



Lounaslista 18.-24.8.

MAANANTAI 18.8.

Koskenlaskijan kantarellikeittoa L, G
Juustoista pinaatti-kanakastiketta**L, G pastaa M
Mifu-kasvisvuoka L, G

TIISTAI 19.8.

Tofu-kasviskeitto M, G
Bellmaninpannu* L, G suolakurkkuveneitä M, G
Jalapenonugetit M, G

KESKIVIIKKO 20.8.

Belgialainen kalakeitto - waterzooi*** L, G
Perinteistä liha-kaalilaatikkoa* L, G puolukkahilloa M, G
Tomaatti-mozzarellakuorrutettua gnochhivuokaa L

TORSTAI 21.8.

Hernekeittoa** M, G Sipulia M, G
Lyonin Kanaa* L, G tomaattiriisiä M, G
Kasvispelmenit pinaattikastikkeessa L
Pannaripäivä! L

PERJANTAI 22.8.

Kuohkea linssikeitto L, G
Herkulliset jauhelihaburritot* L
Kasvisburritot L

LAUANTAI 23.8.

Ranskalainen sipulikeitto M, G
Mausteiset kanavartaat** M, G paahdettuja kasviksia M, G
Juustokuorrutettua uunikalaa*** L, G riisiä M, G
Härkistä & kasviksia teriyaki-seesamkastikkeessa M

SUNNUNTAI 24.8.

Myskikurpitsa-kookoskeitto M, G
Pariloituja kasslerpihvejä* & paistettua sipulia M, G perunamuusia L, G
Paneroitua kanaa** L lime-aiolia M, G
Tuorejuustotäytteiset kasvispihvit 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