

Халяльное меню



На примере одного дня

ЗАВТРАК

Руллет сырный с томатами
Микс томатов и маслин с пряной зеленью
Смузи киви-банан
Каша кукурузная на растительном молоке
Каша овсяная на молоке
Каша гречневая на воде с зеленью
Сырники с ягодным соусом
Омлет запечённый с овощами

ОБЕД

Свежий салат с болгарским перцем, ананасом и курицей
Морской коктейль с томатами и сыром фета
Салат "Полезный" из свеклы, моркови, яблок, редьки и грецкого ореха
Окрошка овощная на квасе
Крем-суп из кабачков
Борщ зелёный с щавелем, шпинатом и курочкой
Фрикадельки домашние в сметанном соусе
Шашлык из индейки с долькой грейпфрута
Стейк из судака
Фасоль стручковая с овощами в томатной подливке
Запеканка из цветной капусты
Рис со свежей сладкой паприкой

УЖИН

Салат "Разгрузочный" со свёклой, миксом салата, кедровыми орешками в салатном соусе
Салат из капусты с огурцом, морковью и свежей паприкой
Салат "Цезарь" с индейкой
Филе трески в орехово-сырном соусе
Желудки куриные с овощами По-Креольски
Говядина "По-Тайски"
Чечевица с овощами
Баклажаны запечённые в маринаде
Гречка зелёная овощами (морковь, сельдерей, паприка, лук)