

# Menu



11.-17.3.2019, vko 11

Hinta 10,00e/hlö

## Maanantai 11.3.

Porkkana-inkiväärikeitto (L, G)  
Järvikalapihvi, perunasose, kasvissekoitus (L, G)  
Marjarahka (L, G)

## Tiistai 12.3.

Kantarellikeitto (L, G)  
Jauhelihakastike, perunat, kukkakaalia (L, G)  
Omena-puolukkakiisseli (L, G)

## Keskiviikko 13.3.

Lihakeitto (M, G)  
Hedelmäinen kalkkunakastike, röstiperunat, kasvislisäke (L, G)  
Suklaamousse (L, G)

## Torstai 14.3.

### Venäjä-teemapäivä

Kasvisborsch ja smetanaa (L, G)  
Stroganoff, perunat, hunajaporkkanat (L, G)  
Pavlova (M, G)

## Perjantai 15.3.

Kasvissosekeitto (L, G)  
Pyttipannu, kananmuna, punajuuri-ryökät (L, G)  
Pappilan hätävara (L)

## Lauantai 16.3.

Itämainen kanakeitto (L, G)  
Siemenleivitettyä kalaa, paahdetut perunat, tillikastike,  
papusekoitus (L)  
Appelsiini-riisi (L, G)

## Sunnuntai 17.3.

Punajuurisosekeitto ja aurajuustoa (L, G)  
Ylikypsää härän rintaa, perunat, kasvisgratiini (L, G)  
Karpalokiisseli ja kermavaahto (L, G)

Muutokset ruokalistassa ovat mahdollisia.

VL = Vähälaktoosinen, L = Laktoositon, G = Gluteeniton  
M = Maidoton

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

### Ravintolan aukioloajat:

Aamiainen klo 8-10

Lounas klo 11-14

Ravintola klo 8-16

