

MANDAG D. 27-01-2020

DAGENS RET

Kalveragout med svampe og kastanjer. Allergener: 1, 7

Svampe ragout med kastanjer og æbler

Hjertesalat i 4 med mormor dressing

Stegte persillerødder & æbler vendt med grov sennep

Dampet rosenkål med dildolie

SERVERET MED

Selleri mos

Marineret tyttebær

BRØD

Hvede & Rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



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

TIRSDAG D. 28-01-2020

DAGENS RET

Glaseret skinke af dansk gris
Rodfrugt karbonade med stuvet spinat
Fricéesalat med krydderurter og sennepsdressing
Hel stegt blomkål med persilleolie, citron og kørvæl
Stuvet spinat og sølvbede

SERVERET MED

Kogte kartofler vendt med hakket persille
Syltede agurker

BRØD

Hvede & Rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



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

ONSDAG D. 29-01-2020

DAGENS RET

Butter chicken Allergener: 7

Marineret grønkål med koriander og mynte og spicy dressing

Friterede løg med yoghurt dip Allergener: 7

Dampet spidskål med ingefærs marinade

SERVERET MED

Kogte ris

Æble chutney

BRØD

Hvede & Rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



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. 30-01-2020

DAGENS RET

Gratineret brandade med torsk Allergener: 1, 7

Rucola og snittet springløg med vinaigrette

Stegte knoldselleri vendt med soltørrede tomat marinade

Bagte rødbeder med grov sennep

SERVERET MED

Tapanade

Salsa verde

BRØD

Hvede & Rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



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

FREDAG D. 31-01-2020

DAGENS RET

Braiseret lammebryst i karrysauce

Grøn salat med mynte & Koriander

Friterede blomkål med røget mandel marinade Allergener: 8

Bagte græskar med krydderier og eddike

SERVERET MED

Jasmin ris

Æble chutney

Raita med yoghurt

BRØD

Hvede & Rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



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