

EM KASSEN

VEJLEDNING



SÅ ER DER MÅÅÅÅL OG MAD... Eller næsten...

Vi håber på masser af danske mål og til de mål, har Meyers kokke sammensat og tilberedt et perfekt mål tid, til at supplere den forhåbentligt gode fodboldstemning

I denne vejledning får du både anvisning til hvordan du tilbereder og samler flæskestegssandwichen og hvis du har bestilt vores vegetarburger, er der også vejledning til den.

Du er altid velkommen til at kontakte os på post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Hverdage 9.00-17.00
Lørdag 10.00-18.00
Søndag 10.00-14.00

Velbekomme!

TJEKLISTE - FLÆSKESTEGSSANDWICH

- Kamsteg af frilandsgris
- Flæskesvær
- Sennepsmayonnaise
- Rødkål
- Syltede agurk
- Æble
- Surdejs sandwichbolle
- Karl Johan chips
- Meyers ristede nøddeblanding
- Øko bajer

TJEKLISTE - VEGETARBURGER

- Patty af svampe og ærter
- Pesto
- Hjemmelavet mayonnaise
- Spicy æblekompot
- Snittet spidskål
- Surdejs sandwichbolle
- Karl Johan chips
- Meyers ristede nøddeblanding
- Øko bajer

MENU

Klassisk EM

Meyers Flæskestegssandwich på surdejsbolle med grov senneps-mayonnaise, hjemmelavet rødkål, letsyltede agurker, flæskesvær og sprødt æble

Allergener: Mælk, æg og gluten

Vegetarisk EM

Vegetarburger i Ølandshvede sandwichbolle med sprød "patty" af svampe og ærter, pesto, spicy æblechutney, sommer spidskål og hjemmelavet mayonnaise

Allergener: æg og gluten



EM KASSEN

VEJLEDNING



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning - flæskestegssandwich

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere
2. Kamstegen varmes i ovnen. Tag den ud af vakuumplastikken og sæt den på en bageplade med bagepapir på eller i et mindre fad der kan tåle at komme i ovnen. Varm den i ca. 20 min. Lad stegen hvile på et skærebræt i ca. 5 minutter inden den skæres i passende skiver
3. Stæk Ølandshvede-sandwichboller med lidt vand og varm dem i ovnen i ca. 12 min.
4. Lun rødkålen i en gryde i ca. 5 minutter (kan undlades, da den også kan spises kold)

Opvarmning - vegetarburger

1. Læg vegetar "Pattyén" i ovnen på en bageplade med bagepapir og varm dem i ca. 15 min.
2. Stæk Ølandshvede-sandwichboller med lidt vand og varm dem i ovnen i ca. 12 min.

Anretning - flæskestegssandwich

1. Skær sandwichbollen over
2. Fjern kernehuset fra æblet og skær det i tynde skiver
3. Kom Sennepsmayonnaise på begge sider af bollen
4. Læg herefter skiver af steg på den nederste bolle
5. Fordel rødkål, syltede agurk, flæskesvær og skiver af æble og læg den øverste bolle på

Anretning - vegetarburger

1. Skær sandwichbollen over
2. Kom hjemmelavet mayonnaise på den nederste bolle og pesto på den øverste bolle
3. Læg den lune "patty" på den nederste bolle
4. Fyld snittet sommerspidskål på og dernæst spicyæblekompot og læg den øverste bolle på

HÅNDBLIVNING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk. Emballagen sorteres i hhv. plast og pap. Termokassen skal til alm. affald/smått brændbart.

