



MANDAG D. 11-11-2019

DEN ENE

Grøn mungbønnekarry med kartofler og kokos
Topping: Dampet broccoli, forårsløg og koriander
Meyers syltede blomkål
Frisk spidskål, gulerødder, radiser og sort sesam
Ristet kokoscrumble med lime og chili

DEN ANDEN

Bagte auberginer med nigella
Tahinsauce
Grønærte raita med mynte Allergener: 7
Rødebedesalat med spidskommen og appelsin
Ristede græskarkerner

DESUDEN

Græskarhummus med sumak
Æggesalat med karse Allergener: 7

BRØD

Papadums(GF), 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. 12-11-2019

DEN ENE

Moussaka med auberginer, kartofler og yoghurt-topping Allergener: 7

Freekeh/rugkerner med ristet blomkål, urter og blomkålscreme Allergener: 1, 8

Tzatziki - cremet yoghurt, agurk og hvidløg Allergener: 7

Sprøde grønne salater med citrondressing

Marinerede oliven

DEN ANDEN

Bagte persillerødder

Persilleolie

Syltede rødløg

Bagte kikærter, løg, cherrytomat og squash

Hjemmelavet friskost Allergener: 7

DESUDEN

Røget grønt med brøndkarse med mayonnaise

Skordalia - kartoffelpuré med mandler og olivenolie Allergener: 8

BRØD

Boureki - tærte med spinat og feta, hvede og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1, 7



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. 13-11-2019

DEN ENE

Indisk Mulligatawny med linser, kikærter, kartofler, tomat og kokos

Urtetopping: Koriander, persille og forårsløg

Æble-chutney med rosiner

Dampede basmatiris med kardemomme

Ristede løg

DEN ANDEN

Bagte kulørte gulerødder med kokos

Rødbeder Punjabi-style med persille

Mild yoghurt **Allergener: 7**

Sprød kål, fennikel og mango med mynte

Ristede kokosflager

DESUDEN

Linse-spread med citron

Kogte æg med mayonnaise og purløg

BRØD

Naan med sort sesam, 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. 14-11-2019

DEN ENE

Braiserede kikærter med saltet citron, fennikel, gulerødder og dadler

Lun couscous med gurkemeje, abrikoser og oliven Allergener: 1

Topping til braiserede kikærter: Forårsløg og persille

Ristet blomkål med sumakmarinade

Ristede saltede mandler Allergener: 8

DEN ANDEN

Bagte kartofler med mild hvidløg og timian

Chilisauce

Citronyoghurt Allergener: 7

Sprød kålsalat med citrusdressing

Ristede græskarkerner

DESUDEN

Røget grønt med urtecreme Allergener: 7

Baba ganoush Allergener: 7

BRØD

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

SØDT

Gulerodskage med cheese creme og valnød 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. 15-11-2019

DEN ENE

Lun tærte med spinat, kartoffel, nigellafrø og hytteost **Allergener: 1, 7**
Råmarinerede rødløg med sumak og persille
Appelsinsalat med fennikel og oliven
Smørbønner med ristet peberfrugt, grønne bønner og cherrytomater
Feta crumble med urter **Allergener: 7**

DEN ANDEN

Bagte rødbeder med granatæblesaft og hibiskus
Friske granatæblekerner
Labneh - cremet yoghurt **Allergener: 7**
Hjertesalat med mild tahin-dressing og radiser
Za'atar med ristede sesamfrø

DESUDEN

Ful - cremet hestebønnecreme
Kogte æg med purløg og mayo

BRØD

Rugbrødschips, 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

