

UGE 20

MANDAG D. 16. MAJ

DAGENS LIVRET

Kalkun i massaman karry med kokos, kartofler, løg og gulerod (2)

Dampede økologiske jasminris (V)

Kålrabi i riseddike med chili og sort sesam (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Blomkål og tofu i massaman karry med kokos, kartofler, løg og gulerod

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Risnudelsalat med kimchi og edamame (V)

Sprødt salat med sesam, forårsløg, edamame bønner, agurk og koriander (V)

DELIKATESSER

Rosastegt okse med grillet peber, pesto og kapers

Lakserillette med sprøde grøntsager, agurk, kapers, æble og dild (7)

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. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 20

TIRSDAG D. 17. MAJ

DAGENS LIVRET

Langtidsstegt okse på stegte løg, cherrytomater og peberfrugt med let stegesky

Ristede kartofler vendt med rosmarin og timian (V)

Aioli

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

DAGENS VEGETARRET

Sellerikrebinet med chiafrø og fennikel (1)

(Leveres også i en vegansk udgave) (1)

SALATER

Salat med bladselleri, æble, kamut, pære vinaigrette og masser af krydderurter (1)

Grønne bønner, kål og krydret tomatdressing (V)

DELIKATESSER

Rullepølse med persille, russisk salat og peberrod

Æggesalat med karry, blomkål og purløg (7)

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. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 20

ONSDAG D. 18. MAJ

DAGENS LIVRET

Bagte svinekoteletter, merian, oregano, oliven og tomatsauce

Pasta penne, limabønner, spinat og ricotta (7)

Vesterhavsost, persille og citronskal (7)

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

DAGENS VEGETARRET

Ragout på aubergine, oliven, gulerod, oregano og tomat

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Stegt squash, quinoa, rucola, græskarkerner, citronskal og artiskok (V)

Violet spidskål, fennikel, gulerødder, kinaradise og bagt hvidløgsdressing (V)

DELIKATESSER

Rosastegt spidsbryst med peberrodscreme og urter (7)

Kyllingesalat med mayonnaise, yoghurt, stegte svampe, bladselleri og glaskål (7)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS SHOT

Gulerod, rødbede, 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. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 20

TORS DAG D. 19. MAJ

DAGENS LIVRET

Bagt sejfilet med let bechamel sauce (7)

Kogte hvide kartofler med urteolie

Fennikel crudité med hakket dild

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

DAGENS VEGETARRET

Bagt selleri med let linse bachamelsauce

Hvide kartofler med urteolie

Fennikelcrudité med hakket dild

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Haricots verts og limabønner med løvstikke og sennepsvinaigrette (V)

Cremet perlespelt med dild, purløg og tomater (1, 7)

DELIKATESSER

Leverpostej med syltede rødbeder og bacon (1, 7)

Grov flækærte pure, ristede hasselnødder og urter (8)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS KAGE

Cookies med tranebær (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. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 20

FREDAG D. 20. MAJ

DAGENS LIVRET

Stegte kyllingelår glaseret med sennep, brun farin og timian

Hertil dampede nordiske korn (1, V)

Syrlig urtecreme (7)

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

DAGENS VEGETARRET

Bagte gule beder med selleri- og trøffelpure. Toppet med ristede hasselnødder (7, 8)

(Leveres også i en vegansk udgave) (8)

SALATER

Stegte gulerødder med sorte linser og dildfrø (V)

Råkost af rødbeder, græskarkerner, kirsebærsaft og bulls blood (V)

DELIKATESSER

Tunsalat

Oksespegepølse, stærk ostecreme, syltede rødløg og karse (7)

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. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder