

# MENU GRUDZIEŃ 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
	1.12.2020	2.12.2020	3.12.2020	4.12.2020
	<p><b>Krem z brokułów z grzankami</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, brokuły, ziemniaki, cytryna, chleb tostowy (mąka <b>pszenna</b>, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p><b>Żurek</b>                      SKŁAD:                      Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b>)</p>	<p><b>Pomidorowa z ryżem</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, (koper włoski, chrzan)</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b>)</p>
	<p><b>Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym, kasza bulgur, marchewka z jabłkiem , Kompot wieloowocowy.</b>                      SKŁAD:                      Kurczak (filet), sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, kasza bulgur (<b>pszenica</b> durum) , koper, marchew, jogurt ( <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe struktury bakterii ), cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p><b>Schab w sosie myśliwskim, ziemniaki, fasolka szparagowa Kompot z owoców sezonowych.</b>                      SKŁAD:                      Schab wieprzowy, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, kiełbasa śląska (, mięso wieprzowe 86%, woda, sól, glukoza, aromaty (zawiera <b>gorczycę</b>)), ogórek kiszony (koper włoski, chrzan), fasolka</p>	<p><b>Polędwiczki z kurczaka w sosie serowo-ziółowym, ziemniaki, warzywa blanszowane z masłem, kompot z jabłek</b>                      SKŁAD:                      Kurczak(filet), sól pieprz, czosnek, <b>jaja</b>, śmietana 18 % (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <b>mlekowych</b>), mąka <b>pszenna</b>, ziemniaki, masło (<b>śmietanka</b>), brokuł, kalafior, cukinia,, marchew, , olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p><b>Racuchy z jabłkiem i jogurtem truskawkowym,) Kompot wieloowocowy.</b>                      SKŁAD:                      Mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b>, woda, drożdże, sól,, jabłka, olej rzepakowy (rzepak,) <b>jaja</b> , sól, woda, pieprz, , kapusta biała kiszona, ryż, cynamon, , śmietana 18 % (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, <b>mączka</b> chleba świętojańskiego, kultury bakterii <b>mlekowych</b>), cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</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 GRUDZIEŃ 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>7.12.2020</b>	<b>8.12.2020</b>	<b>9.12.2020</b>	<b>10.12.2020</b>	<b>11.12.2020</b>
<p><b>Zupa kalafiorowa</b> SKŁAD: Woda, marchew, , kalafior, f, cebula, , koper, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p><b>Krem z pora</b> SKŁAD: Woda, marchew, , por, f, cebula, , koper, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p><b>Kapuśniak</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziółowy, majeranek</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka <b>pszenna, jaja</b>)</p>	<p><b>Zupa buraczkowa</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p><b>Kurczak z warzywami , ryż, surówka z marchewki i selera, kompot wieloowocowy</b> SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, ryż, ziemniaki, marchewka, seler, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>	<p><b>Kotleciki drobiowe z kaszą jęczmienną, ziemniaki, Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą. Kompot wieloowocowy.</b> SKŁAD: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, masło (<b>Śmietanka</b>), sól pieprz, czosnek, <b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>, bułka <b>pszenna</b> tarta kapusta pekińska, kukurydza, majonez ( olej rzepakowy, woda, ocet, cukier, żółtko <b>jaja</b> kurzego, kasza jęczmienna.</p>	<p><b>Karkówka z pieca w sosie własnym, Kasza gryczana, buraczki, kompot wieloowocowy</b> SKŁAD: Karkówka, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, ziemniaki, kasza gryczana, buraki, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>	<p><b>Pierogi ruskie, surówka z białej kapusty, Kompot wieloowocowy.</b> SKŁAD: Twaróg ( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), ziemniaki, <b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>, kapusta biała, marchew, sól, cukier, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jogurt naturalny (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba</p>	<p><b>Filet z miruny, ziemniaki młode, surówka z kiszzonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</b> SKŁAD: Filet z <b>ryby</b> ( miruna) <b>jaja</b>, bułka <b>pszenna</b> tarta, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, mąka <b>pszenna</b>, ziemniaki, masło (<b>Śmietanka</b>), kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak) , truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</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

