



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 22.12.-27.12.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka z konfiturą porzeczkową i tahini	Pasta z cukinii i sera feta z bułką	Piernik z powidłami, jogurtem i pomarańczą	-	-	-
II ŚNIADANIE	Zupa gołąbkowa	Koktajl marchew-pomarańcza-jabłko z cynamonem	Barszcz czerwony	-	-	-
OBIAD	Kurczak w sezamie z sosem teryaki, warzywami chińskimi i makaronem ryżowym	Risotto pomidorowe z pieczoną polędwiczką	Karp z cebulką, kapustą z grzybami i ziemniakami	-	-	-
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z kremem pistacjowym w dubajskim stylu	Bananowo-korzenny pudding chia z karmelizowaną śliwką	Wegański, bezglutenowy makowiec	-	-	-
KOLACJA	Salatka z kukurydzą, fasolą, ananasem, serem, papryką konserwową	Zapiekanka gyros z kurczakiem	Ryba po grecku	-	-	-

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



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 29.12.-31.12.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Chrzanova sałatka jajeczna z pieczywem gryczanym	Twarożek koperkowo-chrzanowy z marynowaną papryką i pieczywem bezglutenowym	Jaglanka kokosowa z owocami leśnymi	-	-	-
II ŚNIADANIE	Kokosowy pudding z tapioki z musem truskawkowym	Zupa ogórkowa	Krem z dyni z imbirem	-	-	-
OBIAD	Mielone steki wieprzowe z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem	Pieczeń z szynki w ciemnym sosie z kluskami śląskimi i buraczkami	Marokańska potrawka z kurczakiem, ciecierzycą i ryżem	-	-	-
PODWIECZOREK	Sernikobrownie	Smoothie Passion Fruit	Brownie z czerwonej fasoli z bananem i polewą czekoladową	-	-	-
KOLACJA	Zapiekisy wiejskie z pieczarkami, cebulą, kiełbasą i jalapeno	Lekki bigos z szynką, suszonymi morelami, śliwką i grzybami	Kopytka z sosem borowikowo-truflowym	-	-	-

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