

WEEK 48

Monday November 23rd

THE ONE

PEANUT STEW WITH SWEET POTATO, GINGER,
CHILI AND CINNAMON (8)

Steamed quinoa with mint

Creamy yoghurt (7)

Apple chutney with cider vinegar and plums

Salted corn kernels

THE OTHER

BAKED CELERIAC WITH OLIVE OIL AND BIRYANI

Crushed herbs

Tabbouleh with tomatoes, baked zucchini and
parsley

Salad of 3 different kinds of cabbage, dates,
and split pea puré

Black olives

FURTHERMORE

BOILED EGGS WITH CRESS (3)

Miso-mayo (1)

BREAD:

Flat bread with sesame (1)

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 71 99 88 33



WEEK 48

Tuesday November 24th

THE ONE

FRITTATA WITH POTATOES, SPINACH AND FRESH MOZZARELLA (3, 7)

Herb topping of chives, parslet and lovage

Romaine lettuce, rocket, red leaves and lemon
dresing

Ratatouille – zucchini, eggplant and bell
peppers in an intense tomato sauce

Marinated olives

THE OTHER

BAKED BEETROOTS WITH GREMOULATA

Caper and apple vinaigrette

Sour cream (7)

“Greek” salad with beluga lentils, cucumber,
tomato and lentils

Toasted pumpkin seeds

FURTHERMORE

LENTIL SPREAD WITH SUNDRIED TOMATOES

Cottage cheese with chives (7)

BREAD:

Focaccia with cherry tomatoes and rose mary (1)

Ryebread from Meyers Bakery (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



3. Æg



7. Mælk



8. Nodder

WEEK 48

Wednesday November 25th

THE ONE

VEGAN MEATLOAF WITH LENTILS, HERBS AND
MUSHROOMS
SERVED WITH THYME-ROASTED ZUCCHINI (1, 7)

Green topping of dill and chives

Picked red onion

Lentil salad with carrots, onion and herbs

Salt roasted kernels and seeds

THE OTHER

BAKED TURNIP WITH THYME AND MILD GARLIC

Olive tapenade (7)

Crème fraiche with chives (7)

Vege ceasar salad with estragon (7)

Crispy sour dough croutons (1)

FURTHERMORE

WHITE BEAN CRÉME WITH PICKLED LEMON

Smoked greens with dill

BREAD:

Ryebread from Meyers Bakery (1)

Shot:

Ginger, apple and lemon

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



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

WEEK 48

Thursday November 26th

THE ONE

KAALE DAAL WITH GREEN LENTILS, SPICY TADKE AND PALM CABBAGE

Topping of coriander and spring onion

Mint raita – creamy yoghurt with mint (7)

Steamed basmati rice with lemon grass

Coconut crumble with nigella seeds

THE OTHER

BAKED PARSLEY ROOTS

Harissa – spicy chili sauce with sundried
tomatoes

Grilled egg plant with baby spinach, lemon
dressing, chickpea spread and pomegranate

Freshly grated carrots with apples and raisins

Popped wild rice

FURTHERMORE

HUMMUS WITH GRILLED PEPPERS

Mushroom paté with hazelnuts and thyme (8)

BREAD:

Sour dough naan with sesame (1)

Wheat- and ryebread from Meyers Bakery (1)

Cake:

Triple chocolate cookie (1, 3, 7)

Der tages forbehold for ændringer.

Meyers skiltes 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



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder

WEEK 48

Friday November 27th

THE ONE

BLACK BEANS, MUSHROOMS AND TEMPEH BURGER

Chili tomato sauce

Pickled red onions

Crispy iceberg and romaine lettuce with pickled red onions and salted cucumber

Salt pickled cucumber

THE OTHER

BAKED LITTLE POTATOES WITH ROSE MARY

Aioli – potato mayo with garlic

Grilled vegetables, white beans and “pesto”

Creamy cabbage salad with celery, apples and herbs (7)

Toasted sunflower seeds

FURTHERMORE

GREEN PEA CRÉME

Smoked greens with herbs

BREAD:

Burger bun (1, 7)

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 71 99 88 33



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder