



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 16.03.-21.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z serem cheddar, czerwoną papryką, ogórkiem i fioletową kapustą	Owsianka z musem owoce leśne	Croissant z camembertem, ogórkiem i konfiturą żurawinową	Zielony smoothie bowl z domowym musli	Ciabatta z mozzarellą, pesto i pomidorem	Smalczyk z fasoli z pieczywem słonecznikowym i małosolnym ogórkiem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw	Tarta ze szpinakiem i serem feta	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Salatka tajska z komosą, orzechami wasabi i orientalnym sosem	Minestrone	Krem z kalafiora
OBIAD	Strogonow grzybowy z kluseczkami półfrancuskimi	Fasolka w sosie hoisin z makaronem udon	Medaliony z bakłażana z kaszą gryczaną i smażonymi pieczarkami z pietruszką	Grzybowe kotleciki na truflowym puree z zielonymi warzywami	Lasagne bolognese z soczewicą, grillowanymi pomidorkami cherry	Green thai curry z ciecierzycą, ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczy	Sernik na kruchym spodzie z lukrem	Fit Lion	Skubaniec z wiśniami	Smoothie karaibskie	Brownie z wiśniami
KOLACJA	Tortilla de patatas z dipem paprykowym	Flaczki z boczniaków z bagietką	Salatka z kebabem wegetariańskim, sosem czosnkowym i pitą	Parmigiana z bakłażanem	Pizza bianca ze szparagami	Pad thai z tofu

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