

UGE 19

MANDAG D. 9. MAJ

DAGENS LIVRET

Kylling overlår stegt med hoisin og toppet med chili og forårsløg (1)

Daikon og gulerod syltet med ingefær (V)

Økologiske jasminris dampet med limeblade (V)

Goma dressing (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Tofu og bagt aubergine med hoisin, chili og forårsløg (1)

(Leveres også i en vegansk udgave) (1)

SALATER

Risnudler, bønnespirer, glaskål, koriander og agurk (V)

Rød spidskål, shiso, thai basilikum, tomater og spinat (V)

DELIKATESSER

Æggekage med purløgspesto, svampe og syltet rødløg (7)

Kogt skinke, dijonnaise, kompot af porre og brøndkarse

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 menueteksten. 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. Krebstyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 19

TIRSDAG D. 10. MAJ

DAGENS LIVRET

Helstegt skinke i skiver og marineret i hvidløg, citron, timian og rosmarin på bagte fennikel og løg med skysauce (7)

Dampede kartofler med dild vinaigrette (V)

Syltede gulerødder med havtorn (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Helstegt knoldselleri i skiver og marineret i hvidløg, citron, timian og rosmarin på bagte fennikel og løg med svampesauce

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Perlebyg salat med asparges, blomkål, purløg og cherrytomat (1)

Hjertesalat, ærter, radiser, mynte, let bagte rabarber og mormordressing (7)

DELIKATESSER

Stegt kylling med sprødt kyllingeskind og karrydressing

Emmentaler med æblemostardo, bitre salater og ristede valnødder (7, 8)

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 menueteksten. 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 19

ONSDAG D. 11. MAJ

DAGENS LIVRET

Ragu bianco – kalkun, svampe, løg, selleri, gulerod og hønsefond

Pasta penne vendt med oliven olie (1)

Persille pesto (7)

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

DAGENS VEGETARRET

Ragu bianco – østershatte, portobello, mark champignon, løg, selleri, gulerod og grøntsagsfond

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Pastinakker bagt med hyldeblomst eddike, linser, persille, ristede mandler og frissé (8)

Grønne bønner og forårs spidskål med rucola, radicchio og springløg (V)

DELIKATESSER

Rillette af confiteret and med estragon mayonnaise og tyttebær

Kartoffelmad, løvstikkemayonnaise, ristet boghvede, syltede zittauerløg og karse

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS SHOT

Agurk, ingefær, citron

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 19

TORSDAG D. 12. MAJ

DAGENS LIVRET

Libanesiske okseboller drysset med zataar – 3 stk. pr. person (1, 7)

Barata harra, spicy kartofler med citron og chili (V)

Mynte yoghurt (7)

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

DAGENS VEGETARRET

Falafel på krydret tomatsauce med stegte squash

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Perle couscous, dild, persille, forårsløg, tomat, sultana rosiner og agurk (1)

Rødbede, rød endive, rucola, salatost, granatæblesirup og dukkah (7, 8)

DELIKATESSER

Lufttørret okseinderlår med salsa verde og langtidsbagte tomater

Spinatgalette med hytteost (1, 7)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS KAGE

Chokoladecake (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 menueteksten. 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