

UGE 26

MANDAG D. 27. JUNI

DAGENS VARME RET

Marokkansk inspireret kyllingeragout med gurkemeje og dadler.
Bulgur og røget korn.
Syltet glaskål vendt med saltet citron puré (1).

DAGENS VEGETARISKE RET

Søde kartofler i krydret sauce med gurkemeje og dadler.
Bulgur og røget korn,
Syltet glaskål vendt med saltet citron puré (1, V).

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Stegt kalkun og hummus.
Grillede auberginer med babyspinat, marinerede kikærter, persille og granatæble-vinaigrette (V).

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Mozzarella og hummus.
Grillede auberginer med babyspinat, marinerede kikærter, persille og granatæble-vinaigrette (7).

HERTIL UGENS SNACK

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Romainesalat med grønne bønner, broccoli, forårsløg og tahin dressing (V).

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

TIRSDAG D. 28. JUNI

DAGENS VARME RET

Fiskefrikadeller af torsk og laks rørt med dild – 2 stk. pr person.
Kogte kartofler med grønkål.
Tatarsauce og citron (7).

DAGENS VEGETARISKE RET

Nordiske falafler rørt med svampe, flækærter, mild chili og æble.
Kogte kartofler med grønkål.
Tatarsauce og citron (7).

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

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

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Kogte økologiske æg og pesto.
Perlespelt og endive med salatost, kørvel, agurk og ristede, hakkede hasselnødder (1, 7, 8).

HERTIL UGENS SNACK

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

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

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 VARME RET

Flæskesteg-sandwich med kamsteg fra friland og sprøde svær.
Syltet rødkål og frisk snittet rødkål.
Surdejsbolle, syltede agurker og dijonnaise (1).

DAGENS VEGETARISKE RET

Økologisk knoldselleri bøf med røget laurbærsalt.
Syltet rødkål og frisk snittet rødkål.
Surdejsbolle, syltede agurker og dijonnaise (1).

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Kyllingebryst og blomkålspuré.
Perlespelt, revet blomkål, mandler, citron og persille (1, 8, V).

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Røgede grøntsager og blomkålspuré.
Perlespelt, revet blomkål, mandler, citron og persille (1, 8, V).

HERTIL UGENS SNACK

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Kartofler med røde salater og æble-vinaigrette (V).

DAGENS SHOT

Ingefær, æble, citron (V).

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

TORS DAG D. 30. JUNI

DAGENS VARME RET

Ragout af okse i tomatsauce med rødvin og urter.
Pasta penne vendt med olivenolie.
Persille og parmesan (1, 7).

DAGENS VEGETARISKE RET

Stegt tempeh i tomatsauce med urter.
Pasta penne vendt med olivenolie.
Persille og parmesan (1, 7).

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Bagt laks og creme fraiche med urter.
Bagt fennikel med estragon, persille, linser, friske pærer og pæredressing (7).

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Stegte kejserhatte og creme fraiche med urter.
Bagt fennikel med estragon, persille, linser, friske pærer og pæredressing (7).

HERTIL UGENS SNACK

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

Sprødt salat af snitbønner, tomater, agurk og oregano (V).

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 VARME RET

Kalkuncuvette med rasp, cayenne og sennep.
Brune ris med stegte løg.
Salsa med tomat, syltede jalapeños, lime og koriander (1).

DAGENS VEGETARISKE RET

Linsegryde med svampe, persille, spinat og bagt hvidløg.
Brune ris med stegte løg.
Salsa med tomat, syltede jalapeños, lime og koriander (1)

DAGENS VEGANSKE RET

Dagens veganske ret ligner som udgangspunkt dagens vegetariske ret, men den er tilberedt **uden** animalske produkter

DAGENS VARME RET UDEN GLUTEN, NØDDER OG LAKTOSE

Dagens varme ret uden gluten og laktose ligner som udgangspunkt dagens varme ret med kød/fjerkræ, men den er tilberedt **med** gluten- og laktosefri alternativer

DAGENS SALAT

Stegt okse og hvid bønnecreme.
Hvid quinoa, sød kartoffel, persille, rød peber og piment-vinaigrette (V).

DAGENS VEGETARISKE SALAT

Falafler og hvid bønnecreme.
Hvid quinoa, sød kartoffel, persille, rød peber og piment-vinaigrette (V).

HERTIL UGENS SNACK

Til salaterne hører en lille snack eller spread som skifter hver dag

TILBEHØR TIL VARM RET

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

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