



TIRSDAG D. 11-06-2019

### DEN ENE

Japansk rød karry med svampe, majroer og forårsløg

Dampede grønne bønner, bønnespirer og forårsløg

Sprød kålsalat med misodressing

Dampede jasminris med citrongræs

Gomashio med wakame

### DEN ANDEN

Bagt græskar med mild chili og sesam

Satay sauce - spicy peanutsauce Allergener: 8

Mul kimchi - mild fermenteret kinakål

Nudelsalat med moohli, agurk og marineret tang Allergener: 1

Ristede peanuts Allergener: 8

### DESUDEN

Edamame spread

Kogte æg med purløg og spirer

Miso-mayo med sort sesam

### BRØD

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





ONSDAG D. 12-06-2019

### DEN ENE

Gnocchi med svampe, cremet græskar og salvie Allergener: 1, 7

Salvie olie

Fennikel og citrussalat med rucola og urter

Kartoffelsalat med kikærter, sennepsdressing og friske urter Allergener: 7

Ristede boghvedekerner

### DEN ANDEN

Bagte majroer

Tapanade af sorte oliven

Mozzarella med olivenolie og sort peber Allergener: 7

Siciliansk caponata med persille og rosiner

Kapers

### DESUDEN

Hvid bønnecreme med urter og olivenolie

Røget grønt fra Nordhavn

### BRØD

Focaccia med rosmarin og kartoffel Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

### SHOTS

Rødbedeshot



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





TORSDAG D. 13-06-2019

### DEN ENE

Falafler med squash og persille

Chilisauce

Yoghurtdressing Allergener: 7

Sprød rødkålssalat

Fermenterede majroer

### DEN ANDEN

Bagt blomkål med za'atar

Tahindressing

Tomatsalasa med granatæble

Tabbouleh med saltede agurker, persille og mynte Allergener: 1

Ristede mandler Allergener: 8

### DESUDEN

Cremet hummus med sumak

Kogte kartofler med brøndkarse

### BRØD

Lune pitabrød Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri Allergener: 1

### SØDT

Chokolade appelsinkage med chokolade creme 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. 14-06-2019

### DEN ENE

Butterchicken tofu style

Topping: Grønne ærter, forårsløg og koriander

Raita med agurk og ingefær **Allergener: 7**

Dampede basmatiris med mynte

Sprøde løg

### DEN ANDEN

Bagte søde kartofler med sesam

3 slags kålsalat med radise og rucola

Citrondressing

Gulerødder med kokos og mynte

Ristede cashewnødder **Allergener: 8**

### DESUDEN

Flækærtecreme med urter

Æggesalat med karry og karse

### BRØD

Pappadams Hvede- og rugbrød fra Meyers bageri



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

