



## UGE 2

MANDAG D. 10. JANUAR

### DEN ENE

Velouté med svampe, bagte jordskokker

Lune tarteletter (1)

Syltede gulerødder vendt med persille

Røget kartoffelsalat med kørvelvinaigrette,  
ymer og rugbrødscrumble (1, 7)

Crumble af nødder og frø

### DEN ANDEN

Bagte squash med timian og milde hvidløg

Citrusdressing (7)

Sauce tartare med friske urter

To slags grøn kål med æble, syltet  
gulerødder

Poppet hvede

### DESUDEN

Flækærtehummus med økologisk skyr  
og røget paprika (7)

Hytteost med radiser (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 2**

TIRSDAG D. 11. JANUAR

**DEN ENE**

Bagt butternut med svampe, selleri og  
kørvel

Råstegte kartofler med timian og havsalt

Syltede bolsje beder

Grillet spidskål med hestebønner, feta og  
urter (7)

Dukkah med sesamfrø og hasselnødder (8)

**DEN ANDEN**

Bagte peberfrugter

Zhoug – spicy urtesalsa

Cremet friskost med purløg (7)

Rødbederåkost med kirsebær,  
græskarkerner og skovsyre

Marinerede oliven

**DESUDEN**

Ærte-fritter (GF)

**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 2

ONSDAG D. 12. JANUAR

### DEN ENE

Butter-tofu med garam masala,  
grøntsager, koriander og ingefær

Dampede basmatiris med varme  
krydderier

Forårsløg, mynte og koriander

Blomkål, kikærter og spinat vendt med  
tandoori yoghurt creme (7)

Ristet kokos crumble med nigella

### DEN ANDEN

Bagte mixede gulerødder

Chutney med blommer fra Lilleø

Cremet yoghurt (7)

Mangosalat med chili, koriander,  
palmekål og lime

Ristede cashewnødder

### DESUDEN

Sød kartoffel spread

Salat af økologiske æg med grøn peber  
og cayenne

#### Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

#### Shot:

Ingefær, æble, 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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

## UGE 2

TORS DAG D. 13. JANUAR

### **DEN ENE**

Veganske "kød" boller med plantebaseret  
svampeflødesauce

Kartoffelmos rørt med smør og økologisk  
mælk (7)

Syltede tyttebær med stjerneanis og  
økologisk sukker

Perlebyg med cremet trøffelcreme og syltet  
svampe (7)

Kørvel

### **DEN ANDEN**

Solbærglaserede rødbeder

Persillepesto med merian og pistacie

Syltede tern af glaskål

Grillet julesalat med rucola, radicchio og  
rosiner vendt med appelsinvinaigrette

Feta crumble (7)

### **DESUDEN**

Hummus med paprika (8)

"Karrysalat" - selleri og æbletern i karry-mayo

#### **Brød:**

Meyers hvedebrød (1)

Meyers Rugbrød (1)

#### **Kage:**

Blåbær-kokos muffin med hvid chokolade (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. Kræbsskj



7. Mælk



8. Nødder

## UGE 2

FREDAG D. 14. JANUAR

### DEN ENE

Falafler af kikærter, kommen, koriander og squash

Pitabrød (1)

Tomatsalsa med rødløg, frisk persille og syltede grønne chilier

Couscous med tørret abrikoser og dadler, saltet citron, persille og mynte (1)

Sumak løg

### DEN ANDEN

Batatta harra, spicy kartofler med citron, cayenne og paprika

Muhammara – ristet peberfrugt creme med valnødder og granatæblesirup (2)

Yoghurtdressing med milde hvidløg og citron (7)

Arabisk brødsalat med nye grøntsager, hvedebrød (1, 7)

Ristede saltede hasselnødder (8)

### DESUDEN

Hvid bønnecreme med saltet citron og tørret chili

Røget og bagt selleri med æble og estragon

#### 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