



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 15.09.-20.09.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z grillowanej cukinii z pieczywem i pomidorem	Dutch baby z gruszką, jogurtem straciatella i owocami	Kanapka z sosem adżika i kozim serem	Kanapka z szarpanym boczniakiem, konfiturą cebulową i piklowanym ogórkiem	Bajgiel z pastą jajeczną z kaparami, roszponką i papryką	Smalczyk z fasoli z kiszonym ogórkiem i pieczywem z chia
II ŚNIADANIE	Naleśniki z serkiem kokosowym i polewą malinową	Sałátka z burakiem, camembertem i brzoskwinią	Kakaowy pudding z tapioki z musem śliwkowym	Wrap grecki z warzywami i serem feta	Kluski leniwe z owocami leśnymi	Krem z kukurydzy
OBIAD	Spaghetti bolognese z soczewicą	Sznycle z fasoli w sosie chrzanowo-musztardowym z kaszą bulgur i modrą kapustą	Medalion z bakłażana na musie z czerwonej kapusty z kopytkami	Pulpety z tofu w truflowych pieczarkach z ziemniakami i buraczkami	Kotlet z buraka w sosie buerre blanc na czarnej soczewicy ze szparagami	Tagine z soczewicy z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto jogurtowe z brzoskwinią	Tarta z musem malinowym z białą czekoladą	Sernik matcha	Fit rolada Reese's	Smoothie Pumpkin Spice	Galaretka kokosowo-brzoskwiniowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Flaczki z boczniaków z bagietką	Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem, pieczarkami i serem	Sałátka z serem lazur, gruszką i balsamico	Warzywne stir-fry z sosem sojowym i makaronem ryżowym	Lasagne szpinakowa	Lekki bigos z morelami

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