

Menu 23.02. - 01.03.

Maanantai

Broileria sweet & sourkastikkeella, lime-korianterijogurttia, riisiä ja kasviksia	G, L
Papu-quorn currya, lime-korianterijogurttia, riisiä ja kasviksia	G, L
Katkarapu Caesar-salaattia	L
Kermaista herkkusienikeittoa	G, L
Mansikkarahkaa	G, L
Tofu-kasviswokkia maapähkinäkastikkeella ja riisillä	G, M
Porsaanlehtipihvi, chili-persiljavoita, ranskalaisia ja grillikasviksia	G, L

Tiistai

Teema japani: Miso-inkivääripossua, limejogurttia ja nuudelia	G, L
Teema japani: Seesami-pankoleivitettyä tofua, misonuudeleita ja kasvispikkelssiä	M
Päivän salaattilautanen: Halloumsalaattia basilika-vinegretellä ja balsamicosiirapilla	G
Chilillä maustettua tomaatti-linssikeittoa	G, M
Sitruunaista pannacottaa	G, L
Teema japani: Sushi bowlia: Teriyaki lohella ja avocadolla	G, M
Paneroitua broileria, currymajoneesia, paahdettuja perunoita ja kasviksia	G, M

Keskiviikko

Teema Japani: Japanilaiset lihapullat, paprika-jogurttikastiketta ja riisiä	L
Tofua ja paksoita sataykastikkeella ja riisiä	G, M
Teema Japani: Vegaanista misokeittoa	G, VL
Mango-omenakiisseliä ja vaniljakastiketta	G, M
Teema Japani: Yakisoba paistettua nautaa ja nuudelia	M
Teema Japani: Teriyaki glaseerattua lohta, ponzu-kastikkeella ja miso-seesami maustettua salaattia	M

Torstai

Kukkoa viinissä, kermaperunoita ja höyrytettyjä vihreitä papuja	L, G
Juureskasvispivejä, paistettua sipulia ja herkkusieniä, persilja-kermaviilikastiketta, kermaperunoita	L
Talon kermaista lohikeittoa	L, G
Päivän salaattilautanen grillistä: Vuohenjuusto-punajuurisalaattia ja pinjansiemeniä	VL
Kasvis-hernekeittoa	M, G
Paneroitua porsaanleikettä, sienikastiketta, perunamuusia ja kasviksia	L
Pannukakkua, hilloa ja kermavaahtoa	L

Perjantai

Pulled pork, bbq-kastiketta, pitaleipää, aiolia ja lohkoperunoita (gluteenitonta ilman pitaleipää)	M
Broileria ja pippurikastiketta	L, G
Kylmäsavutofua paprika-tomaattikastiketta, pitaleipää, aiolia ja lohkoperunoita (gluteenitonta ilman pitaleipää)	L, G
Päivän salaattilautanen: Lohi-Caesarsalaattia	M, G

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



Aurajuusto-punajuurikeittoa
Omenapiirakkaa ja vaniljakastiketta

L, G
M

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

							
≤ 0,5 kg CO ₂ e	Parempi valinta Healthy choice	Vegaaninen Vegan	Opiskelija-ruokailusuos. Recommended student meal	Sisältää porsaanlihaa Including pork	Lihan alkuperämaa Suomi / EU / muu The country of meat origin: Finnish / EU / non-EU		