

Menu

29.4. – 5.5. 2024. vko 18

Maanantai 29.4.	Tomaatti-basilikakeitto (L,G), leipäkuutiot (L) Maksalaatikko (L,G) puolukkahillo Aprikoosikiiseli (M,G),kermavaahto (L,G)
Päivällinen:	Broiler-bataattivuoka (L, G)
Tiistai 30.4.	Kesäkeitto (L,G) Kasvis-jauhelihalasagne (L) Simaa ja pikkumunkki (L)
Päivällinen:	Nakit ja perunasalaattia (L,G)
Keskiviikko 1.5. VAPPU	Kukkakaalisosekeitto (L,G) Kievinkana (L) valkosipulimajoneesi (L,G) Hedelmärahka (L,G)
Päivällinen:	Jauheliha-kaalikeitto (M,G)
Torstai 2.5 .	Hernekeitto (M,G) tuore sipulikuutio Janssoninkiusausta (L,G) haudutettu punajuuri (M,G) Pannukakku (L) hillo
Päivällinen:	Savulohipihvit(L,G) sitruuna-kermaviilikastike (L,G)
Perjantai 3.5 .	Aurajuustokeitto(L,G), Lihapullat (L,G),kermakastike (L,G),hunajapaahdetut kasvikset (M,G) Suklaakiiseli (L,G)
Päivällinen:	Pinaatti-munakaspannari (L,G),puolukkahillo
Lauantai 4.5.	Herkkusienikeitto (L,G) Valkosipulikalafile (L)kermaviilikastike (L,G),kukkakaaligratiini(L,G) Ananas-persikkakiiseli (L,G),kermavaahto (L,G)
Päivällinen:	Juustoinen savuporokeitto (L,G)
Sunnuntai 5.5.	Kermanen lohikeitto (L, G) Porsaan ulkofilettä(M,L) pippurikastike (L,G) Omena-lakkavanukas (L, G)
Päivällinen:	Kasviswokki (M,G)

Muutokset ruokalistassa ovat mahdollisia.

L = Laktoositon, G = Gluteeniton M = Maidoton

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

Ravintolan aukioloajat:
Aamiainen klo 8.00-10.00
Lounas klo 11.30-14.00
Päivällinen klo 16.00-17.00

Puisto päivällinen:
klo 16.00-16.30

