

MANDAG D. 11-11-2019**VARM RET**

Boller i karrysauce med æble, dampede ris og hjemmelavet æblechutney *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Søde kartofler og sprøde grøntsager i klassisk karrysauce med dampede ris, æblechutney koriander og forårsløg *Allergener: 7*

KOLDE ANRETNINGER

Oksebryst med pickles og persille

Tunsalat med kapers, rødløg, citron og dild *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Bønnesalat med vinaigrette på olivenolie og Meyers æbleeddike, stegte rødder og radicchio

Kål-slaw med skyr og Dijon sennep *Allergener: 7*

OST

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*

**1. Gluten****2. Krebssdyr****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. 12-11-2019

VARM RET

Kylling fra Løgismose med grønsagsratatulle og gratineret kartoffel med Vesterhavssost *Allergener: 7*

VEGETAR

Gratineret græskar med salvie, morneysauce, pasta og ost crust *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Kold røget skinke med persillepesto og rucola *Allergener: 7*

Fiskefrikadeller med sauce gribiche, citron og dild *Allergener: 2, 7*

Baba ganoush af bagte auberginer med spidskommen, tomat og mild hvidløg *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Kikærter med brændte gulerødder, citron, kardemomme og bredbladet persille

Fennikelsalat med citron, milde løg, frisee salat og krydderurter



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. 13-11-2019**VARM RET**

Langtidsstegt oksesteg med kraftig sky af Meyers Brændeale, solbær og rødbede. Serveres med knuste kartofler og grønne urter *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Lun kornotto med rødbede, bredbladet persille, citronskal og friskost *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Kamsteg med rødkålschutney, sprøde svær og timian

Færøsk laks i salat, sprøde grønsager, økologisk skyr og dild *Allergener: 7*

DET GRØNNE

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

Råkost af knoldselleri med grøn salsa og solsikkekerner

OST

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*

SHOTS

Ingefærshots

**1. Gluten****2. Krebssdyr****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. 14-11-2019

VARM RET

Tagine af kalkun med masser af grøntsager, varme krydderier og bulgur med olivenolie, persille og mynte *Allergener: 1*

VEGETAR

Tagine med kikærter, ristede grøntsager, varme krydderier og bulgur med olivenolie, persille og mynte *Allergener: 1*

KOLDE ANRETNINGER

Kalvebryst med kapers-bønnecrème og kørvel *Allergener: 7*

Rejesalat med artiskok, bladselleri, brøndkarse og skyr *Allergener: 2, 7*

Kartoffelmad med tomater, mayonnaise og masser af purløg

DET GRØNNE

Quinoa med blandede pebre, milde løg, spinat og persille

Rå og ristet gulerod med citrus og græskarkerner

SØDT

Gulerodskage med cheesecreme og valnød *Allergener: 1, 7, 8*



1. Gluten



2. Krebssdyr



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. 15-11-2019**VARM RET**

Svinekam af frilandsgris med skysauce, bacon og æble, rødløg. Gratineret pasta med blomkål, estragon og persille *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Fransk simregryde med bønner, grøntsager og masser af urter

KOLDE ANRETNINGER

Kalkunchorizo med græskarpesto og sprøde kerner *Allergener: 7*

Røget makrel med rygeostcreme, sprøde grøntsager, dild og citron *Allergener: 7*

Grov fetacréme med bagte pebre og krydderurter *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Kartoffelsalat med persille marinade, svampe, soltørret tomat og Vesterhavssost *Allergener: 7*

Broccoli i vinaigrette med varme krydderier og rødløg

**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