

# MENU STANDARDOWE I NATURALNE

27-30 kwietnia 2026 | Limanowskiego

\*menu może ulec zmianie

★★★★★  
Art'Impression  
Catering

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA <i>Kuchnia meksykańska</i>	CZWARTEK	PIĄTEK
ZUPA Krem dyniowy z marchewką i grzankami [pszenica], Zupa pieczarkowa z makaronem [seler, mleko]	ZUPA Zupa kalafiorowa z koperkiem [seler, mleko], Krem ze szpinaku z serem feta [mleko]	ZUPA Rosół z makaronem [seler, pszenica], Krem z cukinii i kolendry z chipsami z tortilli [pszenica]	ZUPA Barszcz czerwony [seler, mleko], Krem z grochu z pomidorami suszonymi	Święto Pracy
ZESTAW 1/ natural lunch	ZESTAW 1/ natural lunch	ZESTAW 1/ natural lunch	ZESTAW 1/ natural lunch	
Kurczak w sosie słodko- kwaśnym [soja, pszenica], ryż, groszek	Kotlet pożarski [pszenica, jaja], ziemniaki gotowane, buraczki	Stripsy z kurczaka [pszenica, jaja], ketchup, ziemniaki opiekane, kukurydza	Klops wieprzowy w sosie koperkowym [pszenica, jaja, mleko], ryż brązowy, marchewka z groszkiem	
ZESTAW 2	ZESTAW 2	ZESTAW 2	ZESTAW 2	
Pieczeń ze schabu w sosie własnym [pszenica], kasza gryczana, bukiet warzyw	Gulasz wieprzowy z marchewką [pszenica], bulgur [pszenica], fasolka szparagowa	Chili con carne, ryż, brokuły	Tagine z indyka, kuskus [pszenica], kalafior	
ZESTAW 3 (wege)	ZESTAW 3 (wege)	ZESTAW 3 (wege)	ZESTAW 3 (wege)	
Gulasz z ciecierzycą [mleko], kasza gryczana, Mix sałat z kiełkami [gorczyca]	Hiszpańska zapiekanka z batatami [mleko, jaja], chutney, Mizeria [mleko]	Tortille po meksykańsku z czarną fasolą zapiekane z serem [pszenica, mleko], salsa warzywna, Surówka z czerwonej kapusty z porem	Mac & cheese [pszenica, mleko], Surówka z kapusty pekińskiej z selerem naciowym [seler, soja, pszenica]	
DESER	DESER	DESER	DESER	
Owoc	Fit ciasto dyniowe z ziarnami [pszenica, jaja]	Churros [pszenica, jaja]	Muffinka [pszenica, jaja]	

**W tym tygodniu...** środa dniem kuchni meksykańskiej

Art'Impression Catering | [tbs2@ai-cateringwarszawa.pl](mailto:tbs2@ai-cateringwarszawa.pl) | +48603817107