

## **Moderní trendy ve vaření s Bonduelle**

*V úterý 25. 5. (jídlna B. Smetany) a ve středu 26. 5. (jídlna Dobrovského) jsme ve spolupráci s firmou **Bonduelle spol. s r.o., Praha** a jeho Gastro managerem **Petrem Janů** připravili pro všechny strávníky zajímavá jídla z netradičních zdravých surovin.*



***Polévka: Květákový krém s restovanou bronoise zeleninou, cizrnou a hlívou***

***Pepisotto s kuřecím masem a zeleninou, zelný salát Coleslaw***

***Pepitky** jsou unikátní bezlepková luštěninovo-zeleninová surovina s rostlinou bílkovinou lisovaná do tvaru zrněk. Jsou vhodné do polévek, salátů, jako příloha, ale i jako sladký pokrm. Obsahují 95 % luštěnin (cizrna, čočka, hrách) a 5 % zeleninové složky (kukuřice, mrkev, cuketa.). Jsou výhradně rostlinného původu a jsou vhodné i pro veganskou stravu.*

***Všem našim strávníkům přejeme dobrou chuť.***