



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 4.05.-9.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Serek pomidorowy z oliwkami, suszonym pomidorem, pieczywem razowym i warzywami	Frittata ala caprese z sosem balsamicznym i pieczywem	Pieczone plastry schabu z ajvarem i pieczywem	Pieczywo ziarniste z szarpanym kurczakiem, kimchi i serem	Pasta z wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Tatar z suszonych pomidorów z kaparami i krążkami ryżowymi	Krem z cukinii z serem feta	Kakaowy pudding z tapioki z musem truskawkowo-rabarbarowym	Fit Monte	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Kurczak kokosowy z sosem słodkie chili, ryżem imbirowym i pieczoną marchewką	Klopsy mielone z cebulką, puree i buraczkami na ciepło	Makaron z sosem pieczarkowo-truflowym z kurczakiem i brokułem	Kąski kurczaka z ryżem curry, dipem czosnkowym i surówką z pekińskiej kapusty	Spaghetti al tonno	Ragout z indyka z warzywami i kopytkami
PODWIECZOREK	Banoffee	Krucze ciasto z morelą	Jagielnik z solonym karmelem	Ciasto leśny mech	Smoothie truskawkowo-bananowe	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Sałatka makaronowa z chorizo, papryką i ogórkiem	Papryka faszerowana ryżem, mięsem	Moussaka	Curry ramen z makaronem ryżowym	Stir fry z grzybami mun i warzywami w sosie sojowym z ryżem	Pastitsio

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