MEYERS FROKOST KØKKEN

LIV-RETTER

30-60% økologi

UGE 32

MANDAG D. 3

DAGENS LIVRET

Gris i rød karry og kokosmælk med masser af grøntsager

Nudelsalat med urter, soja og lime (1)

Topping: persille, forårsløg, citronskal og koriander

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Bønnesalat med rød peber, citrongræs og thaibasilikum

Blandede sprøde salater med tomat, olivenolie og balsamico

DAGENS DELIKATESSER

Oksebryst med wasabimayonnaise, saltet agurk, shiso og karse

Kartoffelmad med løvstikkecréme og sprøde løg (1, 7)

DAGENS SPECIALRET

Grillede sødekartofler og blomkål i rød karry med kokosmælk og masser af grøntsager

Glasnudelsalat med urter, glutenfri soja og lime

Topping: persille, forårsløg, citronskal og koriander

BRØD

Surdejsbrød og rugbrød (1)

Der tages forbehold for ændringer.
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 menuteksten. 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**

1. Gluten 2. Krebsdyr 7. Mælk 8. Nødder

MEYERS FROKOST KØKKEN

LIV-RETTER

30-60% økologi

UGE 32

TIRSDAG D. 4

DAGENS LIVRET

Stegte kyllingelår med urter, hvidløg og citron

Danske rødder, oliven, tomat, persille

Kold estragoncreme (7)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Grønne linser med syltet rødløg, tomat basilikum og rucola i vinaigrette

Glaskål og majroer med røde og grønne bitre salater

DAGENS DELIKATESSER

Brandade af bagt vesterhavsfisk med grov sennep, brunet smør og dild (7)

Grøntsagsterrine med rabarber-løg kompot og ærteskud

DAGENS SPECIALRET

Caponata på stegte rødder, citronsyltede svampe og sprøde solsikkekerner

BRØD

Surdejsbrød og rugbrød (1)

Der tages forbehold for ændringer.
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 menuteksten. 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

1. Gluten 2. Krebsdyr 7. Mælk 8. Nødder

MEYERS FROKOST KØKKEN

LIV-RETTER

30-60% økologi

UGE 32

ONSDAG D. 5

DAGENS LIVRET

Kalvecuvette i fad med semitørret tomat, selleri og sursød agurk, i cremet sauce af hvidvin og økologisk fløde (1, 7)

Rispilau med tomat og krydderurter

Grana og urter (7)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Kamutkerner og bagt selleri, citron, rucola og persillesalsa (1)

Salat af rå fennikel vendt med sprød kål, agurk og oregano

DAGENS DELIKATESSER

Røget filet med ærtecreme, solsikkekerner og estragon

Grov persillesalsa med ricotta og ristede kerner (1, 7)

DAGENS SPECIALRET

Tagine med varme krydderier, abrikos, kikærter, butternut squash

Rispilau

BRØD

Surdejsbrød og rugbrød (1)

DAGENS SHOT

Rødbede

Der tages forbehold for ændringer.
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 menuteksten. 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**

1. Gluten 2. Krebsdyr 7. Mælk 8. Nødder

MEYERS FROKOST KØKKEN

LIV-RETTER

30-60% økologi

UGE 32

TORSDAG D. 6

DAGENS LIVRET

Farsbrød af flæsk stegt i ovn med karamelliseret kål (1, 7)

Kartoffelskiver i Nordisk vinaigrette med forårsløg, kapers, løvstikke og bagte rødløg

Skyrdressing med persille (7)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Quinoa med grønne oliven, stegte svampe, milde løg, bønnespirer og citronvinaigrette

Sommerkål vendt med radiser og friskhakkede urter

DAGENS DELIKATESSER

Kalverullepølse med grøn persillemayonnaise, sprøde kål og syltede løg

Æggesalat med mild karry, bladselleri, rødløg agurk, forårsløg og karse

DAGENS SPECIALRET

Kompot af nye kartofler med jomfruolie, grillede jordskokker, beder, brændte løg og æble

Romescosauce

BRØD

Surdejsbrød og rugbrød (1)

DAGENS KAGE

Kokos- hindbærkage (1, 7)

Der tages forbehold for ændringer.
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 menuteksten. 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**

1. Gluten
2. Krebsdyr
7. Mælk
8. Nødder

MEYERS FROKOST KØKKEN

LIV-RETTER

30-60% økologi

UGE 32

FREDAG D. 7

DAGENS LIVRET

Steak sandwich af langtidsstegt oksekam, bløde løg med cidereddike, dressing med Vesterhavsost (7)

Serveres med blød, økologisk bolle fra Meyers bageri.

Chutney af rød peberfrugt med chili

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Rå rødbede og lilla spidskål i citrusvinaigrette

DAGENS DELIKATESSER

Kyllingesalat med grov sennep, sprøde grøntsager og masser af urter

Avocadocreme med ristede kikærter og estragon

DAGENS SPECIALRET

Krydret kikærtebøf, bløde løg med cidereddike og vegansk dressing med tahin og citron

Serveres i blød, økologisk bolle fra Meyers bageri.

Chutney af rød peberfrugt med chili

BRØD

Surdejsbrød og rugbrød (1)

Der tages forbehold for ændringer.
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 menuteksten. 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

1. Gluten 2. Krebsdyr 7. Mælk 8. Nødder