

NYT UUSI
MAUKAS MENU!

ALKAEN
26.4.2021


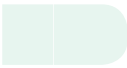

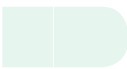


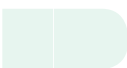
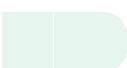

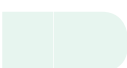

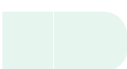


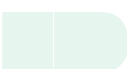
REHTI™ LUNSSI











~ Menu ~

Menumatin kätevät, mikrossa tai uunissa lämmitettävät, Rehti-ateriat.
Aterioiden koko 400g, lämmitysohje pakkauksessa.

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

KPL	REHTI ATERIAT	HINTA €
	Rehti - Broileripihvi puutarhurin tapaan L,G Broilerin jauhelihapihvi, rosmariinilohkoperunoita, muhennettua porkkanaa	
	Rehti - Broileriwokki red curry L,M Riisinuudelia, broilerin rintafiletä, vihanneksia	
	Rehti - Juustoinen pinaatti-kukkakaalirisotto L,G Riisiä, kasviksia, parmesanjuustoa	
	Rehti - Kalastajan lohi-kasvismureke L,G Lohi-kasvismurekettä, tillikastiketta, keitinperunaa, vihannessekoitusta	
	Rehti - Kalkkuna cordon bleu L Kalkkuna-juustotäytteinen leivitetty kalkkunaleike, skånenperunaa, vihanneksia	
	Rehti - Kanaa korvasieni-pekoniastikkeessa L,G Kananpaloja, kermaista korvasieni-pekoniastiketta, riisiä, uunijuureksia	
	Rehti - Kasviskiusaus L,G Kasviksia, sinihomejuustoa, laktoositonta kermaa	
	Rehti - Kermainen lohikeitto L,G Lohta, perunakuutioita, kermaista lientä, tilliä	
	Rehti - Käsintehty jauhelihapihvi L,G Naudan jauhelihapihvi, kermakastike, mausteisia paistinperunoita, juureskuutioita	
	Rehti - Lasagne bolognese L Naudan jauhelihakastiketta, juustokastiketta, pastalevyjä, parsakaalia	
	Rehti - Lihakeitto L,G,M Naudanlihaa, keittojuureksia, perunakuutioita	

LISÄÄ HERKULLISIA RUOKIA TOISELLA PUOLELLA - KÄÄNNÄ ---->

	Rehti - Lihapullat paistetuilla perunoilla L,G Lihapullia, kermakastiketta, paistettua perunaa, porkkanaa	
	Rehti - Lohta sitruunakastikkeessa L,G Lohta, sitruunakastiketta, tilliperunoita, herneitä	
	Rehti - Metsäsienilasagne L Pastalevyjä, haapasientä, herkkutattia, kasviksia, laktoositonta kermaa	
	Rehti - Nakkistroganoff kuutioperunoilla L,G Nakkeja, kuutioperunoita, vihannessekoitusta	

Rehti Lunssi -aterioiden lämmitysohje:

Lämmitys jäisenä: pistä kalvoon reikiä, lämmitä mikroaaltouunissa (700W) n. 5-6 minuuttia, uunissa lämmitys 120 asteessa n. 25 minuuttia.

