

MANDAG D. 27-01-2020

VARM RET

Sprængt og glaseret hamburgerryg med stuede grønne og hvide kål, smørdampede kartofler og persille *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Filotærte med fyld af spinat, kartofler, rosmarin, økologisk hytteost og persillepesto *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Kalv med peberrodscreme, asier og karse *Allergener: 7*

Æggesalat med karry, agurk, bladselleri, mayonnaise og karse *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Marineret couscous med citron, fennikel, tomat, rosmarin og vesterhavssost *Allergener: 1, 7*

Rødbede-slaw med peberrod og frisk kørvel *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk kernebrød med purpurhvede 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. 28-01-2020

VARM RET

Langtidsstegt okseculotte med gøntsagsbearnaise, stegte rodfrugter og persille *Allergener: 7*

VEGETAR

Blanquette med vintergrøntsager i lys sauce tilsmagt med æblemost, laurbær og sennep *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Røget svinefilet med røræg og purløg *Allergener: 7*

Bagt laks rørt med krydderurtecreme, sprøde blade og plukket kørvel *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Flere slags bønner med milde kål, citron og frisk mynte

Sprød salat af saltsyttet agurk, soltørret tomat, oliven og salat ost

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

ONSDAG D. 29-01-2020

VARM RET

Hotpot af kalv med lakridsrod, grøntsager, Meyers Brændeale og kartoffelmos *Allergener: 7*

VEGETAR

Veggie-hot pot med kikærter og aubergine, serveret med blød mos af kartofler med masser af urter
Allergener: 7

SMÅRETTER

Leverpostej med syltede agurker, bacon og timian *Allergener: 1, 7*

Økologiske æg med dildmayonnaise og cherrytomater *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Quinoa med blandede pebre, milde løg, spinat og urter

Blomkål og romaine med cremet estragondressing *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk Emmerbrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

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

SHOTS

Grøn chili shot



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

TORSDAG D. 30-01-2020

VARM RET

Kylling i grøn karry med dampede ris, æblechutney med ingefær og grøntsager *Allergener: 7*

VEGETAR

Tofu i grøn karry med kokosmælk, dampede basmatiris og æblechutney med ingefær *Allergener: 7*

SMÅRETTER

Roastbeef med blomkålspickles og brøndkarse

Rejesalat med avocado, chili og grøn løg *Allergener: 2, 7*

DET GRØNNE

Kikærtesalat med orangegremoulata, grillede squash og sprøde kerner *Allergener: 7*

Salat af bagt knoldselleri og linsyltet med brøndkarse og grov sennep

BRØD

Økologisk hvedebrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

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

SØDT

Mørk chokolademousse med peanut/brændt chokolade *Allergener: 1, 7, 8*



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. 31-01-2020

VARM RET

Krydret gyros af dansk gris stegt med oregano, honning og æblecider. Serveret med pitabrød, mild tzatziki og sprøde grøntsager *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Krydret vege-fars stegt med oregano, honning og æblecider. Serveret med pitabrød, mild tzatziki og sprøde grøntsager *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Oksebryst med sennepsrelish og brøndkarse

Fuglekvidder af dansk skinke, hjemmerørt mayonnaise, grov sennep og purløg *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Kartoffelsalat med persillesalsa, grønne løg, basilikum og salte oliven *Allergener: 7*

Råkost af gulerødder med frisee og kørvel *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