



UGE 49

MANDAG D. 6. DECEMBER

DAGENS LIVRET

Coq au vin med frilandskylling, røget bacon, små løg og svampe

Kartoffelmos rørt med økologisk smør (7)

Marinerede syltede gule beder med skalotteløg og persille

(Leveres også i en udgave tilberedt med gluten- og laktosefri alternativer)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Bønnesalat med bagte løg, fennikel, cherrytomater og urter

Ristede gulerødder og babyspinat med tahin vinaigrette og sumak

DAGENS DELIKATESSER

Hvid fiskesalat med kørvel, dild og sprøde glaskål (7)

Kartoffel, tomat og mayonnaise

DAGENS VEGETARRET

Pie med ragout af årstidens rødder, svampe og flækærter – gratineret med kartoffelkompot

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (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 39 18 69 00.



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



UGE 49

TIRSDAG D. 7. DECEMBER

DAGENS LIVRET

Stegt oksekød med kål, svampe, gulerod og soja tamarind

Ægnudler med sesam, forårsløg og bønnespirer

Toppet med forårsløg og koriander (1)

Nam chim kai – sød chilisaucé med citrongræs

(Leveres også i en udgave tilberedt med gluten- og laktosefri alternativer)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Bagt græskar, satay, sprød pak choy og saltede jordnødder (1, 8)

Asiatisk råkost med sesam, ingefær og soya

DAGENS DELIKATESSER

Leverpostej med syltede rødbeder, solbær og stjerneanis (1, 7)

Hummus – syltede svampe, røgede gulerødder – shisokarse og sesam

DAGENS VEGETARRET

Pad Thai – risnudler med kål, bønnespirer og tamarind

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder



UGE 49

ONSDAG D. 8. DECEMBER

DAGENS LIVRET

Meyers oksekødsboller i putanesca tomatsauce

Linser med efterårsurter og timian

Frisk chutney af mynte, agurk og dild

(Leveres også i en udgave tilberedt med gluten- og laktosefri alternativer)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Røgede rødder med syltede rødløg, fin bulgur, brøndkarse og rucola (1)

Sprøde salater, rød radicchio, squash og persille

DAGENS DELIKATESSER

Roastbeef – klassisk med remoulade og stegte løg (1)

Kogte æg med karse og aioli (7)

DAGENS VEGETARRET

Grøntsagsboller i putanesca tomatsauce (1)

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS SHOT

Gulerod, æble, citron og ingefær

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. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



UGE 49

TORS DAG D. 9. DECEMBER

DAGENS LIVRET

Paella med tomat, grøntsager, kalkun, rejer og kalkunchorizo (1, 2)

Sprøde grønne bønner, forårsløg og persille

(Leveres også i en udgave tilberedt med gluten- og laktosefri alternativer)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Balugalinser med saftig kål, danske æbler og urter

Blomkålssalat med kikærter, søde pebre, dijonvinaigrette, kapers og estragon

DAGENS DELIKATESSE

Rosastegt kalveyderlår med basilikumscreme, grana padano og cornichoner (1)

Grillede squash, auberginer og peberfrugt, marineret med semidried tomat, rødløg, krydderurter, olivenolie og Meyers balsamiske eddike

DAGENS VEGETARRET

Grøntsagspaella med svampe og grøntsager

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS KAGE

Hindbærmousse (1, 7, 8)

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. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder



UGE 49

FREDAG D. 10. DECEMBER

DAGENS LIVRET

Kalvesteg – langtidsstegt med timian, mild hvidløg og stegesky (7)

Råstegte kartofler med rosmarin

Bearnaisecreme

(Leveres også i en udgave tilberedt med gluten- og laktosefri alternativer)

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Waldorfsalat med revet knoldselleri, bladselleri, æble, druer og valnødder (1, 8)

Julienne af rødbede med løvstikkesalsa, milde løg, broccoli og ristede solsikkekerner

DAGENS DELIKATESSER

Hamburgerryg med italiensk salat og brøndkarse (1)

Spansk tunsalat med tern af dampet kartoffel, gulerod, citron og piquillopebre (7)

DAGENS VEGETARRET

Skiver af stegt knoldselleri med selleripure, syltet løg og persilleolie (7)

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (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. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder