

MANDAG D. 09-12-2019

VARM RET

Coq au vin à la Meyers med Løgsimosekylling, kalvebacon, svampe, perleløg, rødvin og urter.
Serveret med rodfrugtmos og estragon *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Auberginefad med ostetern, timian, oregano, bagte tomater og salsa Romesco *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Chorizo af gris med karameliseret fennikel, sorte oliven og basilikum

Tunsalat "Nicoise" vendt med skyr, mayonnaise, oliven, bønner, æg og kartofler *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Perlebygssalat med danske æble, knasende bladselleri, peberrodscreme og bredbladet persille,
Allergener: 1, 7

Bagte beder med grønkål og persilledressing

BRØD

Økologisk kernebrød med øl fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

Økologisk rugbrød med malt og kerner fra Meyers Bageri *Allergener: 1*



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. 10-12-2019

VARM RET

Skipperlabskovs af sprængt okse, kartofler og løg. Serveres med syltede rødbeder, purløg og peberrod. *Allergener: 7*

VEGETAR

Butterdejstærte med broccoli, courgette, hytteost, estragon og persillepesto *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Koldrøget skinke med Dansk Italiensk salat, estragon og persille *Allergener: 7*

Stegt sild i lage med syltede rødløg, æbler, høllet peberrod og kapers *Allergener: 1*

DET GRØNNE

Belugalinser og linser fra Puy med soltørret tomat, sorte Kalamata oliven og bagte rødløg

Spidskål og broccoli med estragocreme dressing *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk Emmerbrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

Økologisk rugbrød med malt og kerner fra Meyers Bageri *Allergener: 1*



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. 11-12-2019**VARM RET**

Dansk kamsteg med rødkål og æbler smagt til med Meyers eddike. Skysauce, hvide kartofler, agurkesalat og persille *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Græskarkornotto med Vesterhavssost, grønkål, flødeost, citronskal og timian *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Vitello tonnato med peberfrugt, kapers, Grana Padano flager og basilikum *Allergener: 7*

Rejesalat med jordskokker, æbler, skyr og purløg *Allergener: 2, 7*

DET GRØNNE

Hvide bønner og grønne bønner i salat med bagte løg, fennikel, cherrytomater, urter og sennepsdressing *Allergener: 7*

Råkost af rødkål og pærer med hyldebærvinaigrette

BRØD

Økologisk hvedebrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

Økologisk rugbrød med malt og kerner fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

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. 12-12-2019

VARM RET

Fiskelasagne med mørksej, laks, spinat og tomat lagt sammen med mornaysauce og reven mozzarella *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Paella med, grillet grønt, squash, tomat og grønne oliven

SMÅRETTER

Roastbeef med blommechutney, høvlet peberrod og brøndkarse

Wienersalat med kartofler, drueagurk, rødløg, skyr, mayonnaise og purløg *Allergener: 1, 7*

DET GRØNNE

Flækærter med saltsyltede porre, æble, persille og mild løg

Rødbede-slaw i crémet dressing med peberrod *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk Gislberg fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

Økologisk rugbrød med malt og kerner fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

SØDT

Vaniljekranse *Allergener: 1, 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

FREDAG D. 13-12-2019

VARM RET

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

VEGETAR

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

SMÅRETTER

Kyllingefrikadeller med grøn salsa og estragoncreme *Allergener: 1, 7*

Rillettes af bagt laks og sej rørt med syltet agurk, æble, dild, kørvel og fiskesennep *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Salat af brune og vilde ris med milde kål, syltet chili og korianderfrø *Allergener: 1*

Blomkålscouscous med rucola, Grana Padano, citrusvinaigrette og estragon *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk Ølandsbrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

Økologisk rugbrød med malt og kerner fra Meyers Bageri *Allergener: 1*



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