



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 16.03.-21.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z tuńczyka z kukurydzą, pieczywem gryczanym i kiszonym ogórkiem	Owsianka z musem owoce leśne	Bułka ziarnista z wędzonym tofu, ogórkiem i konfiturą żurawinową	Grillowane plastry kiełbasy z cebulą, piklami i pieczywem	Ciabatta z szynką dojrzewającą, pesto i pieczoną papryką	Smalczyk z fasoli z pieczywem gryczanym i małosolnym ogórkiem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw	Tarta ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Zielony smoothie bowl z domowym musli	Minestrone	Krem z kalafiora
OBIAD	Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi	Kurczak z fasolką w sosie hoisin z makaronem ryżowym	Pieczeń z łopatki w ciemnym sosie ze śliwką, kaszą gryczaną i smażonymi pieczarkami z pietruszką	Faszerowany udziec z indyka na truflowym puree z zielonymi warzywami	Moussaka z grillowanymi pomidorkami cherry	Green thai curry z ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczową	Tofurnik cytrynowy	Fit Lion	Skubaniec z wiśniami	Smoothie karaibskie	Brownie z wiśniami
KOLACJA	Tortilla de patatas z chorizo i dipem paprykowym	Zupa gulaszowa z pieczywem	Salatka kebab z sosem czosnkowym i pitą	Salatka tajska z komosą, orzechami wasabi i orientalnym sosem	Pizza bianca ze szparagami i salami Milano	Pad thai z kurczakiem

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