



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 30.06.-5.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Chrzezanowa sałatka jajeczna z pieczywem	Keks bakaliowy z kremem czekoladowo-śliwkowym i jogurtem kokosowym	Pasta z pieczonej papryki z wegańskim serem feta, pieczywem i warzywami	Moskole z sosem czosnkowym i kiszonym ogórkiem	Pasta jajeczna z suszonym pomidorem i szczypiorkiem, pieczywem i marynowaną papryką	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
II ŚNIADANIE	Koktajl bananowo-szpinakowy	Sałatka z arbuzem, oliwkami i wegańskim serem feta	Chłodnik z buraka	Pudding z tapioki z musem mango	Botwinka	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Udziec indyka worcester z pieczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami	Boeuf bourguignon z makaronem bezglutenowym	Shish kebab z ryżem curry i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i mizerią z koperkiem	Seafood spaghetti	Kurczak Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Jaglany "sernik"	Kokosanki	Jagodzianki	Torcik Ferrero Rocher	Smoothie pina colada	Ciasto wiewiórka
KOLACJA	Kaszanka pieczona z sałatką grillową	Bułeczki bg z szarpanym kurczakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Sałatka z makaronem, tuńczykiem, papryką konserwową	Fajitas z kurczakiem, ryżem i guacamole	Curry warzywne z mini kukurydzą i ryżem	Makaron z chorizo i szpinakiem

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