

MANDAG D. 20-01-2020

**DAGENS RET**

Kylling stegt med citron og oliven

Agurk med mynte og citron

Bagt jordkok med tahin

Braiseret fennikel med koriander

**SERVERET MED**Couscous med forårsløg og røgede mandler **Allergener: 8**Creme fraiche med saltet citron **Allergener: 7**

Kyllinge skysauce med citron

**BRØD**Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri **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

TIRSDAG D. 21-01-2020

**DAGENS RET**

Spoleben fra gris i tomatsauce med oregano

Romainesalat og springløg

Stegt aubergine vendt med persillepesto Allergener: 7, 8

Bagt pastinak med merian og olivenmarinade

**SERVERET MED**

Pasta Penne Allergener: 1

Gremolata

Tomatsauce med rosmarin

**BRØD**

Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri 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

ONSDAG D. 22-01-2020

**DAGENS RET**

Gullash med oksebov Allergener: 1, 7

Crudite af fennikel med estragon

Stegte svampe med persille, hvidløg og citron

Bagte gulerødder med timian og kommen

**SERVERET MED**

Gratineret kartoffelmos Allergener: 1, 7

Syltede asier med kommen

**BRØD**

Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

**SHOTS**

Rødbedeshot



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. 23-01-2020

## DAGENS RET

Frikadeller af frilandsgris Allergener: 1, 7

Hjertesalat med krydderurter og skalotteløgsvinaigrette

Rosenkål med persilleolie og kørvel

Salatløg dampet i æblejuice og peberrod

## SERVERET MED

Kartofler vendt med purløg og smør Allergener: 7

Syltede agurker

Sauce Madeira Allergener: 1, 7

## BRØD

Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

## SØDT

Bagt medalje med Meyers blåbærsarmelade Allergener: 1, 7, 8



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

FREDAG D. 24-01-2020

**DAGENS RET**

Thai curry sauce med citrongræs og lime

Fiskeboller af torsk Allergener: 1, 7

Stegt spidskål med lime og ingefær

Broccoli med sesam marinade

Pak choy og thaibasilikum

**SERVERET MED**

Basmati ris med cashewnødder Allergener: 8

Blommechutney med chili og ingefær

**BRØD**

Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri 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