

MANDAG D. 09-03-2020

VARM RET

Coq au Riesling med Løgismose kylling, kalvebacon, grøntsager og krydderurter. Serveres med dampede korn med grønt *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Butterdejstærte med grønkål, blomkål, økologiske æg og Fyrmesterost *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Oksespegepølse med remoulade og ristede løg *Allergener: 1*

Økologiske æg med hjemmerørt mayonnaise, friske tomater og karse

DET GRØNNE

Kartoffelsalat med kapers, dild, grovsennep, ærteskud og nordisk dressing

Marineret spidskål, æbler og selleri i Dijoncrème *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

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

TIRSDAG D. 10-03-2020

VARM RET

Bøf sauté Stroganoff med champignon, perleløg og krydderurter hertil kartoffelpure *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Brændende kærlighed med grøntsager, røgede tomater, karameliserede løg og persille *Allergener: 7*

SMÅRETTER

Salami Milano med dijonmayo og sprøde grøntsager *Allergener: 7*

Fiskesalat med bagt sej, skyr, glaskål, dild og saltet citron *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Kikærtesalat med fennikel, saltede citroner og urter

Rå og bagte danske rødbeder med citron, bitre salater og persille

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

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

ONSDAG D. 11-03-2020

VARM RET

Pasta penne med sprødstegt bacon stegt med sort peber, spinat, friskost, urter, estragon og Grana Padano *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Pasta penne med sprødstegete og røget løg, spinat, urter, friskost, estragon og Grana Padano *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Spansk Cecina, lufttørret oksekød med mild kompot af fennikel, chili, rødløg og brøndkarse

Kartoffelmad med aioli, rugbrøds croutons og purløg *Allergener: 1*

DET GRØNNE

Waldorfsalat med perlebyg, druer, æbler, selleri og cremetdressing *Allergener: 1, 7*

Salat af grønne og røde kål med tørrede solbær og feta *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk Emmerbrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

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

SHOTS

Gurkemejeshot



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

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

VARM RET

Langtidsstegt kalvesteg med rosmarin, citron, Madagaskar pebersauce, knuste græskar og kartofler gratineret med Fyrmesterost og sprøde kerner *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Kornotto med fennikel, spinat, bagte tomater, grøn løg og basilikum *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Rullepølse af dansk gris, sort peber og persille, toppet med sky og milde løg

Æggesalat af økologiske æg med drueagurker, grøn løg, purløg og hjemmerørt mayonnaise

DET GRØNNE

Linser fra Puy med spidskål, grønkål, pærer og Nordisk vinaigrette

Salat af knoldselleri med skyr og peberrod *Allergener: 7*

BRØD

Økologisk hvedebrød fra Meyers Bageri *Allergener: 1*

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

SØDT

Citron birkes muffin med citronganache *Allergener: 1, 7, 8*



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

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

FREDAG D. 13-03-2020**VARM RET**

Pulled pork med BBQ-krydderier, syltet rødløg, æbleketchup og pitabrød *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

BBQ krydret veggie fars, syltet rødløg, æbleketchup og pitabread *Allergener: 1, 7*

SMÅRETTER

Kalkunchorizo med græskarpesto og sprøde kerner *Allergener: 7*

Tunsalat rørt med krydret creme, urter og koriander *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Coleslaw klassisk af gulerod, hvidkål, skyr og mayonnaise creme *Allergener: 7*

Pastasalat, Siciliansk med oliven, chili, rosiner, basilikum og tomat *Allergener: 1*

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**

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