



## WEEK 42

Monday 12<sup>th</sup>

### THE ONE

CREAMY CORNOTTO WITH HOKKAIDO PUMPKIN,  
LEMON THYME AND DANISH CHEESE (1,7)

Topping – Fresh herbs

Sicilian caponata with capers

Crispy little gem, radish, salad and tarragon

Cashew nuts (8)

### THE OTHER

SLOW COOKED BEETROOT

Herb salsa with capers

Creamy lemon yogurt (7)

Bean salad with white and green beans, onion  
tomatoes and herbs

Marinated black and green olives

### FURTHERMORE

SMOKED GREENS WITH WATERCRESS AND HERB  
CREAM (7)

Romesco cream with toasted almonds (8)

#### BREAD:

Foccacia with potatoes and rosemary (1)

Meyers ryebread (1)

Der tages forbehold for ændringer.

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 menuteksten. Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 39 18 69 00



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



## WEEK 42

Tuesday 13<sup>th</sup>

### THE ONE

#### RED CURRY WITH CREAMY COCONUT SAUCE, PUMPKIN, ROOTS AND ONION

Spring onion, green beans and coriander

Broccoli, savoy and cabbage with bean sprouts  
and ponzu dressing

Boiled Jasmin rice with lemongrass

Toasted pumpkin seeds with lime

### THE OTHER

#### BAKED PARSLEY ROOTS

Spicy satay sauce (8)

Kimchi – Spicy fermented cabbage

Shredded carrots with coconut and lemon

Wild rice

### FURTHERMORE

#### BOILED POTATOES WITH CHIVES

Curry salad, celery and apple in curry mayonnaise (7)

#### BREAD:

Meyers wheat and ryebread (1)

Der tages forbehold for ændringer.

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 menuteksten. Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener,

kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 39 18 69 00



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



## WEEK 42

Wednesday 14<sup>th</sup>

### THE ONE

MORROCAN TAGINE WITH RAS EL HANOUT,  
CHICKPEAS, APRICOT AND GREEN OLIVES

Herb smash – Crushed herbs

Chili sauce with browned onions

Saggina with dried fruits, pomegranate seeds,  
baked roots and green leaves

Chopped salted almonds (8)

### THE OTHER

BAKED ZUCCHINI WITH SESAME

Tahin-yogurt

Cauliflower salad steamed and raw with  
mustard dressing

Meyers spicy pickled carrots

Toasted chickpeas

### FURTHERMORE

BEAN SPREAD WITH CASHEW NUTS (7,8)

Beetroot with cream cheese and cress (7)

#### BREAD:

Bread with onion (1)

Meyers ryebread (1)

#### SHOT:

Beetroot, ginger and lemon

Der tages forbehold for ændringer.

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 menuteksten. Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 39 18 69 00



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



## WEEK 42

Thursday 15<sup>th</sup>

### THE ONE

#### TANDOORI CAULIFLOWER DAL WITH POTATOES AND RED LENTILS

Topping – Spinach and spring onion

Fresh cucumber relish with coconut and  
coriander

Crispy green salads with lemon dressing and  
kohlrabi

Toasted coconut crumble with nigella

### THE OTHER

#### BAKED MIXED CARROTS

Black chickpea salad with baked tomatoes,  
fresh kale and toasted mustard seeds

Creamy yogurt (7)

Chutney with plums

Toasted pumpkin seeds

### FURTHERMORE

#### SWEET POTATO SPREAD

Lentil "vadas" (Indian lentils falafels)

#### BREAD:

Papadums

Meyers wheat and rygebread (1)

#### CAKE:

Small linzer torte with nougat (1,7,8)

Der tages forbehold for ændringer.

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 menuteksten. Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 39 18 69 00



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



## WEEK 42

Friday 16<sup>th</sup>

### THE ONE

NORDIC FALAFELS MIXED WITH MUSHROOMS,  
SPLIT PEAS, CHILI AND APPLE

Chili sauce

Yogurt dressing (7)

Cucumber, cabbage and mint

Fermented turnips

### THE OTHER

BAKED HOKKAIDO PUMPKIN WITH ZA'ATAR

Tahin dressing

Tomato salsa with pomegranate

Tabbouleh with salted lemon, raisins and crispy  
pumpkin seeds (1)

Toasted almonds (8)

### FURTHERMORE

CREAMY HUMMUS WITH SUMAK

Boiled eggs with watercress and mayonnaise (3)

#### BREAD:

Warm wheat pita (1)

Meyers ryebread (1)

Der tages forbehold for ændringer.

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 menuteksten. Maden kan indeholde andre allergener end de 4 ikoner. Ønsker du info omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 39 18 69 00



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder