



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 24.11.-29.11.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wegański twarożek chrzanowo-łososiowy z koperkiem, ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Frittata ze szpinakiem, wegańskim serem feta i pomidorem z dipem bazyliowym i pieczywem	Zielony smoothie bowl z domowym musli i owocami	Pasta z wędzonego tofu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z musem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z szynką dojrzewającą, winogronem i balsamico	Salatka z fasolą, kukurydzą, papryką i ananase z sosem koktajlowym	Naleśniki z farszem meksykańskim	Fit Monte	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Potrąwka z kurczaka z ryżem i marchewką z groszkiem	Pieczeń z szynki w ciemnym sosie z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Makaron z sosem myśliwskim	Wątróbka z ziemniakami i surówką z kiszzonego ogórka	Spaghetti al tonno	Butter chicken z ryżem i brokułem
PODWIECZOREK	Ciasto Mojito	Ptasie mleczko z chia i truskawkami	Torcik musowy z brzoskwiń	Ciasto szpinakowe	Smoothie pomarańczowo-malinowe	Snickers
KOLACJA	Kopytka z pesto rosso i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z owocami morza i bagietką	Risotto z suszonymi pomidorami	Salatka z kurczakiem i pomarańczami	Stir fry z grzybami mun i warzywami w sosie sojowym z ryżem	Cukinia faszerowana soczewicą

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