



MANDAG D. 18-11-2019

DEN ENE

Butterchicken tofu style Allergener: 7

Grøn topping: Babyspinat, forårsløg og koriander

Raita med agurk og mynte Allergener: 7

Dampede basmatiris med citrongræs

Sprøde løg

DEN ANDEN

Bagte søde kartofler med sort sesam

3 slags kål med kinaradise og rucola

Citrondressing

Gulerødder med kokos og mynte

Ristede cashewnødder Allergener: 8

DESUDEN

Flækærtecreme med urter

Røget græskar med urte mayo

BRØD

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. 19-11-2019

DEN ENE

Gnocchi med svampe, cremet græskar og salvie **Allergener: 1, 7**

Salvieolie

Fennikel og æblesalat med rucola og urter

Kartoffelsalat med kikærter, sennepsdressing og friske urter

Ristet boghvedekerner

DEN ANDEN

Bagte gule beder

Tapenade af sorte oliven

Mozzarella med olivenolie og sort peber **Allergener: 7**

Siciliansk caponata med persille og rosiner

Kapers

DESUDEN

Hvid bønnecreme med soltrørrede tomater og olivenolie

Kogte æg med senneps mayo

BRØD

Foccacia med rosmarin og kartoffel, 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. 20-11-2019

DEN ENE

Aubergine kuku - persisk 'æggekage' med auberginer

Harrisa - chilisaucе med peberfrugter og tomat

Syltede Charlie pebre

Grønne bønner, spidskål og kulørte tomater chraimeh sauce

Feta crumble Allergener: 7

DEN ANDEN

Ristet blomkål

Sumaksauce med oliven Allergener: 7

Perle couscous med mynte, persille, grønt og sumak Allergener: 1

Granatæblekerner i sirup

Røgede mandler Allergener: 8

DESUDEN

Kogte kartofler med karse

Sennepsmayo

BRØD

Fladbrød, rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

SHOTS

Gurkemeje shots



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. 21-11-2019

DEN ENE

Japansk rød karry med svampe, majroer og forårsløg
Dampede grønne bønner, bønnespirer og forårsløg
Sprød kålsalat med misodressing
Dampede jasminris med citrongræs
Gomashio med wakame

DEN ANDEN

Bagt græskar med mild chili og sesam
Satay sauce - spicy peanutsauce Allergener: 8
Mul kimchi - mild fermenteret kinakål
Nudelsalat med moohli, agurk og marineret tang
Ristede peanuts Allergener: 8

DESUDEN

Edamame-spread
Kogte æg med purløg og spirer
Miso-mayo med sort sesam

BRØD

Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

SØDT

Makronsnitte med æblekompot 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. 22-11-2019

DEN ENE

Sloppy Joe - Bønner trukket med aubergine og BBQ

Snittet rødkål og sprød salat

Tomatsalasa - forårsløg, chili og lime

BBQ sauce

Salt-syltede agurker

DEN ANDEN

Bagte kartofler med rosmarin og havsalt

Chili-mayo

Fermenteret jalapeno kraut

Coleslaw med bladselleri, æbler og krydderurter **Allergener: 7**

Ristede solsikkekerner

DESUDEN

Guacamole med rødløg og koriander

Kartoffelsalat med cornichoner og purløg

BRØD

Burgerboller, 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

