

# MEYERS FROKOST KØKKEN

**MANDAG D. 10-06-2019**

**VARM RET**

2. Pinsedag lukket

**VEGETAR**

2. Pinsedag lukket



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

**TIRSDAG D. 11-06-2019**

## **VARM RET**

Løgismosekylling i fyldig grøntsags ragout med masser af urter, hertil dampede korn og basilikumspesto á part *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Sprød tærte fyldt med spæd spinat, porrer, kartofler, tomat, timian og ost, med basilikumpesto á part *Allergener: 1, 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Roastbeef af okseinderlår med Nordisk remoulade og ristet løg

Sommersild med friske krydderurter *Allergener: 7*

Kartoffelmad med aioli, purløg og rugbrød knas

## **DET GRØNNE**

Quinoa med bagte peberfrugter, courgetter, tomat og masser af urter

Romainesalat med syltede pærer og citron



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. 12-06-2019**

## **VARM RET**

Forloren hare klassisk skysauce med ribsgele, kartofler, asparges og ærteskud *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Simregryde med kikærter, tomat og røget chili, grillet peber, og grønne courgetter. Hertil krydret creme *Allergener: 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Oksespidsbryst med sellericreme, cornichon og estragon

Makrel med creme af hvide bønner, citron og bredbladet persille

## **DET GRØNNE**

Flækærter med grillede gulerødder og radicchio, vendt med grøn salsa af basilikum og Vesterhavsost *Allergener: 7*

Grønne salater med flere slags oliven og urter

## **OST**

Udvalgte nordiske og europæiske oste *Allergener: 7*

## **SHOTS**

Rødbedeshot



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. 13-06-2019**

## **VARM RET**

Frikassé af mør kalv med masser af urter, asparges, ærter, spidskål, hyldeblomst og kørvel. Nye kartofler med løvstikke á part *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Grøntsags frikassé med masser af urter, asparges, spidskål, ærter og kørvel. Nye kartofler med løvstikke á part *Allergener: 1, 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Røget kalkunbryst, remoulade med æbler, grov sennep og kørvel

Lakserillettes med sprøde grøntsager og dild *Allergener: 2, 7*

Flækærtehummus med skyr, paprika og brøndkarse *Allergener: 7, 8*

## **DET GRØNNE**

Linsesalat med gulerødder, milde løg, friske urter og sorte oliven

Spæd spinat med fintsnittet sommerkål og saltet agurk

## **SØDT**

Chokolade-appelsinkage med flødechokolade *Allergener: 1, 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

**FREDAG D. 14-06-2019**

## **VARM RET**

Byg selv fajitas med oksekød i strimler, stegt med spidskommen og korianderfrø, flere slags peberfrugt og løg. Med fladbrød, guacamole og spidskål i krydret tomatviniagrette. *Allergener: 1, 7*

## **VEGETAR**

Byg selv fajitas med sorte bønner og grillede blomkål stegt med spidskommen og korianderfrø, flere slags peberfrugt og løg. Med fladbrød, guacamole og spidskål i krydret tomatviniagrette. *Allergener: 1, 7*

## **KOLDE ANRETNINGER**

Krydderskinke med terrin af kikærter og kartofler, asparges creme og kørvel *Allergener: 7*

Tunsalat med sommerurter, økologiske ærter, citron, dild og kørvel *Allergener: 1, 7*

Friskost rørt med urter, forårsløg, estragon og purløg *Allergener: 7*

## **DET GRØNNE**

Kartofler med forårsløg, kapers, løg og dild dressing *Allergener: 7*

Rød mizuna, frisee, sprød hjertesalat og radiser



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