

UGE 20

MANDAG D. 16. MAJ

DAGENS LIVRET

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

Dampede økologiske jasminris (V)

Kålraabi 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 (V)

Sprød 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 skiltes 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**.



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

Selleribøf med chili, sorte bønner og polenta (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 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. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 20

ONSDAG D. 18. MAJ

DAGENS LIVRET

Bagte svinekoteletter, merian, oregano, oliven og tomatsauce

Gnocchi, butterbeans, 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

Bagte rødbeder, balsamico, ristede hasselnødder og friskost (7, 8)

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

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS SHOT

Rødbede, ingefær, citron

Der tages forbehold for ændringer.

Meyers skiltes 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

TORS DAG D. 19. MAJ

DAGENS LIVRET

Frikadeller af okse – 2 stk. pr. person (1, 7)

Bagte spidskål, løg og hvide gulerødder vendt med æbleeddike og rapskim-olie (V)

Syltede agurker (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Vegetariske frikadeller rørt med kikærter

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Haricots verts og limabønner med løvstikke og sennepsvinaigrette (V)

Cremet kold kartoffelsalat med dild, purløg og tomater (7)

DELIKATESSER

Leverpostej med syltede rødbeder og bacon (1, 7)

Stegte auberginer med feta og oliven (7)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS KAGE

Cookies med tranebær (1, 7)

Der tages forbehold for ændringer.

Meyers skiltes 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 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 rødbedeblade (V)

DELIKATESSER

Vegetarisk skordalia, kartofler, mandler og hvidløg med halloumi (7, 8)

Oksespegepølse, chilimayo, syltede rødløg og karse

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

Der tages forbehold for ændringer.

Meyers skiltes 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