

MANDAG D. 09-03-2020

DAGENS RET

Spinat lasagne med kylling og ricotta Allergener: 1, 7

****Alternativ tilvalgs ret**** Vegansk og glutenfri lasagne med spinat

SERVERET MED

Bønnesalat af hvide bønner vendt med friske urter, citron & grøntsager (agurk, tomat, løg, persille)

Romaine salat vendt med parmasan dressing. Croutons, bladselleri, rucola, linser Allergener: 1

Basilikums pesto Allergener: 7, 8

BRØD

Foccacia med oliven & rugbrød Allergener: 1



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

Meyers skilter udelukkende med allergener vist på de 4 ikoner: Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

TIRSDAG D. 10-03-2020

DAGENS RET

Karbonader med kalv og skysauce Allergener: 1, 7

****Alternativ tilvalgs ret**** Stegt kikærte med spinat, rødløg og broccoli**SERVERET MED**

Flødekartofler med hvidløg og rosmarin Allergener: 7

Rødkål grillet og vendt med persilleolie, eddike & pære.

Blomkål med æble, ramsløg mandler og sennepsdressing

Rysteribs.

BRØD

Hvede & rugbrød Allergener: 1



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

Meyers skilter udelukkende med allergener vist på de 4 ikoner: Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

ONSDAG D. 11-03-2020

DAGENS RET

Kalkun culotter helstegt med rosmarin og fennikel

****Alternativ tilvalgs ret**** Veganske krebinetter med kålrabi og oregano

SERVERET MED

Løg bagt med mørk eddike og honning, gratineret med Vesterhavs ost

Grønål vendt med perlebyg, æble, hasselnødder og ramsløg **Allergener: 8**

Crudite af fennikel med appelsin, spinatblade, gråærter og estragon

Tyttebær bagt med eddike, æble og fennikelfrø

BRØD

Emmer brød og rugbrød **Allergener: 1**

SHOTS

Gurkemejeshot



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

Meyers skilte udelukkende med allergener vist på de 4 ikoner: Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

TORSDAG D. 12-03-2020

DAGENS RET

Fiske boller i tomatiseret sauce Allergener: 1, 7

****Alternativ tilvalgs ret**** Veganske kroketter med svampe i tomatiseret sauce

SERVERET MED

Bulgur med abrikoser, pinjekerner, saltede citroner og stegte auberginer Allergener: 8

Spidskål stegt og marineret med persilleolie, dild, nigella og sumac

Agurker med saltet citron, mynte, cashew nødder og lime

Abrikos relish

BRØD

Purpel wheat bread and ryebread Allergener: 1

SØDT

Citron birkes muffin med citronganache Allergener: 1, 7



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

Meyers skilter udelukkende med allergener vist på de 4 ikoner: Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

FREDAG D. 13-03-2020

DAGENS RET

Chili con carne med tern af okseklump & bacon

****Alternativ tilvalgs ret**** Vegansk chili ragout med svampe, kastanjer og bønner**SERVERET MED**

Grillede gulerødder med fennikel frø, chiliflager, honning og bønner

Hele bagte blomkål, marinade med kapers, koriander og paprika

Grillet majs med røget chili, hibiscus og koriander

Guacamole & chili sovs

BRØDMajs & hvede brød og rugbrød **Allergener: 1**

1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

Meyers skilter udelukkende med allergener vist på de 4 ikoner: Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33