

MANDAG D. 20-01-2020**VARM RET**

Chicken Korma af mør Løgismose kylling i krydret sauce med ingefær, kardemomme og økologisk fløde. Serveret med dampede ris, koriander og grøn løg *Allergener: 7*

VEGETAR

Kartoffel Korma i krydret sauce med ingefær, kardemomme og økologisk fløde. Serveret med dampede ris, koriander og grøn løg *Allergener: 7*

SMÅRETTER

Hamburgerryg med karameliserede løg og brønkarse

Indisk fiskesalat med ingefær, mynte og skalotter *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Æggnudelsalat med grønne kål, gulerod og sesamdressing *Allergener: 1*

Råkost af selleri, spidskål, æble, estragon og sennepsdressing *Allergener: 7*

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. 21-01-2020**VARM RET**Sprængt og pocheret Dansk kalv med grov rodfrugtsmos og sennepssauce *Allergener: 1, 7***VEGETAR**Brændende kærlighed med grøntsager, røgede tomater, karameliserede løg og persille *Allergener: 7***SMÅRETTER**

Klassisk rullepølse med urter og sort peber, milde løg, sky og karse

Rejesalat med citroncrème, dild, kål og porrer *Allergener: 2, 7***DET GRØNNE**Flækærtesalat med løvstikke, milde løg og kerner *Allergener: 7*

Blomkålscrudité med agurk, estragon og boghvedeknas

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

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

ONSDAG D. 22-01-2020

VARM RET

Kalkun Stroganoff med champignon og perleløg i kraftig paprikasauce, med perlebyg og krydderurter *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Halloumi stroganoff med champignon, perleløg og perlebyg med krydderurter *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Røget okseinderlår med æblechutney, høvlet peberrod og brøndkarse

Rillettes med sej, varm røget laks, fennikel, kapers og krydderurter *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Linser med tomat, syltet rødløg, basilikum og Meyers æbleeddike

Broccoli med mormordressing med urter og ristede græskarkerner *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk hvedebrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

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

SHOTS

Rødbedeshot



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. 23-01-2020**VARM RET**Fiskefrikadeller af torsk med stegte kartofler, Meyers remoulade og dild *Allergener: 1, 2, 7***VEGETAR**Tærte med bagte græskar, spinat, butterdejslåg og grønkålssalsa *Allergener: 1, 7***SMÅRETTER**

Sønderjysk spegepølse med syltede selleri og karse

Hønsesalat med ristede svampe, grøntsager, kørvel og bacon *Allergener: 7***DET GRØNNE**Perlebyg med 2 slags peberfrugt, cherrytomater og ruccolapesto *Allergener: 1*

Flere slags kål med nordisk dressing og æble

BRØDØkologisk kernebrød med purpurhvede fra Meyers Bageri *Allergener: 1*Økologisk rugbrød med malt og kerner fra Meyers Bageri *Allergener: 1***SØDT**Bagt medalje med Meyers blåbærsarmelade *Allergener: 1, 7, 8***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

FREDAG D. 24-01-2020

VARM RET

Hamburger med Meyers tomatketchup, coleslaw og økologisk burgerbolle fra Meyers bageri
Allergener: 1, 7

VEGETAR

Burger med flækærtebøf, coleslaw, Meyers tomatketchup og økologisk burgerbolle fra Meyers bageri
Allergener: 1, 7

SMÅRETTER

Peberstegt kamfilet med gulerodsketchup og brøndkarse

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

DET GRØNNE

Kartoffelsalat med rødløg, grøn løg, kapers og dildcreme

Salat med tomat, agurk, romaine og Sydhavs Øer dressing
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