

MANDAG D. 11-11-2019

DAGENS RET

Ølbraiserede svinekæber med æbler, kål og mos

Ølbraiserede svinekæber med øl og svampe

Stegte rosenkål, æble, olivenolie og løvstikke

Bagte rodfrugter med persille og hvidløg

Bagt kartoffelmos **Allergener: 7****SERVERET MED**

Friseé salat med kørvel og estragon og sennepsdressing

Marinerede ribs

Rodfrugt chips

BRØDSpelt brød og rugbrød fra Meyers bageri og smør **Allergener: 1**

1. Gluten



2. Krebsdyr



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. 05-11-2019

DAGENS RET

Glaseret skinke med stuede grøntsager

Stegt og glaseret skinke

Kogte kartofler vendt med hakket persille

Stegte porrer med persilleolie, citron og kørvel

Dampet spinat og sølvbeder i stuvning

SERVERET MED

Friseé salat med krydderurter og sennepsdressing

Hyldeblomst syltede agurker

Rå grøntsager som crudité

BRØDBrød med smør, rugbrød fra Meyers bageri **Allergener: 1**

1. Gluten



2. Krebsdyr



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

DAGENS RET

Vietnamesiske friske pandekager med paneret kuller og satay sauce Allergener: 7

Krydret fiskefrikadeller Allergener: 7

Stegt spidskål med miso marinade

Rå grøntsager i strimler

Dampet ris med saltede jordnødder Allergener: 8

SERVERET MED

Salat af kinakål med krydderurter og nouc cham dressing

Satay sauce Allergener: 8

Hoisin Allergener: 8

Friterede nudler med indisk langpeber

BRØD

Rispandekager, rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



1. Gluten



2. Krebsdyr



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

DAGENS RET

Marokkansk tagine med oksetværreb, kanel og bulgur Allergener: 8
Braiseret oksetværreb i Tagine sauce med tørrede abrikoser Allergener: 8
Stegte gulerødder med masser af krydderier
Kogte kikærter vendt med tahini dressig, granatæbler og sumak
Bulgur med pinjekerner og bagt hvidløg Allergener: 1

SERVERET MED

Agurk i store stykker vendt med hakket koriander og mynte
Syltede små røde chili
Puffed hirsekugler med chili

BRØD

Marokkansk fladbrød, rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



1. Gluten



2. Krebsdyr



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

DAGENS RET

Spätzel med fasan, svampe og jordskokker Allergener: 1, 7

Ragout med stegte svampe og kødboller af fasan Allergener: 1

Stegte svampe

Bagte jordskokker med ristede hasselnødder og hasselnøddeolie Allergener: 7, 8

Kogt spätzel Allergener: 1, 7

SERVERET MED

Bitter salat med skalotteløgss dressing

Syltede løg

Sprød bacon crumble

BRØD

Hvedebrød og rugbrød fra Meyers bageri, smør Allergener: 1



1. Gluten



2. Krebssdyr



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