



wyższy
poziom
catering

High protein 23.02.-28.02.

	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	Wrap z szarpanym kurczakiem, kimchi i serem	Pasta z wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Jarski paprykarz z pieczywem i kiszonym ogórkiem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Sałatka ryżowa z surimi, kurczakiem, ogórkiem świeżym i koperkiem	Krem z cukinii z kurczakiem	Podpłomyk ze szparagami i orzechami	Botwinka z mięsem	Krem z pomarańczowych warzyw z polędwiczką
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	Ciasto lawendowo-cytrynowe	Jagielnik z solonym karmelem	Ciasto leśny mech	Smoothie truskawkowo-bananowe	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Sałatka makaronowa z chorizo, indykiem, papryką i ogórkiem	Papryka faszerowana ryżem, mięsem	Moussaka	Curry ramen z makaronem ryżowym i wołowiną	Stir fry z grzybami mun, kurczakiem i warzywami w sosie sojowym z ryżem	Pastitsio

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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