



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie słodkie 12.04.-17.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z krewetkami i awokado	Chlebek z suszonymi owocami, czekoladą daktylową i winogronami	Bajgle z serem ziołowym i szynką szwarcwaldzką	Matcha bowl z owocami i musli	Sandwich z roladą ustrzycką i żurawiną	Pieczona owsianka z jabłkiem podana z cynamonową ricottą
II ŚNIADANIE	Cinnamon rolls z owocami	Chłodnik z rzodkiewką i ogórkiem	Racuchy drożdżowe z sosem malinowym i borówką	Zapiekanka Tumbet	Jagodowy budyń jaglany z borówką	Risotto pomidorowe z gorgonzolą
OBIAD	Lasagne z pieczonymi pomidorkami	Kaczka po wietnamsku z imbirem, ryżem jaśminowym i surówką z marchewki	Kofty wieprzowe z sałatką tabbouleh i dipem mięsowym	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami i mizerią	Stek z tuńczyka w sosie musztardowym z kuskusem i zieloną fasolką	Kurczak w sosie ratatouille z makaronem pełnoziarnistym
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 bulgurem	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 znajdą Państwo w swoim panelu klienta



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie słodkie 19.04.-23.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka z gruszką, sosem orzechowym i żurawiną	Pita z gyrosem, ogórkiem, pomidorem i sosem tzatziki	Biszkopt kawowy z ricottą i owocem	Placuszki Okonomiyaki z dipem jogurtowo-cytrynowym	Jaglanka z tahini i jeżynami	Pasta twarogowa z chrupkim chlebem i ogórkiem kiszonym
II ŚNIADANIE	Pasta z pieczonej papryki z serem feta i paluszkami grissini	Chlebek mango ze skyrem i owocem	Zupa tajska z kurczakiem i groszkiem	Batoniki owsiane z owocami	Turecka zupa ezogelin	Pudding chia z mussem brzoskwinowym
OBIAD	Kurczak tikka masala z ryżem brązowym i brokułami	Cytrusowy makaron soba 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	Sernik jagodowy na owsianym spodzie	Czekoladowo-waniliowe ptasie mleczko z owocem	Karaibskie ciasto z kaszą manną	Shortbread z serkiem truskawkowym	Koktajl z mango i ogórkiem	Ciasto imbirowe z rabarbarem
KOLACJA	Tagiatelle z łososiem w sosie musztardowym	Sałatka z camembertem, orzechami i karmelizowaną gruszką	Sałatka z falafelami, oliwkami i serem feta	Sałatka z makaronem orzo, surimi, 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



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie wytrawne 12.04.-17.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z krewetkami i awokado	Tortilla de patatas z mozzarellą i warzywami	Bajgle z serkiem ziołowym i szynką szwarcwaldzką	Pasztet mięsny z ćwikłą i chlebem słonecznikowym	Sandwich z roladą ustrzycką i żurawiną	Hummus z burakiem i pieczywem pełnoziarnistym
II ŚNIADANIE	Barszcz ukraiński	Chłodnik z rzodkiewką i ogórkiem	Makaron ze szparagami i pistacjami	Zapiekanka Tumbet	Zupa z curry z cukinii	Risotto pomidorowe z gorgonzolą
OBIAD	Lasagne z pieczonymi pomidorkami	Kaczka po wietnamsku z imbirem, ryżem jaśminowym i surówką z marchewki	Kofty wieprzowe z sałatką tabbouleh i dipem mięsowym	Nuggetsy z kurczaka z ziemniakami i mizerią	Stek z tuńczyka w sosie musztardowym z kuskusem i zieloną fasolką	Kurczak w sosie ratatouille z makaronem pełnoziarnistym
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 bulgurem	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**

Optymalne odżywianie wytrawne 19.04.-23.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Serek wiejski z rzodkiewką i szczypiorkiem z pumpnikiem	Pita z gyrosem, ogórkiem, pomidorem i sosem tzatziki	Kanapka z jajkiem sadzonym i suszonymi pomidorami	Placuszki Okonomiyaki z dipem jogurtowo-cytrynowym	Wrap z serkiem paprykowym, sałatą i szynką	Pasta twarogowa z chrupkim chlebem i ogórkiem kiszonym
II ŚNIADANIE	Pasta z pieczonej papryki z serem feta i paluszkami grissini	Pęczak z warzywami po meksykańsku	Zupa tajska z kurczakiem i groszkiem	Warzywa pieczone podane z sosem pesto i serem bałkańskim	Turecka zupa ezogelin	Krem brokułowy z serem lazur
OBIAD	Kurczak tikka masala z ryżem brązowym i brokułami	Cytrusowy makaron soba 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	Sernik jagodowy na owsianym spodzie	Czekoladowo-waniliowe ptasie mleczko z owocem	Karaibskie ciasto z kaszą manną	Shortbread z serkiem truskawkowym	Koktajl z mango i ogórkiem	Ciasto imbirowe z rabarbarem
KOLACJA	Tagiatelle z łososem w sosie musztardowym	Sałatka z camembertem, orzechami i karmelizowaną gruszką	Sałatka z falafelami, oliwkami i serem feta	Sałatka z makaronem orzo, surimi, ogórkiem i koperkiem	Pastitsio	Paella z chorizo i kurczakiem

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