



UGE 48

MANDAG D. 29. NOVEMBER

DEN ENE

Cassoulet med sæsonens grøntsager,
hvide bønner og tomat

Hvedekerner med tern af gulerod,
knoldselleri og peberfrugt (1)

Rød mojo

Frisk råkost med æbler, appelsin, rosiner
og ristede solsikkekerner

Marinerede sorte og grønne oliven

DEN ANDEN

Bagte rødbeder

Kapers og æble - vinaigrette

Syrnet fløde

Grillede auberginer med babyspinat,
citron dressing, kikærtespread og
granatæbler

Ristede græskarkerner

DESUDEN

Bønnespread med saltørrede tomater

Æggesalat med karry, cornichoner og dild (7)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (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



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 48

TIRSDAG D. 30. NOVEMBER

DEN ENE

Ratatouille i tomat af squash, aubergine og peberfrugt

Kartoffelmos med trøffelolie (7)

Marinerede oliven med persille og citron

Hjertesalat, rucola, røde blade og citrondressing

Smuldret feta (7)

DEN ANDEN

Bagte gulerødder

Oliven tapenade

Creme fraiche med purløg (7)

"Græsk" salat med balugalinser, agurk, tomat, rødløg, feta og oregano (7)

Sprøde surdejs croutoner (1)

DESUDEN

Hvid bønnecreme med syltet citron

Røget grønt med dild og flødeost (7)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (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 48

ONSDAG D. 1. DECEMBER

DEN ENE

Grøntsags farsbrød rørt med urter og svampe, serveres med timianristede squash

Flødekartofler med porre, timian og Vesterhavsost (1, 7)

Syltede rødløg

Vegetarisk cesarsalat med estragon (7)

Friterede kapers

DEN ANDEN

Bagte kålrabi

Urtemash med grøn chili og lime

Raita med kartofler, agurk og mynte (7)

Linsesalat med gulerødder, rødløg i balsamico og urter

Puffede vilde ris

DESUDEN

Flækærtecreme med gurkemeje

Hytteost med purløg og citronskal (7)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

Shot:

Ingefær, æble og 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. Krebssdj



7. Mælk



8. Nødder

UGE 48

TORS DAG D. 2. DECEMBER

DEN ENE

Koreansk spiced knoldselleri med lun salat af syltet gulerod, dampet grønkål, stegte svampe og syltet daikon vendt med ristet sesam

Dampede ris

Kimchi

Salat af tre slags kål med flækærtepure

Syltede radiser med chili

DEN ANDEN

Bagt blomkål med za'atar

Tahindressing (7)

Tomatsalsa med granatæble

Salat af stegte rødder med rødløg og syltede chili

Ristede mandler (8)

DESUDEN

Cremet hummus med sumak

Kogte æg med mayo, purløg og karse

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

Kage:

Æble sandkage (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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 48

FREDAG D. 3. DECEMBER

DEN ENE

Vegansk bøf med bønner, havrefiber,
rødbede og urter, med BBQ i Briochebolle
(1, 7)

Røget chipotlemayo

Bønner, tomat, citron og sæsonens grønt
med persilledressing

Revet økologisk cheddar (7)

DEN ANDEN

Bagte kartofler med røget paprika

Creme fraiche (7)

Tomatsalsa med agurk og koriander

Cremet kålsalat med bladselleri, æble og
urter (7)

Pepitas – ristede spicy græskarkerner

DESUDEN

Romesco-creme af grillet piment
og ristede mandler (8)

Grillede marinerede aubergineskiver
med merian

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (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