

Illallinen 2021

Viikko	Ruoka
vko 20 17.-23.5.	Paahdettua lohta & persiljakastiketta ja pikkeloityä fenkolia ja tillivoiperunaa
vko 21 24.-30.5.	Ylikypsää naudanniskaa & punaviinikastiketta, balsamico-sipulia & rosmariiniperunaa
vko 22 31.5.-6.6.	porsaanfileetä, sienikastiketta & parsaa, paahtoperunaa
vko 23 7.-13.6.	Savulohta & kirpeää tilli-jogurttikastiketta, varhaisperunaa
vko 24 14.-20.6.	Ylikypsää naudanniskaa & punaviinikastiketta, balsamico-sipulia & rosmariiniperunaa
vko 25 21.-27.6.	Paahdettua lohta & persiljakastiketta, pikkeloityä fenkolia ja tillivoiperunaa
vko 26 28.6.-4.7.	Sitruuna-salvia maalaiskanaa & savupaprikastiketta ja paahtoperunaa
vko 27 5.-11.7.	Naudan paahtopaistia & punaviinikastiketta, balsamico-sipulia & rosmariiniperunaa
vko 28 12.-18.7.	Savulohta & kirpeää kapsris jogurttikastiketta, varhaisperunaa
vko 29 19.-25.7.	Sitruuna-salvia maalaiskanaa & savupaprikastiketta ja paahtoperunaa
vko 30 26.7.-1.8.	Paahdettua lohta & persiljakastiketta, pikkeloityä fenkolia ja tillivoiperunaa
vko 31 2.-8.8.	Ylikypsää naudanniskaa & punaviinikastiketta, balsamico-sipulia & rosmariiniperunaa
vko 32 9.-15.8.	porsaanfileetä, sienikastiketta & parsaa, paahtoperunaa
vko 33 16.-22.8.	Savulohta & kirpeää tilli-jogurttikastiketta, varhaisperunaa
vko 34 23.-29.8.	Sitruuna-salvia maalaiskanaa & savupaprikastiketta ja paahtoperunaa
vko 35 30.8.-5.9.	Ylikypsää naudanniskaa & punaviinikastiketta, balsamico-sipulia & rosmariiniperunaa

Ilmoitathan allergiat ja erikoisruokavaliot etukäteen, kiitos! Ruokia voidaan muokata maidottomiksi, vegaaneiksi ja gluteenittomiksi, henkilökunta auttaa mielellään. Muutokset mahdollisia.



HOPEALINJAT

