

UGE 24

MANDAG D. 13. JUNI

DAGENS LIVRET

Tagine af lam og okse med spidskommen, abrikoser, kikærter og masser af grønt

Couscous med citronskal og olivenolie (1, V)

Yoghurtdressing med sesam (7)

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

DAGENS VEGETARRET

Tagine af stegt aubergine og kikærter med spidskommen, abrikoser og masser af grønt

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Flade bønner, haricots verts, bagte løg, spinat, hestebønner og tomat-vinaigrette (V)

Romaine, spidskål, agurk, radiser, grønne oliven og mynte

DELIKATESSE

Haydari af grillet peberfrugt og feta (7)

Stegt kylling, bacon, karry creme, drue agurker og kørvel (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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 24

TIRSDAG D. 14. JUNI

DAGENS LIVRET

Jerk marineret kyllingelår med lime

Økologiske ris og bønner (V)

Chimichurri (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Langtidsbagt jerk, marinerede rødbeder og lime

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Sød kartoffel, kamut, gul peber, forårsløg, koriander og røget chili vinaigrette (V, 1)

Grønne blade og saltet squash, koriander, timian, ristede kerner og hindbær eddike (V)

DELIKATESSER

Røget filet af gris med persillemayo, syltede gulerødder og frissé

Hytteost, karse, radiser og ristet boghvede (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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 24

ONSDAG D. 15. JUNI

DAGENS LIVRET

Honning glaseret skinke på stuvet spinat (1, 7)

Økologiske kogte kartofler vendt med koldpresset rapsolie (V)

Asier og grov sennep (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Frikassé på økologisk fløde, ærter, asparges, persillerødder og løg (1, 7)

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Bagte beder, quinoa, bladbeder, karse og sennepssurt (V)

Spidskål, glaskål, kørvel, pære, hyldeblomst vinaigrette og ristede mandler (V, 8)

DELIKATESSER

Rejesalat, blomkål, urter, citron og skyr (2, 7)

Roastbeef, pickles, peberrod, rødløg og ristede løg (1)

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. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 24

TORSDAG D. 16. JUNI

DAGENS LIVRET

Braiseret kalkun cuvette med sauce af grillet peberfrugt, merian og løg

Økologisk pasta vendt med reduceret fløde, tilsmagt med bagt hvidløg (1, 7)

Gremolata af persille og citron (V)

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

DAGENS VEGETARRET

Stegte svampe med sauce af grillet peberfrugt, merian og løg

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Bagt og rå blomkål, kogte hvide bønner, syltede zittauerløg og purløg (V)

Spinat, fennikel, semi dried tomater, basilikum og oliven (V)

DELIKATESSER

Kogte økologiske pil selv æg, purløgsmayo og tomater

Vildt paté, cornichoner og estragonsennep (7)

BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS KAGE

Mandelkage (1, 7, 8)

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 24

FREDAG D. 17. JUNI

DAGENS LIVRET

Langtidsstegt BBQ-marineret kalvespidsbryst

Bagekartoffel – 1 stk. pr. person

Burgerbolle (1)

Peberrodsemulsion og syltede drue agurker

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

DAGENS VEGETARRET

BBQ marineret aubergine og squash

(Leveres også i en vegansk udgave)

SALATER

Bagte persillerødder, hasselnødder, syltet porre, asparges og rapskimolie (V, 8)

Cremet kålsalat med bladselleri, syltet grønt, frisk æble og urter (7)

DELIKATESSER

Klassisk skinkesalat med sennep og syltet grønt (7)

Oksespegepølse, chipotle creme og syltede rødløg (7)

BRØD

Økologisk 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