



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 9.03.-14.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem	Keks bakaliowy z kremem czekoladowo-śliwkowym i serkiem naturalnym	Pasta z pieczonej papryki z wędzonym twarogiem, pieczywem i rzodkiewką	Focaccia z oliwkami, pomidorami i pastą pomidorową	Śniadanie angielskie - jajko sadzone, fasolka w pomidorach i pieczywo	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
II ŚNIADANIE	Koktajl bananowo-szpinakowy	Sałatka z karmelizowaną gruszką, serem lazur i balsamicznym vinegretem	Barszcz ukraiński	Pudding z tapioki z musem mango	Zupa porowo-ziemniaczana	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Udziec indyka worcester z pieczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami	Boeuf bourguignon z makaronem bezglutenowym	Shish kebab z ryżem curry i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i mizerią z koperkiem	Fish&Chips	Kurczak Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Sernikobrownie	Kokosanki	Jagodzianki	Torcik Ferrero Rocher	Smoothie Apple Pie	Ciasto wiewiórka
KOLACJA	Zapieksy wiejskie	Buteczki bg z szarpanym kurczakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Sałatka z makaronem, tuńczykiem, papryką konserwową	Fajitas z kurczakiem, ryżem i guacamole	Hot dog z wegańską kiełbaską, chutneyem z cebuli, piklowanym ogórkiem i prażoną cebulką	Makaron z chorizo i szpinakiem

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