



Lounaslista 30.6.-6.7.

Maanantai 30.6.

Siskonmakkarakeitto M, G
Paneroitua broileria L, G Juustoperunat L, G Feta-timjamicrome L, G
Kasvis- kaalilaatikkoa M, G Puolukkahilloa M, G

Tiistai 1.7.

Kermainen kalakeitto*** L, G
Kinkku-salamikiusaus* L, G
Herkkusuun quorn-kasvispata L, G

Keskiviikko 2.7.

Intialainen kasvis-linssikeitto L, G
Maustainen chorizopullapasta L, Parmesanlastu L, G
Provencelainen kasvisvuoka L, G

Torstai 3.7.

Hernekeittoa** M, G Sipulia
Kalapataa purjolla & tillillä*** L, G Paahdetut perunat M, G
Kasvissyöjän täytetyt paprikat L, G
Pannaripäivä!

AASIAN MAKUJA- TEEMAVIIKONLOPPU

Perjantai 4.7. THAIMAA

Kasviskeitto kookoksella M, G
Thaimaalaista red curry kanaa M, G Basmatiriisiä M, G
Pad thai tofulla M

Lauantai 5.7. VIETNAM

Pho-riisinuudeliteitto M, G
Bánh mì – hodarivuoka kanalla L
Paahdettua pangasius-kalaa M, G Riisiä M, G
Kevätkääryleet M, G Hapanimeläkastike M, G Riisiä M, G

Sunnuntai 6.7. INTIA

Kasvislinssikeitto L, G
Butter chicken L, G Riisiä M, G
Mausteiset lammasyörykät M, G
Palak paneer pinaatilla L, G

Sisältää runsaan salaattipöydän, leivät ja kahvin/ teen.
Lisätietoja allergioista ja intoleransseja aiheuttavista raaka-aineista
ruoka-annoksissa saa pyydettäessä henkilökunnalta.

Buffet-hinta 12,50 €/sunnuntaisin 14,50 €

Keittolounas 10 €/12 €

Lihan alkuperämaa:* Suomi ** EU *** MSC **** Muut maat