



**wyższy  
poziom  
catering**

**Bezglutenowa 18.05.-23.05.**

	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>	<b>SOBOTA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem	Omlet ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem feta z grillowanymi szparagami, pieczywem i dipem bazyliowym	Pasta z pieczonej papryki z wędzonym twarogiem, pieczywem i rzodkiewką	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 karmelizowaną gruszką, serem lazur i balsamicznym vinegretem	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>	Zapięskys 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	Makaron w sosie carbonara	Makaron z chorizo i szpinakiem

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