

MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			1.06.2023	2.06.2023
			<p>Herbata owocowa. Jajko na twardo (plastry).Pieczywo mieszane z masłem. Jogurt naturalny z wiśniami.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), <u>jajko</u> , chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne , wiśnie.</p>	<p>Herbata czarna. Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo mieszane z dżemem truskawkowym.) Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, płatki ryżowe, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy), płatki ryżowe (ryż) mleko migdałowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda, żelatyna, kwas cytrynowy)</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
5.06.2023	6.06.2023	7.06.2023	8.06.2023	9.06.2023
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i wędliną, papryka. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina (pierś z kurczaka) sałata, papryka, Owoce.</p>	<p>Herbata Owocowa, Pasta z jaja i szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</p> <p>SKŁADNIKI: Mleko sojowe, <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, szczypior , chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). OWOCE</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka hydrolizowane białko) chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne ,papryka, rzodkiewka, banan</p>	<p>ŚWIĘTO</p>	<p>Herbata czarna. Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z hummusem. owoce</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, <u>ryba-filet</u>, sól, kukurydza, groszek, <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%), masło roślinne chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), hummus owoce</p> <p>)</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo mieszane z serem żółtym i papryką). Mus brzoskwinowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), mleko migdałowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasta z cieciorki (cieciorka), papryka. masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) brzoskwinie</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i wędliną, pomidorem. Szczypiorek i rzodkiewka Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI:. herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u></p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane i wędliną ,ogórek świeży. Banan</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>Mleko</u>, płatki ryżowe (ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznicza ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Galaretką</p> <p>SKŁADNIKI: herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), <u>jaja</u>, masło roślinne, szczypior, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier</p>	<p>Herbata Owocowa, Musli z musem truskawkowym. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową i pomidorem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), Płatki owsiane, rodzynki, <u>orzechy</u>, owoce suszone, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, pomidor masło roślinne. Owoce</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	Czwartek	PIATEK
19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023
<p>Herbata czarna. Jogurt bez laktozy z owocami na słodko. Pieczywo mieszane z masłem.) Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, płatki ryżowe, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy), płatki ryżowe (ryż) mleko migdałowe, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda, żelatyna, kwas cytrynowy)</p>	<p>Herbata Owocowa. Płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Ciasto owocowe</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), płatki kukurydziane (grys kukurydziany, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. Ryboflawina), mleko migdałowe, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) pierś z kurczaka, sól, pieprz, rzodkiewka,</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą , serem żółtym i wędliną drobiową, papryka.kulki a`la rafaello</p> <p>SKŁADNIKI:. herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), masło roślinne (śmietanka roślinna),), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy,sałata, papryka, pierś z kurczaka, sól, pieprz, papryka słodka, Ciasto owocowe (jajka, cukier, olej rzepakowy, mleko migdałowe, mąka pszenna, proszek do pieczenia, owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane i wędliną ,ogórek świeży. Banan</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), Mleko, płatki ryżowe (ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z ryby, szczypiorek. Pieczywo mieszane z masłem. Ogórek kiszony owoce.</p> <p>Składniki: Herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy),filet rybny(robiony na parze) szczypiorek ,chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne. cytrynowy fasola biała, cebula, olej roślinny,sól pieprz, ogórek kiszony, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne. Owoce</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (zaznaczono czerwoną czcionką) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023
<p>Herbata Owocowa, Płatki czekoladowe na mleku. Pieczywo mieszane z pasztetem francuskim. Owoce</p> <p>Składniki: Mleko migdałowe, płatki czekoladowe (mąka pszenna), cukier, syrop z pszenicy, siodu jęczmiennego, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne, pasztet francuski (wątroba drobiowa, mięso drobiowe, tłuszcz indyjski, sól, białko sojowe, skrobia kukurydzina) Owoce</p>	<p>Herbata owocowa. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Pieczywo mieszane z masłem. Ogórek kiszony. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas</p>	<p>Herbata owocowa. Pieczywo mieszane z sałatką i z pastą z soczewicy , papryka. owoce</p> <p>SKŁADNIKI:. herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) Pasta z soczewicy (soczewica, sól, pieprz papryka, roszponka</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja i szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</p> <p>SKŁADNIKI: Mleko sojowe, kawa zbożowa zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, szczypior , chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas</p>	<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo mieszane z serem żółtym i papryką). Mus brzoskwinowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), mleko migdałowe, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasta z ciecioriki (cieciorka), papryka. masło(śmietanka pasteryzowana z mleka) brzoskwinie</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ([zaznaczono czerwoną czcionką](#))

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA