



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 2.02.-7.02.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Tatar ze śledzia z cebulką konserwową, kiszonym ogórkiem i pieczywem	Focaccia z pomidorami z pastą z zielonych oliwek	Mandazi - afrykańskie pączki kokosowe z jogurtem kokosowym i owocami tropikalnymi	Naleśniki z farszem chili sin carne	Pasta z tuńczyka z kukurydzą, pieczywem i warzywami	Wegański serek pomidorowo-bazyliowy z pieczywem gryczanym i ogórkiem
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem	Sałatka z burakiem, brzoskwinia i wegańskim serem feta	Marokańska sałatka z komosą, pieczonymi pomidorami i grillowaną cukinią	Banoffee Cup	Zupa z żółtej fasolki szparagowej z makaronem	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Green thai curry z kurczakiem, ryżem i limonką	Wątróbka z jabłkiem, puree ziemniaczanym i kiszoną kapustą	Potrąwka afrykańska z kurczakiem i ryżem brązowym	Miodowe pałki z kurczaka na puree z batatów i marchewki z zieloną fasolką	Szare kluski z boczkiem i zasmażaną kapustą	Kurczak w sosie dyniowym z ryżem i buraczkami
PODWIECZOREK	Piernik pomidorowy	Bezglutenowa rolada z kremem bananowo-daktylowym	Czekoladowy jagielnik z musem brzoskwińowym	Pianka malinowa z polewą czekoladową	Smoothie z melonem i truskawkami	Pianka jabłkowo-cynamonowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Pizza capriciosa z karczochem, szynką i pieczarkami	Chili con carne z ryżem	Afrykańskie bobotie z żółtym ryżem	Sałatka tajska z komosą, orzechami wasabi i orientalnym sosem	Leczo z pieczarkami i kaszą gryczaną	Parmigiana z cukinią

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



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 9.02.-14.02.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Nasz chlebek ziołowo-czosnkowy z ajvarem, wędliną i pomidorem	Tatar z suszonych pomidorów z wędzonym tofu i pieczywem	Owsianka z brzoskwinia i nerkowcami	Zielony smoothie bowl z domowym musli	Frittata z porem, dipem szczypiorkowym i pieczywem	Pasta z kurczaka z pieczywem i piklowanymi warzywami
II ŚNIADANIE	Krem z buraków z tymiankiem i słonecznikiem	Tarta ze szpinakiem i wegańską fetą	Salatka z komosą i wegańskim serem feta	Salatka ze schabem, gruszką i żurawiną	Zupa kalafiorowa	Krem z pieczonej papryki z pestkami dyni
OBIAD	Kurczak z ryżem i sosem kaparowym z groszkiem po florencku	Kurczak z fasolką w sosie hoisin z makaronem ryżowym	Rozmarynowe steki z polędwiczki z sosem musztardowym, kaszą gryczaną i burakiem	Faszerowany udziec z kurczaka na truflowym puree z zielonymi warzywami	Dorsz w cieście z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty	Kurczak w sosie z suszonych pomidorów z ryżem i grillowanymi warzywami
PODWIECZOREK	Kruche ciasto z wiśniami	Tofurnik cytrynowy	Jaglanc kulki rafaello	Pieczone pączki z konfiturą różaną	Smoothie z żółtych owoców	Wegański, bezglutenowy makowiec
KOLACJA	Salatka z makaronem, tuńczykiem i cebulką konserwową	Zupa gulaszowa z pieczywem	Zapiekanka pasterska z mięsem mielonym i batatami	Penne z bakłażanem	Potrąwka z batatów z fasolką i ryżem brązowym	Pad thai z kurczakiem, kiełkami, orzechami i szczypiorkiem

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