

UGE 47

Mandag d. 16. november

DEN ENE

MAC n' CHEESE MED CREMET GRÆSKAR (1, 7)

Gremoulata af hakket persikke og løvstikke

Meyers syltede blomkål

Sprøde, grønne salater og grøn ærtecreme (7)

Saltristede nødder (8)

DEN ANDEN

BAGTE MAJORER

Vinaigrette med skalotteløg og kapers

Citronyoghurt (7)

Bagte gulerødder, quinoa og babyspinat

Marinerede oliven

DESUDEN

RØDBEDE-TARTAT MED SENNEP, KARSE OG LØG

Hytteost med purløg (7)

Brød:

Rugbrødschips (1)

Hvede- og rugbrød fra Meyers Bageri (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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 47

Tirsdag d. 17. november

DEN ENE

MOUSSAKA MED AUBERGINER, KARTOFLER OG YOGHURT-TOPPING (7)

Freekeh/rugkerner med ristet blomkål, urter og
blomkålscreme

Tzatziki – cremet yoghurt, agurk og hvidløg (7)

Grøn og sprød bladsalat med glaskål og
vinaigrette

Ristet boghvede

DEN ANDEN

RISTEDE PERSILLERØDDER

Persilleolie

Syltede rødløg

Bagte kikærter, løg, cherrytomat og grønne
courgetter

Stegt halloumi

DESUDEN

RØGET GRØNT MED BRØNDKARSE

Skordalia – kartoffelpuré med mandler og olivenolie (8)

Brød:

Hvede- og rugbrød fra Meyers Bageri (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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 47

Onsdag d. 18. november

DEN ENE

BAGTE SQUASH MELANZANA STYLE MED FRISK MOZZARELLA (7)

Topping af oregano, rucola og persille

Crema – cremet dressing med chipotle (7)

Rødbede perlecous cous og endive, oregano og
cashewnødder (1)

Pepitas – spicy græskarkerner

DEN ANDEN

HEL BAGT KNOLDSELLERI MED KORIANDERFRØ OG MILD CHILI

Urtesmash

Citrondressing

Spinatsalat med grønne bønner, broccoli og
forårsløg

Citronmarineret artiskok

DESUDEN

TOMATHUMMUS MED PERSILLE

Kartoffel med rodfrugt rösti

Sennepsmayo (3)

Brød:

Madbrød med urter (1)

Rugbrød fra Meyers Bageri (1)

Shot:

Rødbede, ingefær & citron

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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 47

Torsdag d. 19. november

DEN ENE

PIE MED BLADBEDER, KARTOFLER OG RICOTTA (1, 7)

Butter beans med pesto, grønne bønner og cherrytomater

Tomatkompot - semitørrede og friske tomater, hakket med løg, hvidløg, urter. Sursød

Grillet græskar på sesamhummus med sprøde blade og urt topping

Ristede solsikkefrø

DEN ANDEN

OVNSTEGTE JORDSKOKKER MED MILDE HVIDLØG OG CITRON

Koriandercreme (7)

Vinaigrette

Crudité af blomkål og gulerod med citron, persille og spinat

Oliven – grønne og sorte

DESUDEN

KOGTE KARTOFLER, TOMAT OG ÆG (3)

Rød mojo

Brød:

Crostini (1)

Hvede- og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

Kage:

Æblemuffin med crumble og mandler (1, 3, 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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 47

Fredag d. 20. november

DEN ENE

INDISK MULLIGATAWNY MED LINSER, KIKÆRTER,
TOMAMT OG KOKOS

Urte-topping af koriander, persille og forårsløg

Æblechutney med rosiner

Dampede basmatiris med kardemomme

Sprøde løg

DEN ANDEN

BAGTE KULØRTE GULERØDDER MED KOKOS

Rødbeder punjabi-style med persille

Mild yoghurt (1)

Sprød kål, fennikel og mango med mynte

Saltristede kokosflager

DESUDEN

LINSE-SPREAD MED CITRON

Æg, tomat, mayonnaise og purløg (3, 7)

Brød:

Naan af surdej med sort sesam (1)

Rugbrød fra Meyers Bageri (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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder