

# MEYERS FROKOST KØKKEN

**MANDAG D. 16-09-2019**

## **VARM RET**

Langtidsstegt kalvesteg med krydret grønsagsratatouille og ristede kartofler med rosmarin samt brøndkarse

## **VEGETAR**

Sprød butterdejstærte med grillede grønne squash, soltørret tomatog mild gedeost. Serveret med romesco sauce a part *Allergener: 1, 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Kogt røget skinke med salsa af grønne pebre, mild chili og krydderurter

Salat af Vesterhavsfisk med friske tomater, ricotta og timian. *Allergener: 7*

## **DET GRØNNE**

Flækærtesalat med broccoli, grønne urter og mild æblevinaigrette

Rødbede-slaw i crémet dressing med røget paprika og sennep *Allergener: 7*

## **OST**

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nodder



**30-60% økologi**

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

# MEYERS FROKOST KØKKEN

**TIRSDAG D. 17-09-2019**

## **VARM RET**

Skinkeyderlår med øl, enebær og timian, persillerod, løg og jordskokker gratin. Persille og citron gremolata *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Bede bourgignon med svampe, karamelliserede løg, timian og jordskokker gratin *Allergener: 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Roastbeef af dansk okse med remoulade og sprøde løg *Allergener: 7*

Tunsalat med sorte oliven, kapers og basilikum. *Allergener: 7*

Græskarhummus med salvie og citron *Allergener: 7*

## **DET GRØNNE**

Linser fra Puy med spidskål, æbler, grønkål og Dijon vinaigrette

Salat af saltbagte selleri vendt med salsa af grønne urter *Allergener: 7*



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nodder



**30-60% økologi**

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

# MEYERS FROKOST KØKKEN

**ONSDAG D. 18-09-2019**

## **VARM RET**

Kylling a la Diable med cayenne, Dijoncreme og masser af ristede efterårsgrøntsager *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Gnocchi i let crémet sauce med grøntsager, persille pesto, grønkål og Vesterhavssost *Allergener: 1, 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Oksespegepølse med crémet tapenade af grønne oliven

Sild i karrycreme med flere slags løg, kapers og dild *Allergener: 7*

## **DET GRØNNE**

Salat af smørbonner med nordisk vinaigrette og røde salater.

Råkost af kål med kommen og sprød fennikel

## **OST**

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*

## **SHOTS**

Ingefærshots



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nodder



**30-60% økologi**

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

# MEYERS FROKOST KØKKEN

**TORSDAG D. 19-09-2019**

## **VARM RET**

Fiskelasange med mørksej, laks, spinat og tomat lagt sammen med mornaysauce og reven mozzarella *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Lasagne af rodfrugter med brunet smør, tomat og frisk timian *Allergener: 1, 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Sprængt kalvespidsbryst med tomatchutney, peberrod og estragon

Frikadelle af skinkekød med remoulade, syltet agurk og persille *Allergener: 1, 7*

Bagt selleri i skiver med persille hasselnød marinade og Vesterhavssost *Allergener: 7, 8*

## **DET GRØNNE**

Kartoffelsalat med kapers og milde løg i crémet basilikumsdressing. *Allergener: 7*

Bagte og rå jordskokker med citrus, urter og sprøde kerner.

## **SØDT**

Hvidchokolade brownie med lakrids *Allergener: 1, 7, 8*



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



**30-60% økologi**

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

# MEYERS FROKOST KØKKEN

**FREDAG D. 20-09-2019**

## **VARM RET**

Stir fried okse med masser af sprøde grønsager vendt med marinerede nudler, frisk lime og og hjemmelavet sur-sød sauce. *Allergener: 1*

## **VEGETAR**

Stir fried tofu med masser af sprøde grønsager vendt med marinerede nudler, frisk lime og og hjemmelavet sur-sød sauce *Allergener: 1*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Røget kalkun med grøn urtesalsa og rucola

Bagt laks og sej rørt med skyr, saltet agurk, dild og glaskål *Allergener: 7*

Danske kartofler med krydret mayo, paprika og purløg. *Allergener: 7*

## **DET GRØNNE**

Salat af brune og vilde ris med blomkål, syltet chili og korianderfrø. *Allergener: 1*

Krydret gulerodssalat med rucola og spidskommen.



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nodder



**30-60% økologi**

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33