

VEJLEDNING

MEYERS
måltids-
kasser

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt, mandag-fredag mellem 9.00-17.00, lørdage fra 14.00-18.00 og søndage fra 10.00-14.00. på tlf. **39 18 69 00**. Du kan også sende os en mail på **post@meyers.dk**

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

MENU

Meyers flæskestegssandwich på surdejsbolle
med grov senneps-mayonnaise, sprød salat af syltig rødkål,
let syltede agurker og friske æbler



FLÆSKESTEGSSANDWICH

TJEKLISTE

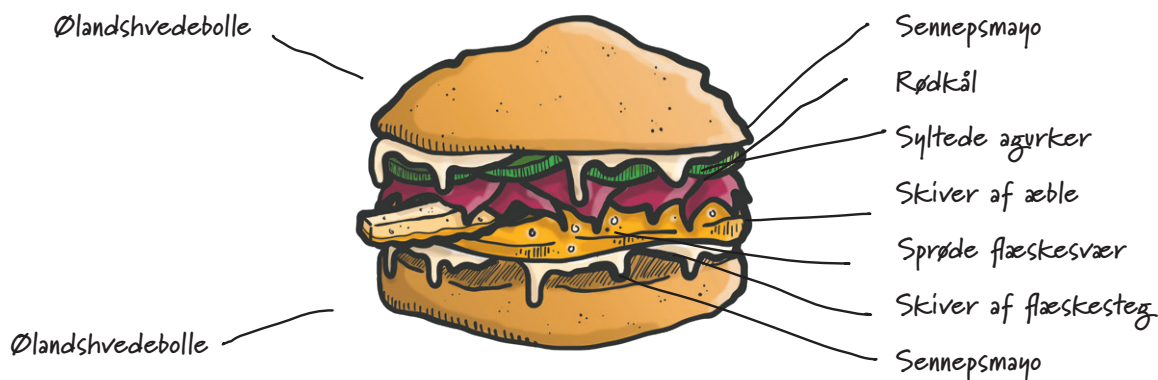
1. Skiver af flæskesteg
2. Flæskesvær
3. Sennepsmayonnaise
4. Rødkål og agurk
5. Æble
6. Surdejsbolle

FORBEREDELSE

1. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Kødet lunes i ovnen i ca. 10 minutter.
3. Meyers surdejsbolle stænkes med lidt vand og lunes i ovnen i 6-8 minutter.
4. De sprøde flæskesvær er klar. Alternativt kan de lunes i 4-5 minutter.
5. Fjern kernehuset i æblet og skær det i tynde skiver

SÅDAN SAMLER DU DIN SANDWICH

1. Skær bollen over og fordel den ønskede mængde sennepsmayonnaise på hver side
2. Læg skiver af flæskesteg på den nederste bolle
3. Fyld på med flæskesvær, rødkål, syltede agurker og æbler



INFO OM TERMOKASSEN:

Den hvide termokasse er lavet af et luftigt skum materiale, som består af 98% luft og 2% polystyren, der ikke afgiver nogle skadelige stoffer. Kassen kan brydes i mindre stykker og smides i skraldespanden, og så vil energien fra forbrændingen blive anvendt til produktion af el og varme.

INFO OM EMBALLAGE:

Elementer pakket i sorte plastikbakker med gen-nemsigtig plastikfilm på toppen, kan opvarmes i ovnen, så du slipper for opvask af ildfaste fade. Husk dog at fjerne det øverste lag plastikfilm først. Alle andre plastikbakker kan IKKE opvarmes i ovnen.