# MENU LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>14.12.2020</b>	<b>15.12.2020</b>	<b>16.12.2020</b>	<b>17.12.2020</b>	<b>18.12.2020</b>
<b>ZUPA JARZYNOWA</b>  SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, (koper włoski, chrzan)	<b>Zupa Fasolowa</b> SKŁAD: Woda, marchew, <b>seler</b> , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, cukier, liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek	<b>Krem z marchewki</b> SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, imbir, czosnek, ziemniaki, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda	<b>Pomidorowa z ryżem</b> SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, <b>seler</b> , kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka <b>pszenna, jaja</b> )	<b>Zupa Ogórkowa</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)
<b>MAKARON W SOSIE ŚMIETANOWYM Z BROKUŁAMI I KURCZAKIEM</b> SKŁAD: Makaron (mąka <b>pszenna, jaja</b> ), śmietana 18 % ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych, kurczak (filet z piersi), brokuły.	<b>Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym, kasza gryczana, buraczki. Kompot z owoców sezonowych.</b> SKŁAD: Szynka wieprzowa, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b> , mąka ziemniaczana, cytryna <b>jajka</b> , masło ( <b>Śmietanka</b> ), ogórki, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak), pieprz ziołowy, <b>śmietana</b>	<b>GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA W SOSIE POMIDOROWYM, ZIEMNIAKI, SAŁATKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH.</b> SKŁAD: Mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, jaja, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych, koncentrat pomidorowy, Ogórki	<b>Kotleciki pożarskie, ziemniaki młode, marchewka z pomarańczą, Kompot z owoców sezonowych.</b> SKŁAD: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, masło ( <b>Śmietanka</b> ), sól pieprz, czosnek, <b>jaja</b> , mąka <b>pszenna</b> , bułka <b>pszenna</b> tarta kapusta pekińska, kukurydza, majonez (olej rzepakowy, woda, ocet, cukier, żółtko <b>jaja</b> kurzego,	<b>Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem. Kompot wieloowocowy.</b> SKŁAD: Ziemniaki, cukinia, <b>jaja</b> , sól, pieprz, czosnek, cytryna, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy (rzepak), śmietana 18% ( <b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, kultury bakterii mlekowych, mączka chleba świętojańskiego), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,

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

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

# MENU LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
21.12.2020	22.12.2020	23.12.2020	24.12.2020	25.12.2020
<p><b>ZUPA KOPERKOWA</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, (koper włoski, chrzan</p>	<p><b>Żurek</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, śmietana 18% (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, kultury bakterii mlekowych, mączka chleba świętojańskiego),</p>	<p><b>Zupa Indyjska z ciecierzycą i grzankami</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, pomidory, ciecierzycza, imbir, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek, , chleb tostowy (mąka <b>pszenna</b>, ocet olej rzepakowy, drożdże, woda)</p>	<p><b>Zupa Ogórkowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</p>	<p><b>PIERWSZY DZIEŃ ŚWIĄT!!!!</b></p>
<p><b>Gulasz wołowo-wieprzowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy</b></p> <p>SKŁAD : Szynka wieprzowa, karkówka wołowa, pomidory, czosnek, cebula, sól, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, papryka czerwona, pietruszka, <b>seler</b>, Olej (rzepak), ziemniaki, marchew, kasza <b>jęczmienna</b> truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Filet z kurczaka, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: Kurczak (filet z piersi), ziemniaki, kapusta pekińska, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, <b>jaja</b>, śmietana 18 % (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, <b>mączka</b> chleba świętojańskiego, kultury bakterii <b>mlekowych</b>), mąka <b>pszenna</b>, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Naleśniki z twarogiem, polane jogurtem truskawkowym, kompot z jabłek</b></p> <p>SKŁAD: Mąka <b>pszenna</b>, twaróg (<b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii <b>mlekowych</b>), <b>jaja</b> , jogurt ( <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe struktury bakterii ), mleko , truskawki, olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p><b>Bigos z młodej kapusty z wieprzowiną i łazankami, Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>Skład : Kapusta, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, mięso wieprzowe, ziemniaki, koper, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</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

# MENU LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
28.12.2020	29.12.2020	30.12.2020	31.12.2020	
<p><b>Kapuśniak</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziołowy, majeranek</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>)</p>	<p><b>Krupnik</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza <u>jęczmienna</u>, natka pietruszki,</p>	<p><b>Barszcz ukraiński</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, fasola czerwona, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>	
<p><b>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy</b> SKŁAD: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory), pietruszka, <u>seler</u>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>) truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>PULPECIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZARKOWYM.ZIEMNIAKI, BURACZKI.</b> SKŁAD: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, <u>jaja</u>, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <u>mlekowych</u>), mąka, ziemniaki, masło) buraki, cytryna, pieprz ziołowy, Jabłka, cytryna</p>	<p><b>Pałka z kurczaka., Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy.</b> SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (<u>śmietanka</u>), marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym</b> SKŁAD: Twaróg ( <u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <u>jaja</u>, mąka <u>pszenna</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jogurt naturalny (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <u>mlekowych</u>),</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