



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 23.03.-28.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Wrap z halloumi i sosem 1000 wysp	Nasza słodka chałka z domową nutellą i owocami	Pasztet z pieczonych warzyw z dipem chrzanowym i pieczywem	Jaglanka jabłkowa z orzechami	Pasta z żółtego sera i papryki z bajgłem
II ŚNIADANIE	Zupa gołąbkowa	Sakiewki szpinakowe z ciasta francuskiego	Sałatka z kuskusem perłowym, papryka, ogórkiem i serem feta	Knedle ze śliwkami i sosem waniliowym	Zupa pieczarkowa	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Tofu w sezamie z sosem teryaki, warzywami chińskimi i makaronem noodle	Tofu w sosie śliwkowym, kaszą gryczaną i surówką z kiszonych ogórków	Szwedzkie klopsiki w sosie grzybowym z pyzami i buraczkami z chrzanem	Panierowane camemberty z konfiturą żurawinową z batatami i surówką z selera	Carbonara z dynią i suszonym pomidorem	Fasolka 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	Sałatka z kukurydzą, fasolą, ananase, serem, papryką konserwową	Szaszłyki warzywne bez patyków z dipem curry i bagietką	Rigatoni z batatem i suszonym pomidorem	Tofuburger z sosem ranczerskim i karmelizowaną cebulą	Sałatka gyros	Makaron z pesto, suszonymi pomidorami i mozzarellą

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