



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 1.09.-6.09.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Czekoladowy budyń jaglany z musem brzoskwiniowym	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 krokiety z dipem chrzanowym	Salatka z kuskusem perłowym, papryką, ogórkiem i wegańskim serem feta	Torta de Santiago z twarogiem malinowym	Kapuśniak	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Żółte tajskie curry z ryżem i limonką	Łopatka po cygańsku z ziemniakami i sałatką szwedzką	Szare kluski z okrasą z boczkiem i cebulą z zasmażaną kapustą	Kurczak po hawajsku z batatami i surówką z selera	Pad thai z krewetkami	Gulasz z indyka z suszonym pomidorem i kaszą gryczaną
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z kremem pistacjowym w dubajskim stylu	Rolada z nadzieniem truskawkowym	Bananowiec z pianką cynamonową	Fit michałki z arbuzem	Smoothie passion fruit	Imbirowe ciasto ze śliwkami
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	Chickenburger z czerwoną kapustą i awokado	Salatka kebab	Makaron z wieprzowiną po szanghajsku

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