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

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 21**

**Mandag**- Lukket

**Tirsdag**  
- Kylling tikka masala med dampede jasmin ris (LØ)(H)  
- Tikka masala veggie (V)(LØ)(H)  
- Kikærter, gule tomater, rød peber, grillet courgette, kapers og løvstikke   
 – Hertil: Persille salsa  
- Kinakål, gulerods flager, bønnespirer, grøn peber, agurk og sorte druer  
 - Hertil: Sriracha dressing (H)  
- Roastbeef med remo og ristet løg (LØ)(Æ) – Rørt torskerogn mousse (L)(LØ)(Æ) - Medister med rødkål   
– Caprese salat (V)

**Onsdag**  
- Ungarsk gullasch med luftig mos (L)(LØ)(Æ)  
- Cannelloni med spinat, tomat og ricotta (V)(L)(G)(LØ)(H)  
- Vandmelon, grønkål, edamame, gul peber, agurk og ristet sesam (SE)  
 – Hertil: Appelsin dressing  
- Hjertesalat, ærter, små tomater, oliven og revet gulerod   
 – Hertil: Urte creme fraiche dressing (L)  
- Leverpostej, svampe og karse – Kyllingesalat m rød peber, urter og rødløg (L)(SP)(LØ)(Æ) – Stegte sild, mayo og rå løg (G)(LØ)(Æ)  
– Hummus med syltet gulerod (V)

**Torsdag**  
– Pankora, dahl og riata (V)(L)(LØ)(H)  
- Revet rødkål, yoghurt, rosiner, æble, chili, ingefær og blegselleri (L)  
 - Blomkål, spinat, revet gulerod, majs og rød peber   
 – Hertil: Goma dressing (G)(H)(SO)(SE)  
- Kamsteg med mayo og rødkål (Æ) – Kyllingebryst og pesto – Laksesalat (L)(LØ)  
– Kartoffel og purløgsmayo (V)(Æ)  
- Kage: Gulerods kage (L)(G)(Æ)

**Fredag**  
- Kalkun lasagne (L)(G)(LØ)(H)(S)  
- Veggie lasagne (V)(L)(SE)(LØ)(H)  
- Romaine salat, croutons, parmesan og stegte auberginer (G)  
 – Hertil: parmesan dressing (Æ)  
- Radicchio, stegte gule courgetter, syltet rødløg, grønne asparges og broccoli (LØ)  
 - Hertil: hvid balsamico vinaigrette med citron  
- Vitello med tun sauce på siden (LØ)(Æ) – Skinke og italiensk salat (Æ) – Skagensalat (L)(G)(LØ)(Æ)(SK)  
– Avokado, koriander og ristede mandler (V)(N)

**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 21**

**Monday**- Closed

**Tuesday**

- Chicken tikka masala with steamed jasmine rice (O)(GA)  
- Tikka masala veggie **(V)**(O)(GA)  
- Chickpeas, yellow tomatoes, red pepper, grilled courgetti,, capers and bay leaves  
 – For this: Parsley salsa  
- Chinese cabbage, carrot flakes, bean sprouts, green pepper, cucumber and black grapes  
 - For this: Sriracha dressing (GA)  
- Roast beef with remo and roasted onion (LO(E) - Stir-fried cod roe mousse (L)(O)(E) – ‘Medister’ with red cabbage  
– Caprese salad **(V)**

**Wednesday**- Hungarian goulash with airy mash (L)(O)(E)- Cannelloni with spinach, tomato and ricotta **(V)**(L)(G)(O)(GA)- Watermelon, kale, edamame, yellow pepper, cucumber and toasted sesame (SE)– For this: Orange dressing- Heart salad, peas, small tomatoes, olives and grated carrot– For this: Herbal creme fraiche dressing (L)- Liver pate, mushrooms and watercress - Chicken salad with red pepper, herbs and red onion (L)(M)(O)(E) - Fried herring, mayo and raw onion (G)(O)(E)– Hummus with pickled carrot **(V)**

**Thursday**– Pankora, dahl and riata **(V)**(L)(O)(GA)- Grated red cabbage, yoghurt, raisins, apple, chilli, ginger and celeriac (L)- Cauliflower, spinach, grated carrot, corn and red pepper– For this: Goma dressing (G)(GA)(SO)(SE)- Roasted pigs loin with mayo and red cabbage (E) – Chicken breast and pesto – Salmon salad (L)(O)– Potato and chive mayo **(V)**(E)- Cake: Carrot cake (L)(G)(E)

**Friday**- Turkey lasagna (L)(G)(O)(GA)(C)- Veggie lasagna **(V)**(L)(SE)(O)(GA)- Romaine salad, croutons, parmesan and fried egg plant (G)– For this: parmesan dressing (E)- Radicchio, fried yellow courgetti, pickled red onion, green asparagus and broccoli (O) - For this: white balsamic vinaigrette with lemon- Vitello with tuna sauce on the side (O)(E) – Ham and Italian salad (E) – Skagen salad (L)(G)(O)(E)(SH)– Avocado, coriander and roasted almonds **(V)**(N)

**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