



wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 23.03.-28.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Wrap z kurczakiem i sosem 1000 wysp	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 bajgłem
II ŚNIADANIE	Zupa gotąbkowa	Krokiety ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Salatka z kuskusem perłowym, papryką, ogórkiem i wegańskim serem feta	Knedle ze śliwkami i sosem waniliowym	Zupa pieczarkowa	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Kurczak w sezamie z sosem teryaki, warzywami chińskimi i makaronem noodle	Bitki wieprzowe z sosem grzybowym, kaszą gryczaną i surówką z kiszonych ogórków	Czeski gulasz wołowy z pyzami i buraczkami z chrzanem	Kurczak po hawajsku z batatami i surówką z selera	Carbonara z dynią i boczkiem	Indyk generała Tso z ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z kremem pistacjowym w dubajskim stylu	Rolada z nadzieniem truskawkowym	Bananowiec z pianką cynamonową	Fit michałki z ananase	Korzenne smoothie dyniowe	Imbirowe ciasto ze śliwkami
KOLACJA	Salatka z kukurydzą, fasolą, ananase, serem wegańskim, papryką konserwową	Szaszłyki drobiowe bez patyków z dipem curry i bagietką	Rigatoni z batatem i chorizo	Chickenburger z sosem ranczerskim i karmelizowaną cebulą	Salatka gyros	Makaron z pesto, suszonymi pomidorami i szynką dojrzewającą

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