

23.-29.6.2025, vko 26

Maanantai 23.6.

Tomaattinen jauheliha-keitto (M,G)
Lohipihvejä (L,G), tartar-kastiketta (L,G), perunamuusia (L,G) ja
paahdettua kesäkurpitsaa (M,G)
Mangorahkaa (L,G)

Tiistai 24.6.

Purjo-perunasosekeittoa (L,G)
Broileria Napolilaisittain (M,G), riisiä (M,G) ja
lämpimiä vihanneksia (M,G)
Mustikkakiisseliä (M,G) ja kermavaahtoa (L,G)

Keskiviikko 25.6.

Kasvissosekeittoa (L,G)
Possustroganoffia (L,G), perunoita (M,G) ja
pikkuporkkanoita (M,G)
Metsämarjakiisseliä (M,G) ja kermavaahtoa (L,G)

Torstai 26.6.

Hernekeittoa (M,G)
Appelsiinibroileria (L,G), basmatiriisiä (M,G) ja
paahdettua punajuurta (M,G)
Pikkulettuja (L) ja omenasosetta (M,G)

Perjantai 27.6.

Bataattisosekeittoa (L,G)
Maksa-pekoni-kastiketta (L,G), puolukkaa (M,G)
perunoita (M,G), broilerijuustokiusaus (L,G) ja
lämpimiä vihanneksia (M,G)
Kirsikka-karviaiskiisseliä (M,G) ja kermavaahtoa (L,G)

Lauantai 28.6.

Paahdettua paprikajuustokeittoa (L,G)
Smetanahärkää (L,G), perunoita (M,G) ja
lämpimiä vihanneksia (M,G)
Suklaavanukas (L,G)

Sunnuntai 29.6.

Tuorehernesosekeittoa (L,G)
Talon kalaa sitruuskastikkeessa (L,G),
ratatouillea (M,G) ja perunoita (M,G)
Vadelmapannacotta (L,G)

Muutokset ruokalistassa ovat mahdollisia.

VL = Vähälaktoosinen, L = Laktoositon, G = Gluteeniton
M = Maidoton, * = Voi hyvin, A = Sisältää allergeenia
Veg = Vegaaniruoka, VS = Sisältää tuoretta valkosipulia

Lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista
allergeeneista ja yliherkkyyttä aiheuttavista aineista saa
tarjoilupaikan henkilökunnalta.

Ravintolan aukioloajat:

Aamiainen klo 8.00-10.00
Lounas klo 11.30-14.30

Ateria kotiin: **044 7177383**

tilaus ennen klo 11.00

