

## UGE 26

MANDAG D. 27. JUNI

### DAGENS LIVRET

Marokkansk inspireret kyllingeragout med gurkemeje og dadler

Bulgur og røget korn (1)

Syltet glaskål vendt med saltet citron puré (V)

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

### DAGENS VEGETARRET

Søde kartofler i krydret sauce med gurkemeje og dadler

*(Leveres også i en vegansk udgave)*

### SALATER

Grillede auberginer med babyspinat, marinerede kikærter, persille og granatæble vinaigrette (V)

Romaine salat med grønne bønner, broccoli, forårsløg og tahindressing (V)

### DELIKATESSER

Rødbeder bagt med kirsebærsaft og friskost rørt med peber og mandler (7, 8)

Oksespegepølse, rødløg, remoulade, ristede løg og karse (1, 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 26

TIRSDAG D. 28. JUNI

### DAGENS LIVRET

Fiskefrikadeller af torsk og laks rørt med dild – 2 stk. pr. person (7)

Kogte kartofler med grøn kål (V)

Tatarsauce med grøn kål

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

### DAGENS VEGETARRET

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

*(Leveres også i en vegansk udgave)*

### SALATER

Perlespelt og endive med salatost, kørvel, agurk og ristede hakkede hasselnødder (1, 7, 8)

Crudité af radise og gulerod med citron, persille og hjertesalat (V)

### DELIKATESSER

Mortadella af kylling, basilikumsmayonnaise, syltede rødløg og tomat

Wienersalat af gris, kartofler, purløg, drueagurk 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. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

## UGE 26

ONSDAG D. 29. JUNI

### DAGENS LIVRET

Flæskesteg-sandwich med kamsteg fra friland og sprøde svær

Syltet rødkål og frisk snittet rødkål (V)

Syltede agurker og dijonnaise

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

### DAGENS VEGETARRET

Økologisk knoldselleri bøf med røget laurbærsalt. Hertil surdejsbolle (1)

*(Leveres også i en vegansk udgave)*

### SALATER

Råkost af gulerødder, ristede solsikkekerner og sultana rosiner (V)

Kartofler med røde salater og æble-vinaigrette (V)

### DELIKATESSER

Marinerede sild med kapers, løg, dild og creme fraiche (7)

Røgede grøntsager med hummus (V)

### BRØD

Økologisk rugbrød fra Meyers Bageri (1)

### DAGENS SHOT

Ingefær, æble, citron

*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. Krebstdyr



7. Mælk



8. Nødder

## UGE 26

TORS DAG D. 30. JUNI

### DAGENS LIVRET

Ragout af okse med tomatsauce med rødvin og urter

Pasta penne vendt med olivenolie (1)

Persille og parmesan (7)

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

### DAGENS VEGETARRET

Stegt tempeh i tomatsauce med urter

*(Leveres også i en vegansk udgave)*

### SALATER

Bagt fennikel med estragon, persille, linser, friske pære og pæredressing (V)

Sprød salat af snitbønner, tomater, agurk og oregano (V)

### DELIKATESSER

Kalkunpastrami med krydret tomatchutney og peberrod

Æggesalat af økologiske æg, karry, skyr, persille og syltet glaskål (7)

### BRØD

Økologisk surdejsbrød og rugbrød fra Meyers Bageri (1)

### DAGENS KAGE

Fragilité med chokolade (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. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

## UGE 26

FREDAG D. 1. JULI

### DAGENS LIVRET

Kalkuncuvette med rasp, cayenne og sennep (1)

Brune ris med stegte løg (V)

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

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

### DAGENS VEGETARRET

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

*(Leveres også i en vegansk udgave)*

### SALATER

Hvid quinoa, sød kartoffel, persille, rød peber og piment vinaigrette (V)

Fint snittet spidskål, squash, glaskål, dild, ristede solsikkekerner og forårsløg (V)

### DELIKATESSER

Landpaté med estragonsennep og cornichoner (7)

Salat af varmrøget laks med rygeost, blomkål og dild (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 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