



wyższy poziom catering

Bez glutenu i nabiału 21.07.-26.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wegański serek pomidorowy z oliwkami, suszonym pomidorem, pieczywem bezglutenowym i warzywami	Drożdżówki ze śliwkami z cytrynowym jogurtem	Pieczyno gryczane naszego wypieku z pastą jajeczną, rozspanką i ogórkiem	Pasta z pieczonej papryki z wegańskim serem feta i bezglutenową bułką	Risotto cappuccino z polewą porzeczkową i migdałami	Smalczyk z fasoli z ogórkiem małosolnym i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Naleśniki z farszem pieczarkowo-mięsnym	Kakaowo-pomarańczowy pudding z tapioki z musem truskawkowym	Salatka z żółtej fasolki szparagowej, pomidorami i szynką	Gazpacho	Krem z kukurydzy z popcornem
OBIAD	Kurczak kokosowy z sosem słodkie chili, ryżem imbirowym i pieczoną marchewką	Indyk po bawarsku z warzywami i chrzanowym puree	Shoarma z ryżem curry, dipem czosnkowym i surówką z modrej kapusty	Szynka w sosie kurkowym z kaszą gryczaną i buraczkami na ciepło	Domowe paluszki rybne z puree ziemniaczanym i surówką z kiszanej kapusty	Tagine z polędwiczki z komosą
PODWIECZOREK	Banoffee	Ptasie mleczko z chia i polewą czekoladową	Leśny mech	Brownie z malinami	Smoothie banan-kiwi-truskawka	Galaretka kokosowo-brzoskwiniowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Salatka makaronowa z chorizo, papryką i ogórkiem	Pizza z salami, wegańską mozzarellą, pomidorkami cherry i oliwą czosnkową	Curry ramen z makaronem i jajkiem	Sandwich z szarpanym kurczakiem i dipem czosnkowym	Zapiekanka ziemniaczana z brokułami i mięsem mielonym	Fussili con pisselli

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