



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 20.04.-25.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Śniadanie angielskie - fasolka, frankfurterka z pieczywem	Pasta jajeczna z bułką i warzywami	Keks bakaliowy z jogurtem kokosowym i frużeliną malinową	Tatar z buraków z kaparami i pieczywem	Pieczona owsianka z figą podana z jogurtem straciatella	Kanapka z szarpanym kurczakiem i BBQ
II ŚNIADANIE	Bananowy koktajl espresso	Portobello faszerowane szpinakiem i pomidorami	Buddha Bowl	Owoce zapiekane pod kruszonką podane z jogurtem kokosowym	Minestrone z makaronem	Krem z pieczonej papryki z nasionami
OBIAD	Wieprzowina z orzechami i ryżem	Gulasz z indyka z kopytkami dyniowymi i chrzanowymi buraczkami	Spaghetti al tonno z makaronem bezglutenowym	Kąski kurczaka z frytkami z batata i grillowanymi warzywami	Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem, pieczarkami	Kurczak w sosie pomidorowo-koperkowym z kaszą i mixem gotowanych warzyw
PODWIECZOREK	Wegańskie ciasto jeżynowo-malinowe	Tarta Kinder Bueno	Kulki mocy z daktyli owoców z selekcją owoców	Wegańskie, bezglutenowe ciasto marchewkowe	Smoothie z melona i kiwi	Snickers
KOLACJA	Makaron z pesto rosso, oliwkami i rukolą	Gyros Box z kurczakiem	Curry z krewetkami, batatami i mango	Libańskie mezze z dolmades, hummusem i oliwkami	Dyniowe pęczotto z brokułami, cukinią i chorizo	Spaghetti con pisselli

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