

Menu 13.10. - 19.10.

Maanantai

MIN Chef: Paistettua nuudelia, katkarapua ja limeä	M	
MIN Chef: Pariloitu porsaanulkofileepihvi, sienikastiketta, perunagratiinia ja kasviksia	G, L	
MIN Lunch buffet		
Quornia ja papucurria, basmatiriisiä sekä jogurttia	G, M	
Kalkkunan paistileikkeitä, lämmintä kasvissalaattia ja punasipulikastiketta	G, M	
Jätskibuffa, tuunaa oma annoksesi erilaisilla kastikkeilla ja lisukkeilla	G, L	

Tiistai

MIN Chef: Pecorinolla paneroitua munakoisoa, kikhernesalaattia ja kukkakaalitzatzikia	G, L	
MIN Chef: Chicken katsu bowl	G, M	
MIN Lunch buffet		
Pinaatti-munakoisolasagnea sekä paahdettua lehtikaalia ja kurpitsansiemeniä	M	
Kotitekoisia pannupihvejä, paistettua sipulia, perunaa ja paistinkastiketta	L	
Mansikkarahkaa	G, L	

Keskiviikko

MIN Chef: Broileri pitakebab, salaattia ja valkosipulikastiketta	L	
MIN Chef: Naudanlehtipihvi, coleslaw, lohkoperunoita, bbq sauce	M	
MIN Lunch buffet		
Linssi-soijamuhennoksella täytettyjä paprikoita ja sitruunakastiketta	G, M	
Paneroitua kampelaa, remoulade kastiketta ja tilliperunoita	M	
Puolukka-kinuskimousse	G, M	

Torstai

MIN Lunch buffet		
Ylikypsää porsaanposkea paprikakastikkeessa ja perunagratiinia	G, L	
Yrteillä ryyditettyä mureaa kauraa ja punaviinikastiketta syksyn juureksilla	G, M	
Lettubuffet, valitsemillasi lisukkeilla		

Perjantai

MIN Chef: Savujuustohampurilainen ja ranskalaiset perunat	L	
MIN Chef: Portobello burger ja ranskalaiset perunat	M	
MIN Lunch buffet		
Pinaattiohukaiset, sienimuhennosta ja puolukkaa	L	
Broileri shawarma, pitaleipää, harissa coleslaw, minttujogurttia ja saframiriisiä	L	
Mokkapala	VL	

Muutokset ruokalistoilla ja tuoteselosteissa mahdollisia. Henkilökunta auttaa mielellään ruoka-aineallergioihin liittyvissä asioissa.
Changes in menus and list of ingredients are possible. Our staff is always ready to help you if you have any questions concerning allergies.

G Gluteeniton | Gluten free **L** Laktoositon | Lactose-free **M** Maidoton | Milk-free **VL** Vähälaktoosinen | Low-lactose