



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 5.01.-10.01.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wegański serek pomidorowy z oliwkami, suszonym pomidorem, pieczywem razowym i warzywami	Frittata z porem, dipem szczypiorkowym i pieczywem	Pieczone plastry schabu z ajvarem i pieczywem	Pieczyno ziarniste z szarpanym kurczakiem, kimchi i serem	Pasta z wędzonego tofu z pieczywem i marynowaną papryką	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Zupa kalafiorowa	Krem z cukinii	Kakaowy pudding z tapioki z musm truskawkowo-rabarbarowym	Fit Monte	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Kurczak kokosowy z sosem słodkie chili, ryżem imbirowym i pieczoną marchewką	Fit carbonara	Makaron z sosem pieczarkowo-truflowym z kurczakiem i brokućm	Shoarma z ryżem curry, dipem czosnkowym i surówką z pekińskiej kapusty	Spaghetti al tonno	Ragout z indyka z warzywami i kopytkami
PODWIECZOREK	Banoffee	Smoothie z żółtych owoców	Jagielnik z solonym karmelem	Ciasto leśny mech	Smoothie truskawkowo-bananowe	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Salatka makaronowa z chorizo, papryką i ogórkiem	Potravka z batatów z fasolką i ryżem brązowym	Moussaka	Curry ramen z makaronem ryżowym	Stir fry z grzybami mun i warzywami w sosie sojowym z ryżem	Pastitsio

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