



MANDAG D. 20-05-2019

DEN ENE

Lasagne med linsesauce, spinat, svampe og mornaysauce **Allergener: 1, 7**

Radicchio, kål, hjertesalat, friseé med pærer

Syltede cherrytomater med spidskommen

Balsamicobagte rødløg med rosiner

Ristede græskarkerner

DEN ANDEN

Bagte gule beder

Urteolie med oregano og grønne oliven

Syrnet fløde **Allergener: 7**

Hvide bønner med grillet grønt og urtedressing

Marinerede sorte oliven

DESUDEN

Flækærtecreme med æbleeddike

Squash fritter

BRØD

Crostini af surdejsbrød Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri **Allergener: 1**



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

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





TIRSDAG D. 21-05-2019

DEN ENE

Chana masala - cremet tikka masala sauce med kikærter og sød kartoffel

Topping: Forårsløg og baby spinat

Gulerodschutney med hyben og chili

Bagte kulørte gulerødder, løg og palmekål med mangosauce

Ristede jordnøddecrumble **Allergener: 8**

DEN ANDEN

Bagt blomkål med kokos og sort sesam

Chiliolie med korianderfrø

Mynte raita med agurk **Allergener: 7**

Kartofler og ærter Bihari style

Puffede vilde ris

DESUDEN

Rødbedehummus med tahin og Meyers eddike

Røget grønt med karse og løgspirer

BRØD

Naanbrød med nigella Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri **Allergener: 1**



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

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





ONSDAG D. 22-05-2019

DEN ENE

Grøn karry med porrer, kartofler, ingefær og grøn chili
Topping: Dampede grønne bønner og forårsløg
Dampet broccoli og pak choy med ponzu og sesam **Allergener: 1**
Kogte jasminris med mynte
Sesam-crumble

DEN ANDEN

Miso bagte pastinakker **Allergener: 1**
Asian slaw med rødkål, forårsløg, gulerødder og spirer
Mul kimchi - fermenteret kinakål og kinaradise
Bagte rødbeder og crudité med hoisin, sorte bønner og ristet sesam
Soja-marinerede æg **Allergener: 1**

DESUDEN

Ris patties med ærter og kimchi
Miso-mayonnaise

BRØD

Sprøde ris chips (GF) Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri **Allergener: 1**

SHOTS

Grøn chili shot



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

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





TORSDAG D. 23-05-2019

DEN ENE

Mexi baked beans med svampe og auberginer
Grøn salsa - grøn peber, koriander, chili og agurk
Taco kraut - fermenteret kål med jalapenos
Rodfrugt-slaw med sød mayo og kål **Allergener: 7**
Ristet boghvede, kerner og frø med oregano

DEN ANDEN

Bagte kulørte rødder
Rucola, hjertesalat og radiser, sort quinoa og grape
Rød mole - spicy piment sauce
Avocado-mash, lime og koriander
Feta crumble **Allergener: 7**

DESUDEN

Røget græskar og frisk oregano
Kartoffelsalat med cornichoner og purløg

BRØD

Taco skaller (GF) Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri **Allergener: 1**

SØDT

Fløde chokolade mousse med hindbærknas **Allergener: 1, 7**



1. Gluten



2. Krebssdyr



7. Mælk



8. Nødder

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





FREDAG D. 24-05-2019

DEN ENE

Lun tærte med kartofler, asparges og hytteost Allergener: 1, 7

Ristede kikærter med bitre salater og urter

Black eye beans med agurk, tomat, rødløg og persille

Syltede valnødder og tørrede frugter Allergener: 8

Ristede solsikkekerner

DEN ANDEN

Bagte rødbeder

Ramsløg "pesto"

Cremet yoghurt Allergener: 7

Hjertesalat og blomkålsvinagrette med æg og forårsløg

Kapers

DESUDEN

Sød kartoffelspread med kikærter

Sommersalat - rygeost med radiser og purløg Allergener: 7

BRØD

Rugbrødchips Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1



1. Gluten



2. Krebsdyr



7. Mælk



8. Nødder

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

