

UGE 26

MANDAG D. 27. JUNI

DAGENS LIVRET

Marokkansk inspireret kyllingeragout med gurkemeje, dadler og abrikos

Perlespelt vendt med urter og ingefær (1)

Syltet glaskål vendt med citron og persille (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

Flæskesteg sandwich med kamsteg fra friland og sprøde svær

Syltet rødkål og frisk snittet rødkål (V)

Surdejsbolle (1)

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

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

Stegt kylling med basilikumsmayonnaise, syltede rødløg og tomater

Wienersalat af gris, kartofler, purløg, drueagurk og kørvel (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 26

ONSDAG D. 29. JUNI

DAGENS LIVRET

Kalkun i rød karry med ingefær og squash

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

(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

Fiskefrikadeller med kapers, løg, dild og creme fraiche (1, 7)

Røgede grøntsager med hummus (V)

BRØD

Økologisk rugbrød fra Meyers Bageri (1)

DAGENS SHOT

Tranebær, gulerod, rødbede og æble

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 26

TORS DAG D. 30. JUNI

DAGENS LIVRET

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

Kogte kartofler med grønkål (V)

Tatarsauce og citron (7)

(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

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

Sprød salat af snitbønner, tomat, 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 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**.



UGE 26

FREDAG D. 1. JULI

DAGENS LIVRET

Ragout af okse i 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 tofu i tomatsauce med urter (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

Kalvepostej med estragonsennep og cornichoner (1, 7)

Salat af lyssej 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 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