

UGE 49

MANDAG D. 6. December

DAGENS VARME RET

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.

DAGENS VEGETARISKE RET

Pie med ragout af årstidens rødder, svampe og flækærter – gratineret med kartoffelkompot.
Kartoffelmos rørt med økologisk smør (7).
Marinerede syltede gule beder med skalotteløg og persille.

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Grillet og rå broccoli med masser af dild.
Dampet perlebyg.
Røget torsk og cremet dressing med kapers (7).

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Grillet og rå broccoli med masser af dild.
Dampet perlebyg.
Kogte æg og cremet dressing med kapers (7).

HERTIL UGENS SIDE-SNACK/SPREAD

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Asiatisk råkost med sesam, ingefær og soya.

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 VARME RET

Lynstegt oksekød, ægnudler, kål, bønnespirer og tamarind. Toppet med forårsløg og koriander (1).
Nam chim kai – sød chilisaucе med citrongræs.

DAGENS VEGETARISKE RET

Wok – ægnudler med kål, bønnespirer og tamarind.
Nam chim kai – sød chilisaucе med citrongræs.

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Nudler med gulerod, lime og sesam.
Agurk og porre i riseddike.
Mørbrad af gris med sichuanpeber.

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Nudler med gulerod, lime og sesam.
Agurk og porre i riseddike.
Stegt æg.

HERTIL UGENS SIDE-SNACK/SPREAD

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Ristede gulerødder og babyspinat med tahin vinaigrette og sumak.

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

ONSDAG D. 8. December

DAGENS VARME RET

Meyers oksekødsboller i putanesca tomatsauce.
Linser med efterårsurter og timian.
Frisk chutney af mynte, agurk og dild.

DAGENS VEGETARISKE RET

Grøntsagsboller i putanesca tomatsauce (1).
Linser med efterårsurter og timian.
Frisk chutney af mynte, agurk og dild.

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Rå og ristede rosenkål.
Bagte jordskokker i æblecider.
Kylling.
Solsikkecreme.

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Rå og ristede rosenkål.
Bagte jordskokker i æblecider.
Røget ost (7).
Solsikkecreme.

HERTIL UGENS SIDE-SNACK/SPREAD

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Sprøde salater, rød radicchio, squash og persille.

DAGENS SHOT

Gulerod, æble, citron og ingefær.

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

TORSDAG D. 9. December

DAGENS VARME RET

Paella med tomat, grøntsager, kalkun, rejer og kalkunchorizo (1, 2).
Sprøde grønne bønner, forårsløg og persille.

DAGENS VEGETARISKE RET

Grøntsags paella med svampe og grøntsager.
Sprøde grønne bønner, forårsløg og persille.

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Flere slags tomat og blandede ristede grøntsager med balsamico.
Sprødt ølandsbrød (1).
Kogte æg.
Basilikumssalsa.

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Flere slags tomat og blandede ristede grøntsager med balsamico.
Sprødt ølandsbrød (1).
Smørbønner.
Basilikumssalsa.

HERTIL UGENS SIDE-SNACK/SPREAD

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Blomkålssalat med kikærter, søde pebre, dijon vinaigrette, kapers og estragon.

DAGENS KAGE:

Hindbærmousse (1, 7, 8).

Der tages forbehold for ændringer.

Meyers skifter 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



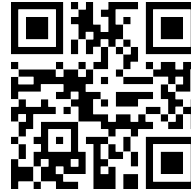
2. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder



UGE 49

FREDAG D. 10. December

DAGENS VARME RET

Kalvesteg – langtidsstegt med timian, mild hvidløg og stegesky (7).
Råstegte kartofler med rosmarin.
Bearnaiscreme.

DAGENS VEGETARISKE RET

Skiver af stegt knoldselleri med selleripure, syltet løg og persilleolie (7).
Råstegte kartofler med rosmarin.
Bearnaiscreme.

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Kikærter med koriander og mynte.
Agurk, fennikel og mango.
Letsaltet and.
Tandooriyoghurt (7).

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Kikærter med koriander og mynte.
Agurk, fennikel og mango.
Feta.
Tandooriyoghurt (7).

HERTIL UGENS SIDE-SNACK/SPREAD

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Julienne af rødbede med løvstikkelsesalsa, milde løg, broccoli og ristede solsikkekerner.

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