



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 23.06.-28.06.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsiur z serem lazur i gruszką	Owsianka kajmakowa z karmelizowanym bananem i masłem orzechowym	Ciabatta z grillowanym halloumi, papryką i sosem miodowo-musztardowym	Pasta z zielonych oliwek z pieczywem i pomidorami cherry	Paszтет jajeczny z sosem tatarskim i pieczywem	Jaglanka kokosowa z owocami leśnymi
II ŚNIADANIE	Pieczarkowa zupa krem	Sałatka makaronowa z pesto, mozzarellą i cherry	Zupa jarzynowa	Sałatka ryżowa z fasolą, ogórkiem i koperkiem	Chlebek bananowy z jogurtem straciatella	Krem z buraków z tymiankiem
OBIAD	Gulasz z ciecierzycy z kaszą bulgur, groszkiem i marchewką	Pieczeń soczewicowa z sosem musztardowym, kluskami śląskimi i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlety z kalafiora i ciecioriki z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty	Tofu pomarańczowe z warzywami i makaronem noodle	Sznycle z soczewicy na musie porowym z glazurowanymi warzywami okopowymi	Marokańska potrawka z ciecierzycą podana z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto imbirowe z rabarborem	Miodownik	Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową	Sernik na zimno z owocami na spodzie z herbatników	Smothie bomba antyoksydantów	Pianka gruszkowo-cynamonowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Pizza bianca z karczochem i papryką z oliwą czosnkową	Bokkeumbap z kimchi i jajkiem sadzonym	Pieczone pierogi z pieczarkami i kaszą gryczaną z dipem chrzanowym	Meksykański burger z czerwoną kapustą, awokado, cheddarem i sosem majonezowym	Pad thai z tofu, szczypiorkiem i kielkami fasoli mung	Ravioli z sosem borowikowo-pieczarkowym

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