



UGE 32

MANDAG D. 9 AUGUST

DEN ENE

Grillede blomkål i rød karry og kokosmælk
med masser af grøntsager

Dampede ris

Asiatiske agurker med chili og koriander

Råkost af gulerødder, kål, solsikkekerner
og æble og tørret tranebær

Ristede jordnødder med lime

DEN ANDEN

Bagte persillerødder

Spicy satay sauce

Kimchi – spicy fermenteret kinakål

Bønnesalat med rød peber, citrongræs og
thaibasilikum

Poppede sorte bønner

DESUDEN

”Grøntsagssalat” med bagt peberfrugtcreme
og basilikum

Saltbagt selleri med wasabimayo, agurk
og shisokarse(1)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

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 39 18 69 00



1. Gluten



2. Kræbssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 32

TIRSDAG D. 10 AUGUST

DEN ENE

Kornotto med svampe, løg, citronskal,
friskost, urter og Grana Padano (1, 7)

Rå og bagte rødder med oliven og tomat

Citron & urtecreme

Bønnesalat med grønne og hvide bønner,
bagt fennikel & tomat

Friterede kapers

DEN ANDEN

Bagte gulerødder

Sort kikærtesalat med grønkål, kogte
kartofler og ristede sennepsfrø

Cremet yoghurt

Glaskål og majroer med bitre salater

Ristede græskarkerner

DESUDEN

Røget og stegt aubergine med ærtecrème
og sprøde kål(1)

Stegt og rå squash med mojo og feta(1, 7)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

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



2. Kræbsdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 32

ONSDAG D. 11 AUGUST

DEN ENE

Stegt kejserhat i mojo, rå broccoli og ristet courgette, økologisk hytteost med forårsløg, urter og karse(7)

Hvedekerner med squash

Marinerede oliven

Vandmelon med feta, mynte, granatæblesirup & tørrede sorte oliven

Saltede solsikkekerer

DEN ANDEN

Grillede majsolber

Zhoug – Spicy yemenitisk urtesalsa

Sumak løg

Bagt og rå fennikel med sprød kål, agurk og oregano

Kryddersmør

DESUDEN

Økologiske æg med tomat, mayo og purløg(1,7)

Rødbede labneh

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

Shot:

Gulerod, æble, 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. Kræbdsdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 32

TORSDAG D. 12 AUGUST

DEN ENE

Vegetardeller med stuede spidskål og kartofler, grønne ærter og timian(1, 7)

Dampede kartofler

Syltede rødbeder

Kålsalat med mynte, koriander og ristet sesam

Sprøde rodfrugtchips

DEN ANDEN

Bagte squash

Chimichurri – spicy urteolie med oregano og chili

Cremet dip af syrnede fløde og chipotle chili

Grønne linser og savojkål med pære og dijon

Saltede spicy sprøde majs

DESUDEN

Nye kartofler med løvstikkemayo og sprøde løg

Tomathummus

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

Kage:

Æblesandkage (1,7)

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. Kræb



7. Mælk



8. Nødder

UGE 32

FREDAG D. 13 AUGUST

DEN ENE

Steak Tempoh sandwich med bløde løg og ost (1, 7)

Briochebolle (1)

Bearnaiscreme

Bagte søde kartofler med sommerløg, ristede græskarkener & chipotle vinaigrette

Saltsyltede agurk

DEN ANDEN

Bagt aubergine med sesam

Tahin-yoghurt

Meyers spicy syltede gulerødder

Grønne linser og savojkål med pære og dijon

Ristede kikærter med ras el hanout

DESUDEN

"Karrysalat" af selleri og æbletern i karry-mayo

Røget rødbede med sennepscreme og syltede løg

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

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



2. Kræbssdyr



7. Mælk



8. Nødder