



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 20.10.-25.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem	Keks bakaliowy z kremem czekoladowo-śliwkowym i jogurtem kokosowym	Śniadanie angielskie - frankfurterka, fasolka w pomidorach z pieczywem	Focaccia z oliwkami, pomidorami i pastą wielowarzywną	Paprykarz rybny z pieczywem i kiszonym ogórkiem	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
II ŚNIADANIE	Koktajl bananowo-szpinakowy	Sałatka z melonem, oliwkami i wegańskim serem feta	Sałatka cesar	Ciastka owsiane z jogurtem truskawkowym	Lekka grochówka	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Mielone steki wieprzowe z cebulką, puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem	Boeuf bourguignon z makaronem bezglutenowym	Kurczak w sosie dyniowym z ryżem i zieloną fasolką	Schab w sosie kurkowym z kaszą gryczaną i buraczkami	Kotlety jajeczne z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty	Kurczak Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Jaglany "sernik"	Kokosanki	Mus Mon Cherrie	Szarlotka	Smoothie tutti-frutti	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosa
KOLACJA	Zapieksy wiejskie	Bułeczki bg z szarpanym kurczakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Tteokbokki - koreańskie kluski ryżowe w ostrym sosie	Fajitas z kurczakiem, ryżem i guacamole	Zielony makaron z grzybami shimeji	Kopytka z chorizo w kremowym sosie

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