



wyższy
poziom
catering

Optymalne odżywianie wytrawne 18.05-23.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z serkiem chrzanowym, szynką i rukolą	Serek wiejski z ogórkiem małosolnym, pestkami dyni i suszonym pomidorem z chrupkim pieczywem	Sandwich z serem lazur, grillowaną gruszką i kremem balsamicznym	Tortilla z hummusem, kurczakiem i papryką	Muffiny śniadaniowe z batatami i dipem oliwkowym	Pasta z kurczaka z bułką i kielbasami
II ŚNIADANIE	Krem z cukinii	Nachosy z sałwą paprykową	Salatka taco z cheddarem i mielonym mięsem	Lekki bigos z morelami	Wiosenna zupa szparagowa z ziemniakami	Krem pomidorowy
OBIAD	Kurczak taszki z ryżem basmati	Cielęcina w sosie dijon z kaszą gryczaną i duszoną młoda kapustą	Marokańska potrawka z kurczakiem, jarmużem, cieciorą i kuskusem	Placki ziemniaczane z sosem węgierskim	Krewetki z warzywami po chińsku z ryżem brązowym	Makaron z indykiem, pieczarkami w lekkim sosie śmietanowo-jogurtowym
PODWIECZOREK	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Ciasto jogurtowe z rabarborem i truskawkami	Fit "Mars"	Brownie z wiśniami	Mango lassie	Biszkopt z galaretką i truskawkami
KOLACJA	Kaszotto z bobem i suszonymi pomidorami	Salatka z orzo, kukurydzą i sosem koperkowo-czosnkowym	Zapiekanka ziemniaczana z rybą	Salatka makaronowa z serem roquefort, selerem naciowym i oliwkami	Salatka meksykańska z serem żółtym, fasolą i ananasem	Kaszotto z burakiem, kozim serem i kielbasami

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta



wyższy
poziom
catering

Optymalne odżywianie wytrawne 25.05.-30.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Kanapki z domowym pesto i mozzarellą	Placek z cukinii z pastą słonecznikową	Wrap z farszem warzywnym i słonecznikiem	Placuszki z porem i sosem tatarskim	Wytrawny keks z warzywami z pastą z pieczonej papryki	Sandwich z jajkiem i suszonymi pomidorami
II ŚNIADANIE	Salatka z pieczoną marchewką, pęczakiem, oliwkami i balsamico	Gazpacho z salsą warzywną	Zupa bobowa	Salatka z jajkiem i szparagami z sosem cesar	Zupa z fasolki szparagowej	Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
OBIAD	Polędwiczka w sosie borowikowym z ryżem i fasolką szparagową	Gulasz wołowy z modrą kapustą i kaszą gryczaną	Pad thai z kurczakiem, orzeszkami i kielkami fasoli mung	Kąski z kurczaka z pieczonymi ziemniakami i mizerią	Spaghetti al tonno	Kurczak słodko-kwaśny z ryżem basmati
PODWIECZOREK	Sernik z ricotty	Ciasto z morelami	Princessa	Ciasto migdałowe Torta de Santiago	Tarta z rabarbarem	Jagielnik czekoladowy
KOLACJA	Makaron z wędzonym łososiem w sosie musztardowym	Salatka meksykańska z fasolą, ananasem i serem żółtym	Czarne burgery z wołowiną i konfiturą z czerwonej cebuli	Risotto z suszonymi pomidorami	Pyra z gzikiem i rzodkiewką	Kaszotto z bakłażanem i serem pleśniowym

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta



wyższy
poziom
catering

Optymalne odżywianie słodkie 18.05.-23.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Biszkopt kakaowy z serkiem morelowym	Serek wiejski z ogórkiem małosolnym, pestkami dyni i suszonym pomidorem z chrupkim pieczywem	Pancakes z sosem kokosowym i melonem	Tortilla z hummusem, kurczakiem i papryką	Chlebek bananowy z serkiem straciattella	Pasta z kurczaka z bułką i kiszonym ogórkiem
II ŚNIADANIE	Krem z cukinii	Koktajl wiśniowo-kokosowy	Salatka taco z cheddarem i mielonym mięsem	Koktajl śliwkowo-cynamonowy	Wiosenna zupa szparagowa z ziemniakami	Żytnie ciastka czekoladowe z jogurtem cytrynowym
OBIAD	Kurczak tajski z ryżem basmati	Cielęcina w sosie dijon z kaszą gryczaną i duszoną młodą kapustą	Marokańska potrawka z kurczakiem, jarmużem, cieciorą i kuskusem	Placki ziemniaczane z sosem węgierskim	Krewetki z warzywami po chińsku z ryżem brązowym	Makaron z indykiem, pieczarkami w lekkim sosie śmietanowo-jogurtowym
PODWIECZOREK	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Ciasto jogurtowe z rabarborem i truskawkami	Fit "Mars"	Brownie z wiśniami	Mango lassie	Biszkopt z galaretką i truskawkami
KOLACJA	Kaszotto z bobem i suszonymi pomidorami	Salatka z orzo, kukurydzą i sosem koperkowo-czosnkowym	Zapiekanka ziemniaczana z rybą	Salatka makaronowa z serem roqueford, selerem naciowym i oliwkami	Salatka meksykańska z serem żółtym, fasolą i ananase	Kaszotto z burakiem, kozim serem i kielkami

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta



wyższy
poziom
catering

Optymalne odżywianie słodkie 25.05.-30.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Kanapki z domowym pesto i mozzarellą	Placuszki budyniowe z sosem jagodowym	Wrap z farszem warzywnym i słonecznikiem	Jaglanka z truskawkami	Wytrawny keks z warzywami z pastą pieczonej papryki	Owsianka kokosowa z mango i bakaliami
II ŚNIADANIE	Kakaowy pudding z tapioki z musem mandarynkowym	Gazpacho z salsą warzywną	Smoothie z mango, maliny, grejpfruta i jabłka	Sałatka z jajkiem i szparagami z sosem cesar	Batoniki bakaliowe	Krem brokułowy z groszkiem ptysowym
OBIAD	Polędwiczka w sosie borowikowym z ryżem i fasolką szparagową	Gulasz wołowy z modrą kapustą i kaszą gryczaną	Pad thai z kurczakiem, orzeszkami i kielkami fasoli mung	Kąski z kurczaka z pieczonymi ziemniakami i mizerią	Spaghetti al tonno	Kurczak słodko-kwaśny z ryżem basmati
PODWIECZOREK	Sernik z ricotty	Ciasto z morelami	Princessa	Ciasto migdałowe Torta de Santiago	Tarta z rabarbarem	Jagielnik czekoladowy
KOLACJA	Makaron z wędzonym łososiem w sosie musztardowym	Sałatka meksykańska z fasolą, ananasem i serem żółtym	Czarne burgery z wołowiną i konfiturą z czerwonej cebuli	Risotto z suszonymi pomidorami	Pyra z gzikiem i rzodkiewką	Kaszotto z bakłażanem i serem pleśniowym

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta