

Moderní trendy ve vaření s Bonduelle

*Ve čtvrtek 4. 3. 2021 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.*



Květákový krém s restovanou brunoise zeleninou, cizrnou a hlívou

Pepizoto s kuřecím masem a zeleninou, salát á la Coleslaw s mrkví a celerem

***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.