

MANDAG D. 14-10-2019

VARM RET

Kalkun stegt med rosmarin, sauce af svampe og cider. Serveres med Penne pasta vendt med persille, mild hvidløg og Vesterhavsost *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Tærte med flere slags løg, sennepskorn og timian *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Røget okseinderlår med peberrodscreme og grønt *Allergener: 7*

Fiskesalat med bagt sej og laks, sprød glaskål, dild og kapers *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Linser med tomat, syltet rødløg, basilikum, dijonsennep og Meyers æbleeddike

Råkost af broccoli med Caesardressing, ristede kerner og Vesterhavsost *Allergener: 7*

OST

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*



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

TIRSDAG D. 15-10-2019

VARM RET

Steg af nakkefilet med paprikacreme, bacon, ristede grøntsager og knuste kartofler *Allergener: 7*

VEGETAR

Kornotto med ristede jordskokker, friskost, skalotteløg, timian og citronskal *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Roastbeef med hjemmerørt remoulade med kørvel *Allergener: 7*

Sild i æblecider med allehånde, æble og urter

Svampepostej med syltede græskar og brøndkarse *Allergener: 1, 7*

DET GRØNNE

Bønnesalat med sennepsdressing, stegte rødder og radicchio

Kålrabi og rødbede med solsikkekerner og saltsyftet citron



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

ONSDAG D. 16-10-2019

VARM RET

Langtidsstegt oksecullette med grøntsagskompot, timianstegte kartofler og krydderurter

VEGETAR

Pastagratin med græskar, svampe, Vesterhavsost og salvie *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Sønderjysk spegepølse med syltede selleri og karse

Terrin af laks med citron, krydderurter og dildcreme *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Flækærtesalat med løvstikke, milde løg og kerner

Flere slags kål med nordisk dressing og æbler

OST

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*

SHOTS

Ingefærshots



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

TORSDAG D. 17-10-2019**VARM RET**

Chicken Korma af mør Løgismose kylling i krydret sauce med ingefær, kardemomme, serveret med dampede ris og koriander *Allergener: 7*

VEGETAR

Kartoffel Korma i krydret sauce med ingefær, kardemomme og koriander. *Allergener: 7*

KOLDE ANRETNINGER

Oksebryst med mild chilikompot, saltet agurk og shisokarse

Tun rørt med ingefær, lime og sort sesam *Allergener: 7*

Æggesalat med karry, chili og karse *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Ægudelsalat med grønne kål, gulerod og sesamdressing *Allergener: 1*

Råkost af efterårsrødder med citrusvinaigrette

SØDT

Blommetrifli med vaniljecreme *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

FREDAG D. 18-10-2019**VARM RET**

Chili con carne med oksekød i strimler og hakket, flere slags bønner og mørk kakao. Hertil guacamole med chili og kikærter og majsbrød *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Chili sin carne med flere slags bønner, mørk kakao, guacamole med chili og kikærter og majsbrød *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Klassisk rullepølse med sort peber, sky, milde løg og karse

Makrel i tomat med mayonnaise, urter og sprød rug *Allergener: 1*

Rørt ricotta med spinat, basilikum og mild løg *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Kornsalat a la Waldorf med æble, selleri og druer *Allergener: 1, 7*

Blomkålscrudité med agurk, estragon og boghvedeknas

**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