



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 19.01.-24.01.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z wędzonego twarogu i ajvaru z marynowaną pieczarką i pieczywem	Malinianki z cytrynowym jogurtem i winogronem	Chlebek kokosowy z malinowym jogurtem i owocami	Serek wiejski z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem z naszą chałką z pesto	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z brokułów	Naleśniki z farszem pieczarkowo-serowym	Salatka makaronowa, pieczarkami marynowanymi, cheddarem i pomidorami	Nachosy z salsą paprykową	Zupa meksykańska z kukurydzą i fasolą	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Potrąwka z kurczaka z ryżem brązowym i marchewką z groszkiem	Łopatka po bawarsku z warzywami i chrzanowym puree	Steki z polędwiczki z sosem musztardowym, ryżem i czosnkowo-koperkowym bobem	Kurczak po tokańsku z makaronem bezglutenowym i groszkiem po florencku	Makaron ze szpinakiem, łososiem i serem pleśniowym	Kurczak po pekińsku z ryżem
PODWIECZOREK	Piegusek ze śliwkami	Ptasie mleczko z chia	Krem Ferrero Rocher	Ciasto jogurtowe z rabarbarem i truskawkami	Smoothie banan-mango-ananas	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi
KOLACJA	Ryżowy makaron z grzybami shimeji i cukinią	Salatka taco	Mini ziemniaczki smażone z chorizo, boczniakiem i porem	Burgery z pulled pork z dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Salatka hawajska z kurczakiem, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka

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