



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 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	Wrap grecki z warzywami i serem feta z sosem tzatziki	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	Chlebek kokosowy z malinowym jogurtem	Nachosy z salsą paprykową	Zupa meksykańska z kukurydzą i fasolą	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Ciecierzycza i fasola w sosie BBQ z ryżem brązowym i pieczoną marchewką	Kotlety wschodnie z sosem szczypiorkowym i surówką z kiszonej kapusty	Sznycle z ciecierzycy w sosie musztardowym z ryżem i czosnkowo-koperkowym bobem	Klopsiki po tokańsku z makaronem penne i groszkiem po florencku	Tagiatelle z sosem szpinakowym	Tofu 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	Zielony makaron z grzybami shimeji i cukinią	Salatka taco	Mini ziemniaczki smażone z boczniakiem i porem	Marynowane tofu z bao, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Salatka hawajska z fasolą, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka jarska

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