**Et billede, der indeholder tekst, Font/skrifttype, logo, Grafik

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 20**

**Mandag**- Kylling i karry med grønne asparges og blomkål hertil løse ris (LØ)- Stegte krydret kartofler, ristet grønt og tzatziki (V)(L)(LØ)(H)- Grønkål, broccoli, edamame, sesam, rød peber og bagte svampe   
 – Hertil: Parmesan dressing (Æ)(H)- Spidskål, små tomater, oliven, syltet rødløg, revet courgette, mozzarella og basilikum (L)(LØ)  
 – Hertil: Basilikum salsa (SP)- Skinke, agurk og dijonnaise (Æ)(SP) – Oksesalami med rørt peberrod (L) – Plukket makrel med løgringe (LØ)  
- Æggesalat (V)(L)(LØ)(Æ)

**Tirsdag**- Krebinetter med persille kartofler og sauce tatar (L)(G)(LØ)(Æ)- Stegte nudler med tamarin, pak choy, tofu og grønt (V)(LØ)(H)- Vandmelon, feta, springløg, mynte, gule peber og romaine salat (L)  
 – Hertil: Appelsin vinaigrette- Quinoa, blomkål, timian bagte gulerødder, bagt aubergine, grøn peber og spinat   
 – Hertil: Chum chili/lime dressing (H)- Kalkun med paprika, tomat og karse – Parmaskinke med aubergine tapenade – Sennepssild (LØ)(Æ)  
– Kartoffelmad (V)(LØ)(Æ)

**Onsdag**- Kalkun overlår med urter hertil ovn stegte gnocchi, mozzarella og tomat (L)(G)(LØ)(H)- Selleri rösti med urter hertil ovn stegte gnocchi, mozzarella og tomat (V)(L)(G)(LØ)(H)(S)- Hjertesalat, ærter, mandler, grønne druer, rucola, persille og rød peber   
 – Hertil: Urte creme fraiche (L)- Råkost med revet gulerod, æble og tranebær   
 – Hertil: Kørvel/æble vinaigrette (SP)- Svinemørbrad og bløde løg –(L) Plukket kylling med grøn mojo og rødløg (LØ)(H) – Ørredsalat (L)  
– Hytteost og avokado (V)(L)

**Torsdag**- Pasta pesto med nye grønsager fra årstiden ((V)G)(H)- Cæcar salat (G)  
 – Hertil: Cæcar dressing (Æ)(H)- Bitre salater med nektarin og grillet courgette   
 – Hertil: Hvid balsamico dressing- Wiener salat (L)(LØ)(Æ) – Fennikel salami med syltet løg og oliven (LØ) – Fiskefrikadeller med remo (L)(G)(LØ)(H)  
– Æg og tomat (V)(Æ)- Kage: Tosca kage (L)(G)(Æ)

**Fredag**- Tacos med langtids braiseret gris (L)(G)(LØ)(H)- Tacos med spicy selleri (V)(L)(G)(H)(S)- Agurk, kidney bønner, palmekål, syltet blegselleri, rød peber og springløg   
 – Hertil: Koriander dressing- Kinakål, rød spidskål, ananas, kinaradise, hørfrø, diner bønner, cherrytomat og bønnespirer   
 – Hertil: Avocado/kanel dressing med chili-Kyllingebryst med syltet estragon løg (LØ) – Chili salami med tomat chutney – Rejesalat (LØ)(Æ)(SK)  
- Ærte puré og gule tomater

**Allergener:** (L) Laktose – (G) Gluten – (Æ) Æg – (N) Nødder – (LØ) Løg – (H) Hvidløg - (S) Selleri - (SO) Soya - (SE) Sesam   
(SP) Sennep – (SK) Skaldyr – (CI) Citrus – (CH) Chili – (J) Jordnødder – (SS) Svovldioxid og sulfitter) **(V)** Vegetar

Loop Catering – Bregnerødvej 124 – 3460 Birkerød – Tlf.: 41 20 20 63 – Mail: info@loopcatering.dk

**Et billede, der indeholder tekst, Font/skrifttype, logo, Grafik

Automatisk genereret beskrivelse**

**WEEK 20**

**Monday**- Chicken in curry with green asparagus and cauliflower with loose rice (O)- Fried spicy potatoes, roasted greens and tzatziki (V)(L)(O)(GA)- Kale, broccoli, edamame, sesame, red pepper and baked mushrooms  
 – For this Parmesan dressing (E)(GA)- Spicy dish, small tomatoes, olives, pickled red onion, grated zucchini, mozzarella and basil (L)(O)  
 – For this: Basil salsa (M)- Ham, cucumber and dijonnaise (E)(M) - Beef salami w/ stir-fried horseradish (L) - Picked mackerel w/ onion rings (O)- Egg salad (V)(L)(O)(E)

**Tuesday**- Crebinettes with parsley potatoes and sauce tartar (L)(G)(O)(E)- Fried noodles with tamarind, pak choy, tofu and greens (V)(O)(GA)- Watermelon, feta, spring onion, mint, yellow pepper and romaine lettuce (L) – For this: Orange vinaigrette- Quinoa, cauliflower, thyme baked carrots, baked eggplant, green pepper and spinach – For this: Chum chili/lime dressing (GA)- Turkey with paprika, tomato and watercress - Parma ham with eggplant tapenade - Mustard herring (O)(E)– Potato food (V)(O)(E)

**Wednesday**- Turkey thigh with herbs – for this; oven roasted gnocchi, mozzarella and tomato (L)(G)(O)(GA)- Celery rösti with herbs – for this; oven roasted gnocchi, mozzarella and tomato (V)(L)(G)(O)(GA)(C)- Heart salad, peas, almonds, green grapes, rocket, parsley and red pepper– For this: Herb sour cream (L)- Raw food with grated carrot, apple and cranberry – For this: chervil/apple vinaigrette (M)- Pork tenderloin and onion – (L) Pickled chicken with green mojo and red onion (O)(GA) – Trout salad (L)– Cottage cheese and avocado (V)(L)

**Thursday**- Pasta pesto with new vegetables from the season ((V)G)(GA)- Cecar’s salad (G) – For this: Cecar’s dressing (E)(GA)- Bitter salads with nectarine and grilled courgette– For this: White balsamic dressing- Wiener salad (L)(O)(E) – Fennel salami with pickled onions and olives (O) – Fish meatballs with remo (L)(G)(O)(GA)– Egg and tomato (V)(E)- Cake: Tosca cake (L)(G)(E)

**Friday**- Tacos with long-term braised pork (L)(G)(O)(GA)- Tacos with spicy celery (V)(L)(G)(GA)(C)- Cucumber, kidney beans, palm cabbage, pickled celeriac, red pepper and spring onion– For this:: Coriander dressing- Chinese cabbage, red cabbage, pineapple, Chinese radish, linseed, diner beans, cherry tomato and bean sprouts  
 – Hertil: Avocado/cinnamon dressing with chilli-Chicken breast with marmalade tarragon onions (O) – Chilli salami with tomato chutney – Prawn salad (O)(E)(SH)- Potato puree and yellow tomatoes

**Allergens:** (L) Lactose – (G) Gluten – (E) Egg – (N) Nuts – (O) Onion – (GA) Garlic – (C) Celery – (SO) Soy – (SE) Sesame  
(M) Mustard – (SH) Shellfish – (CI) Citrus – (CH) Chili – (P) Peanuts – (SS) Sulfur dioxide and sulphites) **(V)** Vegetarian

Loop Catering – Bregnerødvej 124 – 3460 Birkerød – Tlf.: 41 20 20 63 – Mail: info@loopcatering.dk