

MEYERS FROKOST KØKKEN

MANDAG D. 20-05-2019

VARM RET

Gris i rød karry med masser af grøntsager, dampede ris, koriander og forårsløg *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Dhal med røde linser, søde kartofler og chutney af stikkelsbær med Meyers æbleeddike

KOLDE ANRETNINGER

Kalvespidsbryst med mild kompot af chili og fennikel, koriander og persille

Krabbesalat med avocado, chili, ingefær ristet sesam *Allergener: 2, 7*

DET GRØNNE

Kartoffelsalat med cremet tandooridressing, agurk, dild og milde løg *Allergener: 7*

Sprøde salater med majroer og nigella

OST

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

MEYERS FROKOST KØKKEN

TIRSDAG D. 21-05-2019

VARM RET

Kalvesteg m/timian og havsalt, skysauce og kartoffelsalat med radiser og nordisk dressing.
Asparges og brøndkarse *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Tærte med asparges, 3 slags løg, kartofler og Vesterhavssost. Syltede svampe og persille
Allergener: 1, 7

KOLDE ANRETNINGER

Hamburgerryg med "dansk italiensk salat" og kørvel *Allergener: 7*

Varmrøget laksesalat med urter, sprød fennikel og dild *Allergener: 7*

Bagt selleri i skiver med persille hasselnød marinade og Vesterhavssost *Allergener: 7, 8*

DET GRØNNE

Marineret perlebyg med flere slags pebre, majroe, spinat og linsyltede porre *Allergener: 1*
Hjertesalat med glaskål, ærteblade og kørvel



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

MEYERS FROKOST KØKKEN

ONSDAG D. 22-05-2019

VARM RET

Okse sauté med marinerede nudler vendt med sprøde grønsager, frisk lime og forårsløg *Allergener: 1*

VEGETAR

"Fried rice" med stegte basmatiris, med sprøde grønsager, hjemmelavet sød-sur sauce og forårsløg *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Skiver af kamsteg stegt med timian, serveres med rødløgsschutney

Fiskesalat med bagt sej, økologisk skyr, dild og saltet citron *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Perlecouscous med knasende grønsager, persille og citron *Allergener: 1*

Romainesalat med syltede rabarber og kørvel

OST

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*

SHOTS

Grøn chili shot



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

MEYERS FROKOST KØKKEN

TORSDAG D. 23-05-2019

VARM RET

Tarteletter med frikassé af Løgismosekylling, lyse grøntsager, asparges, ærter og kørvel *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Tarteletter med sprøde grøntsager i cremet sauce Hertil asparges, ærter og kørvel *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Okse spegepølse med syltede selleri og karse

Sild med grov sennep, urter og estragon *Allergener: 7*

Creme af hvide bønner med citron, krydderurter og ristede solsikkekerner *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Kogte korn med løvstikke, Vesterhavssost, sprøde grøntsager og ristede græskarkerner *Allergener: 1, 7*

Rucola med søde tomater og squash

SØDT

Flødechokolade mousse med hindbærknas *Allergener: 1, 7*



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33

MEYERS FROKOST KØKKEN

FREDAG D. 24-05-2019

VARM RET

Hotdogs med Frankfurter fra Meyers pølsemeester, ristet løg, agurkesalat, ketchup, sennep og pølsebrød fra Meyers bageri *Allergener: 1, 7*

VEGETAR

Vegetarisk hotdog Ristet løg, ketchup, sennep, agurkesalat og pølsebrød fra Meyers bageri *Allergener: 1, 7*

KOLDE ANRETNINGER

Roastbeef med hjemmelavet æblechutney med karamelliserede løg, mild chili og brøndkarse

Rejesalat med artiskok, spidskål, forårsløg, skyr og kørvel *Allergener: 2, 7*

Kartoffelmad med estragonmayonnaise og sprøde løg *Allergener: 7*

DET GRØNNE

Quinoa med bagte pebre, courgetter, tomat og masser af persille

Bitre salater med kerner, salat ost og blomkål *Allergener: 7*



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi

Allergimarkering med følgende 4 ikoner:

Vær opmærksom på det nummer, det enkelte allergenikon er tildelt, og se efter det i menu teksten.

Ønsker du info. omkring yderligere allergener, kan du kontakte Meyers Frokostkøkken på 71 99 88 33