

MENU WRZESIEŃ 2022



			CZWARTEK	PIĄTEK
			1.09.2022	2.09.2022
			Żurek SKŁAD: Woda, biała kiełbasa, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, zakwas,	Zupa fasolowa SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, fasola biała
			Pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym. Kasza kus kus. Buraczki. Kompot wieloowocowy. Skład: Udo z kurczaka, warzywa, cebula, <u>Jaja</u> , kasza kus kus, buraczki, olej.	Kotleciki rybne , ziemniaki , surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z <u>ryby</u> (miruna), , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, <u>z</u> ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak)

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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU WRZESIEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
5.09.2022	6.09.2022	7.09.2022	8.09.2022	9.09.2022
Zupa jarzynowa SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler , kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,	Krem z groszku SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.	Zupa pieczarkowa z makaronem. SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, pieczarki.	Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .	Barszcz Ukraiński SKŁAD: Woda, kurczak, marchew ,fasola czerwona, pietruszka, seler , cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek
Makaron z batatem i kurczakiem w sosie śmietanowym.Kompot wieloowocowy. Skład: Batat, cebula, czosnek, marchewka, mąka pszenna	Kotleciki wieprzowe pieczone z ziemniakami, sos pieczarkowy. Ciesław. kompot z jabłek SKŁAD: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, jaja , śmietana 18 % (śmietanka pasteryzowana, roślinna), mąka pszenna, kukurydziana , ogórek, śmietana, szczypior, Ziemniaki, pieczarki, śmietana 18%(roślinna).	Pałka z kurczaka., Ziemniaki .Mizeria. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.	Schab w sosie myśliwskim, kasza gryczana, buraczki. Kompot wieloowocowy. Skład: Mięso wieprzowe, ogórek kiszony, kiełbasa zwyczajna ,skrobia ziemniaczana, cebula, olej, kapusta czerwona ,kasza gryczana, woda, truskawka, śliwka,	Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy. Skład: Ziemniaki, mąka pszenna, jaja , cukinia truskawki, 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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU WRZESIEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
12.09.2022	13.09.2022	14.09.2022	15.09.2022	16.09.2022
Zupa kalafiorowa SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <u>seler</u> , kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,	Krem z białych warzyw SKŁAD: Woda, kuczak, cebula, kalafior, Pietruszka, <u>seler</u> , sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pestki słonecznika.	Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u> , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .	Barszcz Biały SKŁAD: Woda, biała kiełbasa, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, zakwas,	Krupnik SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kasza jęczmienna.
Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy SKŁAD: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, <u>seler</u> , czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew,	Kotleciki pożarskie, ziemniaki, Buraczki. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, sól pieprz, czosnek, kapusta pekińska, <u>majonez</u> , olej rzepakowy, woda, ocet, cukier,	Gulasz wołowo-wieprzowy z soczewicą. Kasza jęczmienna. kompot wieloowocowy. Skład: Mieso wieprzowe, wołowe, pomidory, koncentrat pomidorowy, cebula, soczewica, kasza jęczmienna, woda, truskawka, śliwka, agrest	Pierogi ukraińskie. Surówka z kapusty białej. Kompot wieloowocowy. Skład: <u>Mąka pszenna</u> , <u>jaja</u> , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, biała kapusta	Filet z miruny , ziemniaki , surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z <u>ryby</u> (miruna), , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, <u>z</u> ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak)

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 WRZESIEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
19.09.2022	20.09.2022	21.09.2022	22.09.2022	23.09.2022
Zupa Ogórkowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)	Krem z marchewki SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.	Zupa Pomidorowa z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, pomidory, marchew, seler , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron	Kapuśniak SKŁAD: Woda, kości wieprzowe wędzone, marchew, cebula, lubczyk seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.	Zupa Buraczkowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, seler , cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek
Wieprzowina z kapustą i łązankami. Kompot wieloowocowy. Skład: Łopatka wieprzowa, kapusta świeża, kapusta kiszona, majeranek, kiełbasa zwyczajna, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna	Nuggetsy z ryżem ,sos czosnkowo-majonezowy ,marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Filet z kurczaka, , sol, woda, pieprz, , mąka pszenna , , cytryna jajka , majonez, czosnek, ryż ,marchewka ,jabłko . truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,	Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Mąka pszenna,jaja ,proszek do pieczenia,budyń,olej rzepakowy,cukier puder, mleko,budyń . , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.	Pulpeciki wieprzowe w sosie warzywnym.Ziemniaki.Sałatka z ogórków kiszonych.Kompot wieloowocowy. Skład: Łopatka wieprzowa,warzywa,cebula, Jaja ,ziemniaki,ogórek kiszony,musztarda,olej,papry	Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym,) Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Mąka ,woda, drożdże, sól,, jabłka, olej rzepakowy (rzepak,) , , sól, woda, pieprz ,jogurt naturalny,truskawki , skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,

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 SIERPIEŃ 2022				
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
26.09.2022	27.09.2022	28.09.2022	29.09.2022	30.09.2022
Zupa kalafiorowa SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <u>seler</u> , kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,	Zupa Pomidorowa z ryżem. SKŁAD: Woda, kurczak, pomidory, marchew, <u>seler</u> , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż	Krem z dyni. SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.	Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u> , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .	Zupa gołąbkowa Skład: Woda, łytopatka wieprzowa, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, pomidory, koncentrat.
Spaghetti A'la Matriciana. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Kurczak, boczek, <u>mąka pszenna</u> , cebula, czosnek, Pomidory, makaron, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.	Kotlety schabowe, ziemniaki ,Surówka z białej rzodkiewki. , Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD:schab), ziemniaki, buraki , czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, <u>jaja</u> , śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, <u>mączka</u> chleba świętojańskiego, kultury bakterii <u>mlekowych</u>), <u>mąka pszenna</u> , truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka	Naleśniki z dżemem polane sosem waniliowym.Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: <u>Mąka pszenna</u> , <u>jaja</u> , proszek do pieczenia, olej rzepakowy, , woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,	Gołąbki bez zawijania, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej.Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Łopatka (mięso wieprzowe), ziemniaki, marchew, <u>seler</u> , kapusta pekińska, ryż biały, sól, pieprz, papryka słodka, <u>mąka</u> kukurydziana. , truskawka, śliwka, agrest,	Makaron z twarożkiem i sosem truskawkowym SKŁAD: Twaróg (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <u>jaja</u> , <u>mąka pszenna</u> , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka

			porzeczka czerwona, porzeczka,burak.	
--	--	--	---	--