



MANDAG D. 27-01-2020

DEN ENE

Chana masala med kikærter og sødkartofler **Allergener: 8**

Forårsløg og broccoli

Syltede peberfrugter

Kartofler og ærter Bihari style

Ristede jordnødde crumble **Allergener: 8**

DEN ANDEN

Bagt blomkål med kokos og sort sesam

Chiliolie med korianderfrø

Mynte raita med agurk **Allergener: 7**

Sprøde hjertesalater

Puffede vilde ris

DESUDEN

Græskarhummus

BRØD

Naan med nigella og hvedebrød fra Meyers bageri Rugbrød fra Meyers bageri **Allergener: 1, 7**



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. 28-01-2020

DEN ENE

Cottage pie med stegte svampe og kartoffel-rodfrugtmos Allergener: 7

Butterbeans med pesto, grønne bønner og cherrytomater

Spicy chutney af blommer

Ristede gulerødder på sesamhumus med urtetopping

Ristede græskarkerner

DEN ANDEN

Bagt beder

Koriandercreme Allergener: 7

Vinaigrette

Sprøde salater, frisee, radicchio og urter

Oliven - grønne og sorte

DESUDEN

Kogte kartofler og tomat

Blomkåls "salat" med mayo og estragon

BRØD

Crostini, 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





ONSDAG D. 29-01-2020

DEN ENE

Quinoa hot pot med black eyed peas og grønt

Topping: rucola og urter

Crema - cremet dressing med chipotle Allergener: 7

Rødbede og rødkål med æble og misodressing

Pepitas - spicy græskarkerner

DEN ANDEN

Bagt butternut squash med korianderfrø og chili

Urte smash

Citron dressing

Spinat salat med grønne bønner, broccoli og forårsløg

Feta Allergener: 7

DESUDEN

Humus med persille

Kogte æg med urte mayo

BRØD

Fladbrød med urter Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1, 7

SHOTS

Grøn chili shot



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. 30-01-2020

DEN ENE

Mac and cheese med græskar Allergener: 1, 7

Gremoulata

Meyers syltede blomkål

Sprøde grønne salater og grøn ærtecreme

Saltede nødder Allergener: 8

DEN ANDEN

Bagte majroer

Vinaigrette med skalotteløg og kapers

Citron-yoghurt Allergener: 7

Bagte gulerødder, gule beder, quinoa og baby spinat

Ristet boghvede

DESUDEN

Rødbede tatar med karse og løg

Hytteost med puruløg Allergener: 7

BRØD

Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

SØDT

Mørk chokolademousse 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. 31-01-2020

DEN ENE

Mexi baked beans med svampe og auberginer
Grøn salsa, grøn peber, koriander, chili and cucumber
Taco kraut-fermenteret kål med jalapenos
Rodfrugt-slaw med sød mayonnaise og kål **Allergener: 7**
Ristet boghvede, kerner og frø med oregano

DEN ANDEN

Bagte søde kartofler
Rucola, hjertesalat og radiser, sort quinoa og grape
Rød mole-spicy pimentsauce
Avocado-mash, lime og koriander
Reven cheddar **Allergener: 7**

DESUDEN

Røget grønt med frisk oregano
Kartoffelsalat med cornichons og purløg

BRØD

Hvede tortillas, 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

