



MANDAG D. 16-09-2019

DEN ENE

Peanut stew med sød kartoffel, ingefær, chili og kanel Allergener: 8

Dampet quinoa og bulgur med mynte Allergener: 1

Cremet yoghurt Allergener: 7

Blommechutney

Ristede hakkede peanuts Allergener: 8

DEN ANDEN

Helbagt knoldselleri

Knuste urter

Tabbouleh med tomater, bagte auberginer og persille Allergener: 1

Salat af 3 slags kål, dadler og flækærtepure

Sorte oliven

DESUDEN

Kogte æg med karse

Miso-mayo

BRØD

Fladbrød med sesam, hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

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





TIRSDAG D. 17-09-2019

DEN ENE

Sensommer frikassé med asparges Allergener: 1, 7

Topping: Dild og purløg

Syltede rødløg

Nye kartofler med løvstikkepesto

Saltristede kerner og frø

DEN ANDEN

Bagte majroer

Oliven tapenade

Crème fraîche med purløg Allergener: 7

Vege cæsarsalat med estragon

Sprøde surdejs croutoner Allergener: 1

DESUDEN

Hvid bønnecreme med syltet citron

Røget grønt med dild

BRØD

Tarteletter, hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

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





ONSDAG D. 18-09-2019

DEN ENE

Frittata med kartofler, spinat og frisk mozzarella Allergener: 7

Urtetopping: Purløg, persille og løvstikke

Hjertesalat, rucola, røde blade og citrondressing

Ratatouille - squash, aubergine og peberfrugt i intens tomatsauce

Marinerede oliven

DEN ANDEN

Bagte rødbeder

Kapers- og æblevinaigrette

Syrnet fløde Allergener: 7

'Græsk' salat med belugalinser, agurk, tomat og rødløg

Ristede græskarkerner

DESUDEN

Linsespread med soltørrede tomater

Hytteost med purløg Allergener: 7

BRØD

Foccacia med cherrytomater og rosmarin, hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

SHOTS

Ingefærshots



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

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





TORSDAG D. 19-09-2019

DEN ENE

Kalee daal med grønne linser, spicy tadka og palmekål

Topping: Koriander og forårsløg

Mynte raita - cremet yoghurt med mynte Allergener: 7

Dampede basmatiris med citrongræs

Kokoscrumble med nigella

DEN ANDEN

Bagte persillerødder

Harrisa - spicy chilisauce med soltørrede tomater

Grillede auberginer med babspinat, tahin og granatæble

Frisk slaw med æbler og rosiner

Poppede vilde ris

DESUDEN

Hummus med grillet peberfrugter

Svampepaté med hasselnødder og timian Allergener: 8

BRØD

Naan med sesamfrø, hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

SØDT

Hvid chokoladebrownie med lakrids Allergener: 1, 7, 8



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

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





FREDAG D. 20-09-2019

DEN ENE

Sorte bønner, svampe og tempeh burger

Chili-tomat sauce

Syltede rødløg

Salat, kål og tomat

Salt-syltede agurker

DEN ANDEN

Bagte små kartofler med rosmarin

Aioli - kartoffel mayo med hvidløg

Grillede grøntsager, hvide bønner og 'pesto'

Coleslaw med bladselleri, æble og urter Allergener: 7

Ristede solsikkekerner

DESUDEN

Grøn ærte-creme

Røget grønt med urter

BRØD

Burgerboller Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

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

