

UGE 3

MANDAG D. 17. JANUAR

DAGENS LIVRET

Boller af dansk gris i cremet karry sauce (1, 7)

Dampede hvedekerner med urteolie (1)

Gulerod med oregano og estragon

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

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Ristet blomkål og kartofler med tahin-yoghurt og granatæblekerner (7)

Snittet rød spidskål med salatløg, persille og tomatvinaigrette

DAGENS DELIKATESSER

Kartoffel med pesto og semitørrede tomater

Røget makrel med langtidsbagte tomater og urtemayonnaise

DAGENS VEGETARRET

Smørbrønner og svampeboller i cremet karrysauce med dampede hvedekerner med urteolie og gulerod med oregano og estragon (1)

(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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 3

TIRSDAG D. 18. JANUAR

DAGENS LIVRET

Kalkun med koreansk BBQ og sesam (1, 8)

Nudler med sur/sød sauce og stegt grønt

Forårsløg, syltet gulerod og kinaradise

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

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Grønne bønner, kål og krydret tomatdressing

Italiensk inspireret salat med feta, oliven og rødløg (7)

DAGENS DELIKATESSER

Plukket andelår med syltet græskar

Hummus med sumak (8)

DAGENS VEGETARRET

Bønner med koreansk BBQ og sesam med nudler med sur/sød sauce og stegt grønt

(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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Æg

UGE 3

ONSDAG D. 19. JANUAR

DAGENS LIVRET

Oksegryde med gulerødder, lime og kanel (1)

Stegte kartofler med hvidløg, olivenolie og salvie

Krydrede blommer, ingefær og rabarber

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

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Råkost af gulerod og æble med saltede solsikkekerner og tørrede tranebær

Gulerødder, spinat, radiser og ristede fennikelfrø samt syrlig vinaigrette

DAGENS DELIKATESSER

Skinke og italiensk salat

Økologiske æg med tomat, purløg og mayonnaise

DAGENS VEGETARRET

Courgetter med gulerødder, lime og kanel samt stegte kartofler med hvidløg og olivenolie

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS SHOT

Hyben, æble 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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 3

TORSDAG D. 20. JANUAR

DAGENS LIVRET

Græsk inspireret kylling med oliven og urter (1, 7)

Dampede speltkerner med rosmarin og mild hvidløg

Tzatziki (7)

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

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Grillede rødder med flækærter, persillesalsa, fennikelfrø og anis

Grønne bønner, blomkålsris og krydret tomatdressing

DAGENS DELIKATESSER

Okse spegepølse med æblekompot og karse

Skinkesalat med purløg

DAGENS VEGETARRET

Græsk inspireret aubergine med oliven og rosmarin, kogte kartofler og tzatziki (7)

(Leveres også i en vegansk udgave)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS KAGE

Studerterbrød (1, 7)

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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 3

FREDAG D. 21. JANUAR

DAGENS LIVRET

Glaseret skinke med grov sennepssauce (1, 7)

Flødestuede kartofler (7)

Persillemix

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

DAGENS GRØNNE TILBEHØR

Grillet fennikel med estragon, persilleolie, perlebyg og nordiskvinaigrette (1)

Variation af kål med syltet græskar med æblemost

DAGENS DELIKATESSER

Sprængt oksebryst med mojo og ærteskud

Kalkunsalat med paprika og milde løg

DAGENS VEGETARRET

Glaseret knoldselleri med grov sennepssauce med kartofler og persillemix

(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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder