



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 24.11.-29.11.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek chrzanowo-koperkowy z ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Frittata ze szpinakiem, serem feta i pomidorem z dipem bazyliowym i pieczywem	Gofry z serkiem cytrynowym i pomarańczą	Pasta z wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z musem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z camembertem, winogronem i balsamico	Salatka z fasolą, kukurydzą, papryką i ananase z sosem koktajlowym	Naleśniki z farszem meksykańskim	Fit Monte	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Cieciora w pomidorach z ryżem i marchewką z groszkiem	Pulpety z tofu w sosie paprykowym z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Makaron z sosem myśliwskim bezmięsnym	Kotlety z ciecierzycy i jajek z chrzanowym puree i surówką z kiszonych ogórków	Spaghetti alla puttanesca	Butter chickpeas z ryżem i brokułem
PODWIECZOREK	Ciasto Mojito	Ptasie mleczko z chia i truskawkami	Torcik musowy z brzoskwiń	Ciasto szpinakowe	Smoothie pomarańczowo-malinowe	Snickers
KOLACJA	Gnocchi z pesto rosso, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z bagietką	Risotto z suszonymi pomidorami i serem grana padano	Pierogi Gyoza z warzywami i grzybami z sosem sojowym i surówką z kielbów	Stir fry z grzybami mun i warzywami w sosie sojowym z ryżem	Parmigiana cukiniowa

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