



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 23.03.-28.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Czekoladowy budyń jaglany z musem brzoskwinowym	Nasza słodka chałka z domową nutellą i owocami	Terrina z łososia z dipem chrzanowym i pieczywem	Jaglanka jabłkowa z orzechami	Pasta z żółtego sera i papryki z bułką ziarnistą
II ŚNIADANIE	Zupa gotąbkowa	Krokiety ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Sałátka z komosą, 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 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
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	Sałátka 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	Sałátka gyros	Makaron z pesto, suszonymi pomidorami i mozzarellą

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