

UGE 26

MANDAG D. 27. JUNI

DEN ENE

Søde kartofler i krydret sauce med
gurkemeje og dadler (V)

Bulgur og røget korn (1)

Syltet glaskål vendt med saltet citron puré
(V)

Salat af rå fennikel, agurker, radiser,
ærtesalat og pistacienødder (V, 8)

DEN ANDEN

Bagt squash vendt i saltet citron (V)

Ricotta med honning og timian (7)

Oliven

Kogte økologiske kartofler vendt med
marokkansk chermoula, toppet med mynte
og citronskal (V)

Sultana rosiner og ristede pinjekerner (V, 8)

DESUDEN

Sprøde fladbrød (1)

Baba ganoush (V)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers rugbrød (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. Kræbsdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 26

TIRSDAG D. 28. JUNI

DEN ENE

Nordiske falafler rørt med svampe,
flækærter, mild chili og æble (V)

Kogte kartofler med grønkål (V)

Tatarsauce og citron (7)

Jordskokker, julesalat, hasselnødder,
estragon, friske æbler og double cream (7)

DEN ANDEN

Stegte persillerødder (V)

Tangpesto på dansk tang, ramsløg og
persille (V)

Dansk salatost (7)

Råkost af violette gulerødder, lilla
spidskål, tranebær, brombær vinaigrette
og bronze fennikel (V)

Crumble af rugbrød (1, V)

DESUDEN

Rødbedetatar med æggeblommecreme

Ærtecreme (V)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers rugbrød (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 71 99 88 33**



1. Gluten



2. Krebssdj



7. Mælk



8. Nødder

UGE 26

ONSDAG D. 29. JUNI

DEN ENE

Økologisk knoldselleri bøf med røget laurbærsalt og surdejsbolle (1)

Syltet rødkål og frisk snittet rødkål (V)

Dijonnaise

Hjertesalat, rå squash, frissé, tomater, ærter og dild (V)

Syltede agurker (V)

DEN ANDEN

Dampede broccoli (V)

Peberrodscreme (7)

Knuste, ristede hasselnødder (8)

Kartofler med røde salater og æblevinaigrette (V)

DESUDEN

Stegte gulerødder med dildfrø (V)

Røgede grøntsager, persillecreme og ærteskud (7)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers rugbrød (1)

Shot:

Ingefær, æble og citron (V)

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 71 99 88 33**



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 26

TORSDAG D. 30. JUNI

DEN ENE

Stegt tempheh i tomatsauce med urter (V)

Pasta penne vendt med olivenolie (1)

Persille og parmesan (7)

Stegt blomkål, basilikumscreme, oliven,
forårsløg og semi tørrede tomater

DEN ANDEN

Braiseret fennikel (V)

Drænet yoghurt (7)

Bagte og marinerede auberginer (V)

Grønne bønner, flade bønner, bagte løg,
merian, pinjekerner og appelsin-
vinaigrette (V)

DESUDEN

“Vegetarisk vitello” – Saltbagt selleri,
kapers creme og friteret tang

Persille hummus (V)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers rugbrød (1)

Kage:

Fragilité med chokolade (1, 7, 8)

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 71 99 88 33



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

UGE 26

FREDAG D. 1. JULI

DEN ENE

Linsegryde med svampe, persille, spinat og bagt hvidløg (V)

Brune ris med stegte løg (V)

Salsa med tomat, syltede jalapeños, lime og koriander (V)

Romaine, gulerodsbånd, radise, crudité, agurk og dild (V)

DEN ANDEN

Grillet butternut squash med crust af krydderier (1)

Chimichurri med mynte (V)

Creme fraiche med glaskål og hvidløg (7)

Cremet pastasalat med parmesancreme, blegselleri og grønkål (1, 7)

Sprøde græskarkerner (V)

DESUDEN

Stegte padron peber med havsalt og citron (V)

Avokadocreme (V)

Brød:

Meyers hvedebrød (1)

Meyers rugbrød (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 71 99 88 33**



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder