



**wyższy  
poziom  
catering**

Bez glutenu i nabiału 23.03.-28.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
<b>ŚNIADANIE</b>	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Czekoladowy budyń jaglany z musem brzoskwińowym	Nasza słodka chałka z domową nutellą i owocami	Terrina z łososia z dipem chrzanowym i pieczywem	Jaglanka jabłkowa z orzechami	Pasta z jajka i papryki z pieczywem
<b>II ŚNIADANIE</b>	Zupa gołąbkowa	Krokiety ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Sałatka z komosą, papryką, ogórkiem i wegańskim serem feta	Knedle ze śliwkami i sosem waniliowym	Zupa pieczarkowa	Krem z pomarańczowych warzyw
<b>OBIAD</b>	Kurczak w sezamie z sosem teryaki, warzywami chińskimi i makaronem ryżowym	Bitki wieprzowe z sosem grzybowym, kaszą gryczaną i surówką z kiszonych ogórków	Czeski gulasz wołowy z kluskami śląskimi i buraczkami z chrzanem	Kurczak po hawajsku z batatami i surówką z selera	Carbonara z dynią i boczkiem	Indyk generała Tso z ryżem jaśminowym
<b>PODWIECZOREK</b>	Ciasto czekoladowe z kremem pistacjowym w dubajskim stylu	Rolada z nadzieniem truskawkowym	Bananowiec z pianką cytrynową	Fit michałki z ananase	Korzenne smoothie dyniowe	Imbirowe ciasto ze śliwkami
<b>KOLACJA</b>	Sałatka z kukurydzą, fasolą, ananase, serem wegańskim, papryką konserwową	Szaszłyki drobiowe bez patyków z dipem curry i pieczywem	Makaron z batatem i chorizo	Chickenburger z sosem ranczerskim i karmelizowaną cebulą	Sałatka gyros	Makaron z pesto, suszonymi pomidorami i szynką dojrzewającą

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