



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 6.04.-11.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	-	Kanapka z pesto, tofu i pomidorem	Ciasto fasolowe z jogurtem brzoskwinowym i kiwi	Pasztet z cukinii z dipem czosnkowym, pieczywem i papryką	Owsianka z rodzynkami, suszoną figą z pomarańczą	Pasta ziołowa z wegańskiego sera feta z pieczywem i papryką
II ŚNIADANIE	-	Zupa szpinakowa z jajkiem	Sałatka taco z mięsem mielonym, fasolą i kukurydzą	Jogurt waniliowy z prażonym jabłkiem i orzechami	Kapuśniak ze słodkiej kapusty	Krem z pomidorów
OBIAD	-	Kurczak pomarańczowy z makaronem i fasolką	Polędwiczka na grzybowym risotto z brokułem	Pulpeciki w sosie azjatyckim z ziemniakami i surówką z kiełków fasoli	Jajka sadzone z ziemniakami i mizerią	Makaron z kurczakiem, szpinakiem i sosem ze śmietanki sojowej
PODWIECZOREK	-	Ciasto drożdżowe z rabarborem i truskawkami	Śliwka w czekoladzie z owocami	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi	Smoothie Passion Fruit	Piegusek ze śliwkami
KOLACJA	-	Zapiekanek ziemniaczana z brokułem i sosem pomidorowym	Makaron z groszkiem po florencku	Sałatka z ryżem, kurczakiem sambal, kukurydzą i ananasem	Sałatka z makaronem, ogórkiem i papryką	Bogracz z wołowiną, czerwoną fasolą i kaszą gryczaną

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