



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 21.07.-26.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Serek pomidorowy z oliwkami, suszonym pomidorem, pieczywem bezglutenowym i warzywami	Drożdżówka ze śliwką z cytrynowym jogurtem	Pieczywo gryczane naszego wypieku z pastą jajeczną, rozponką i ogórkiem	Pasta z pieczonej papryki z serem feta i bezglutenową bułką	Risotto cappuccino z polewą porzeczkową i migdałami	Smalczyk z fasoli z papryką marynowaną i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Naleśniki z farszem pieczarkowo-serowym	Kakaowo-pomarańczowy pudding z tapioki z musem truskawkowym	Salatka z żółtej fasolki szparagowej, pomidorami i roladą ustrzycką	Gazpacho	Krem z kukurydzy z popcornem
OBIAD	Kurczak kokosowy z sosem słodkie chili, ryżem imbirowym i pieconą 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 kiszonej kapusty	Tagine z połówki kurczaka i komosą
PODWIECZOREK	Banoffee	Ptasie mleczko z chia i polewą czekoladową	Leśny mech	Brownie z malinami	Smoothie banan-kiwi-truskawka	Galaretka kokosowo-brzoskwiowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Salatka makaronowa z chorizo, papryką i ogórkiem	Pizza z salami, serem blue, pomidorkami cherry i oliwą czosnkową	Curry ramen z makaronem i jajkiem	Bezglutenowy 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 znajduje Państwo w swoim panelu klienta