

Menu



16.9. – 22.9. 2024, vko 38

Maanantai 16.9.	Porkkana -kookoskeitto (L,G) Kasvis-jauhelihalasagne (L) Mangokiisseli (M,G)
Päivällinen:	Sienimunakas (L,G)
Tiistai 17.9.	Parsa/-kukkakaalisosekeitto (L,G) Liha-perunavuoka (nyhtö porsaasta) (L,G) uunipunajuuret (M,G) Luumu-kanelirahka (L,G)
Päivällinen:	Juustokeitto (L,G), riisipiirakka (L)
Keskiviikko 18.9.	Lihakeitto (M,G) Kirjolahipyörykät (L,G) tilli-kermaviilikastike (L,G) Mustaherukkakiisseli, kermavaahto (L,G)
Päivällinen:	Juussosekeitto (L,G), raejuusto (L,G)
Torstai 19.9.	Kesäkurpitsasosekeitto (L,G) Slaavilainen kanapata (L,G) Mansikkarahka (L,G)
Päivällinen:	Kaali-jauhelihakeittoa (M,G)
Perjantai 20.9.	Tomaattikeitto (L,G), leipäkuutiot (L) Palapaisti (L,G) Sitruunavanukas, hedelmäkastike (L,G)
Päivällinen:	Hernekeitto (M,G) grahampiiirakka (L)
Lauantai 21.9.	Minestronekeitto (M) Juustoinen uunikala (L,G) Boysenmarjakiisseli, kermavaahto (L,G)
Päivällinen:	Kaalikäryleet (M,G)kermakastike (L,G) puolukkahillo
Sunnuntai 22.9.	Metsäsienikeitto (L, G), cocktailriisipiirakka (L) Härän rintaa, punaviinikastike (L,G) Vaniljajäätelö (L,G) hillo
Päivällinen:	Kinkulla täytetyt ohukaiset (L)

Muutokset ruokalistassa ovat mahdollisia.

VL = Vähälaktoosinen, L = Laktoositon, G = Gluteeniton

M = Maidoton

Lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista ja yliherkyyttä 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