



wyższy  
poziom  
catering

Bez glutenu i nabiału 18.05.-23.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
<b>ŚNIADANIE</b>	Chrzezanowa sałatka jajeczna z pieczywem	Keks bakaliowy z kremem czekoladowo-śliwkowym i jogurtem kokosowym	Pasta z pieczonej papryki z wegańskim serem feta, pieczywem i warzywami	Focaccia z oliwkami, pomidorami i pastą pomidorową	Śniadanie angielskie - jajko sadzone, fasolka w pomidorach i pieczywo	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
<b>II ŚNIADANIE</b>	Koktajl bananowo-szpinakowy	Sałatka z melonem, oliwkami i wegańskim serem feta	Barszcz ukraiński	Pudding z tapioki z musem mango	Zupa szczawiowa	Krem z gruszki i pietruszki
<b>OBIAD</b>	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
<b>PODWIECZOREK</b>	Ciasto Mohito	Kulki ala Raffaello	Ciasto kruche z rabarbarem i jabłkiem	Torcik Ferrero Rocher	Smoothie Apple Pie	Ciasto wiewiórka
<b>KOLACJA</b>	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	Spaghetti carbonara	Makaron z chorizo i szpinakiem

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