



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 25.08.-30.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem	Keks bakaliowy z kremem czekoladowo-śliwkowym i jogurtem kokosowym	Pasta z pieczonej papryki z wegańskim serem feta, pieczywem i warzywami	Focaccia z oliwkami, pomidorami i pastą pomidorową	Śniadanie angielskie - jajko sadzone, fasolka w pomidorach i pieczywo	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
II ŚNIADANIE	Koktajl bananowo-szpinakowy	Sałatka z arbuzem, oliwkami i wegańskim serem feta	Chłodnik z buraka	Pudding z tapioki z musem mango	Zupa porowo-ziemniaczana	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Udziec indyka worcester z pieczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami	Boeuf bourguignon z makaronem bezglutenowym	Shish kebab z ryżem curry i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i mizerią z koperkiem	Fish&Chips	Kurczak Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Jaglany "sernik"	Kokosanki	Jagodzianki	Torcik Ferrero Rocher	Smoothie Apple Pie	Ciasto wiewiórka
KOLACJA	Zapiekisy wiejskie	Butelczki bg z szarpanym kurczakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Sałatka z makaronem, tuńczykiem, papryką konserwową	Fajitas z kurczakiem, ryżem i guacamole	Hot dog z wegańską kiełbaską, chutneyem z cebuli, piklowanym ogórkiem i prażoną cebulką	Makaron z chorizo i szpinakiem

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