



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 7.07.-11.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Czekoladowy budyń jaglany z musem brzoskwinowym	Focaccia z pomidorami z pastą z zielonych oliwek	Pasta z tuńczyka z bułką i kiszonym ogórkiem	Jaglanka jabłkowa z orzechami	Pasta z jajka i papryki z bułką ziarnistą
II ŚNIADANIE	Zupa kalafiorowa z koperkiem	Grzybowe krokietki z dipem chrzanowym	Salatka z kuskusem perłowym, papryką, ogórkiem i wegańskim serem feta	Torta de Santiago z twarogiem malinowym	Zupa wiosenna z koperkiem	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Spaghetti bolognese	Łopatką po cygańsku z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Szare kluski z okrasą z szynki i cebuli z zasmażaną kapustą	Kurczak po hawajsku z batatami i surówką z selera	Dorsz na cydrowym risotto z zielonymi szparagami	Makaron po szanghajsku z wieprzowiną
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z kremem pistacjowym w dubajskim stylu	Rolada z nadzieniem truskawkowym	Bananowiec z pianką cynamonową	Fit michałki z czereśniami	Smoothie passion fruit	Ciasto panna cotta
KOLACJA	Salatka z kukurydzą, fasolą, ananasem, serem wegańskim, papryką konserwową	Szaszłyki drobiowe bez patyków z dipem curry i pieczywem	Ośmiorniczki na ostro z ziemniakami i bagietką	Salatka z bobem, jajkiem i młodymi ziemniakami	Salatka kebab	Paella z kurczakiem, chorizo i groszkiem

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