



**wyższy
poziom
catering**

Bez glutenu i nabiału 12.04.-17.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Cinnamon rolls z mussem owoce leśne	Chlebek z suszonymi owocami, czekoladą daktylową i winogronami	Bajgle z pastą bobową i szynką szwarcwaldzką	Pasztet mięsny z ćwikłą i chlebem bezglutenowym	Jagodowy budyń jaglany z borówką	Hummus z burakiem i pieczywem bezglutenowym
II ŚNIADANIE	Barszcz ukraiński	Chłodnik z rzodkiewką i ogórkiem na jogurcie roślinnym	Racuchy drożdżowe z sosem malinowym i borówką	Zapiekanka Tumbet	Zupa z curry z cukinii	Risotto pomidorowe
OBIAD	Spaghetti bolognese z wołowiną	Kaczka po wietnamsku z imbirem, ryżem jaśminowym i surówką z marchewki	Kofty wieprzowe z sałatką tabbouleh i dipem miętowym	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami i mizerią	Stek z tuńczyka w sosie musztardowym z komosą i zieloną fasolką	Kurczak w sosie ratatouille z makaronem bezglutenowym
PODWIECZOREK	Mango curd z żurawiną	Kulki rafaello	Japoński sernik soft cotton	Torte de santiago	Smoothie marchewkowe z mango i imbirem	Placek drożdżowy ze śliwką
KOLACJA	Bakłażan po indyjsku z kaszą jaglaną	Sałatka nicejska	Chickenburger z serem lazur i gruszką	Sałatka z indykiem, pomarańczą i orzechami	Bokkeumbap z kimchi i ryżem	Bigos ze słodkiej i kwaśnej kapusty z wieprzowiną

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



**wyższy
poziom
catering**

Bez glutenu i nabiału 19.04.-23.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka z gruszką, sosem orzechowym i żurawiną	Chlebek mango z kokosowym jogurtem i owocem	Kanapka z jajkiem sadzonym i suszonymi pomidorami	Placuszki Okonomiyaki z dipem jogurtowo-cytrynowym	Jaglanka z tahini i jeżynami	Pudding chia z musem brzoskwinowym i granolą
II ŚNIADANIE	Pasta z pieczonej papryki z waflem ryżowym	Komosa z warzywami po meksykańsku	Zupa tajska z kurczakiem i groszkiem	Warzywa pieczone podane z sosem pesto	Turecka zupa ezogelin	Krem brokułowy z pestkami
OBIAD	Kurczak tikka masala z ryżem brązowym i brokułami	Cytrusowy makaron bezglutenowy z klopsikami w sosie teryaki i surówką orzechową z marchewki	Pieczeń z udźca indyka z sosem na puree chrzanowym z duszoną czerwoną kapustą	Duszona wieprzowina po wietnamsku podana z ryżem jaśminowym	Łosoś w maku z sosem szmaragdowym i batatami	Gulasz z indyka z suszonym pomidorem i kolorowymi kluskami gnocchi
PODWIECZOREK	Tarta bezglutenowa z rabarborem	Czekoladowo-waniliowe ptasie mleczko z owocem	Pieczone banany z sosem czekoladowym	Tofurnik z borówkami	Koktajl z mango i ogórkiem	Ciasto imbirowe z rabarborem
KOLACJA	Makaron bezglutenowy z łososiem w sosie musztardowym	Sałatka z szynką dojrzewającą, orzechami i karmelizowaną gruszką	Sałatka z falafelami i oliwkami	Sałatka z makaronem, kukurydzą, ogórkiem i koperkiem	Pastitsio	Paella z chorizo i kurczakiem

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