

Menu

22.-28.7.2024, vko 30

Maanantai 22.7.

Kesäkeittoa (L,G)
Naudanlihastroganoff (L,G), perunoita (M,G),
lämpimiä vihanneksia (M,G)
Metsämarjakiisseliä (M,G) ja kermavaahtoa (L,G)

Tiistai 23.7.

Savuporojuustokeittoa (L,G)
Lohipyöryköitä (L,G), perunamuusia (L,G), kermaviilikastike (L,G)
lämpimiä vihanneksia (M,G)
Mustikkarahkaa (L,G)

Keskiviikko 24.7.

Tomaattibasilikakeittoa (M,G)
Kaalilaatikkaa (M,G), puolukkaa (M,G),
uunijuureksia (M,G), verilettuja (M)
Raparperiikiisseliä (M,G) ja kermavaahtoa (L,G)

Torstai 25.7.

Hernekeittoa (M,G)
Italialainen broileri (L,G), basmatiriisiä (M,G),
paahdettua punajuurta (M,G)
Pannukakkua (L) ja Mansikkahilloa (M,G)

Perjantai 26.7.

Bataattisosekeittoa (L,G)
Lihapullia pippurikastikkeessa (L), perunoita (M,G),
lämpimiä vihanneksia (M,G)
Uuniomenaa (M,G) ja vaniljakastiketta (L,G)

Lauantai 27.7.

Paahdettua valkosipulikeittoa (L,G)
Talon broileria (L,G), riisiä (M,G),
paahdettua kurpitsaa (M,G)
Kinuskivanukasta (L,G)

Sunnuntai 28.7.

Metsäsienikeittoa (L,G)
Uunilohta (M,G), smetanakastike (L,G),
parsakaalia (M,G), 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

