



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 22.04.-26.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	-	Pasta z tuńczyka z kukurydzą, pieczywem gryczanym i kiszonym ogórkiem	Owsianka z musem owoce leśne	Kanapki z pesto, pomidorem i szynką dojrzewającą	Frittata z porem, dipem szczypiorkowym i pieczywem	Pancakes amerykańskie z jogurtem mango
II ŚNIADANIE	-	Krem z białych warzyw	Tarta ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Naleśniki z farszem meksykańskim	Zupa kalafiorowa	Krem z cukinii
OBIAD	-	Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi	Kurczak z fasolką w sosie hoisin z makaronem ryżowym	Pieczeń z łopatki w ciemnym sosie ze śliwką, kaszą gryczaną i smażonymi pieczarkami z pietruszką	Szare kluski z okrasą z szynki i cebuli z zasmażaną kapustą	Makaron z sosem pieczarkowo-truflowym z kurczakiem i brokułem
PODWIECZOREK	-	Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczy	Tofurnik cytrynowy	Fit Lion	Smoothie z żółtych owoców	Jagielnik solony karmel
KOLACJA	-	Tortilla de patatas z chorizo i dipem paprykowym	Zupa gulaszowa z pieczywem	Kopytka z chorizo i szpinakiem w kremowym sosie	Potrąwka z batatów z fasolką i ryżem	Pieczone ziemniaki bolognese

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