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

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 22**

**Mandag**- Paprika kylling med pasta ragout (L)(H)(G)  
- Spinat tærte med feta og kartoffel (V)(L)(LØ)(H)(G)  
- Hjerte salat, bønnespirer, agurk, majs, grøn peber og feta (L)  
 – Hertil: Sauce tusinde øer (L)  
- Quinoa, edamame, springløg, gule tomater, rød spidskål, blomkål   
 – Hertil: Soya/chili dressing (G)(SO)  
- Leverpostej med rødbeder – Karrysild (LØ)(Æ) – Kalkunpølse med italiensk salat   
- Sort bønne hummus (V)(H)(SE)

**Tirsdag**  
- Nakkefilet stegte med hvidløg og salvie hertil ovnstegte kartofler, champion, løg og aubergine (LØ)(H)  
- Gnochhi med svampe, salvie, løg, aubergine og rød peber salsa (V)(LØ)(H)(G)  
- Hvidkål, spinat, blåbær, gulerods flager, rødpeber og jomfru i det grønne   
 – Hertil: Urte yoghurt (L)  
- Radicchio, bøftomat, persille, rødløg, diner bønner, mozzarella og rucola (L)(LØ)  
 – Hertil: Balsamico dressing  
- Kalvesteg og syltede løg (LØ) – Mortadella med rød peber creme – Laksesalat (L)(Æ)  
– Hytteost og tomat (V)(L)

**Onsdag**  
- Kalkun vindaloo med dampede ris (LØ)(H)  
- Vegansk vindaloo (V)(LØ)(H)  
- Kikærter, orange peber, agurk, kinakål, pakchoy og ristet sesam (SE)  
 – Hertil: Tahin dressing (SE)  
- Broccoli, ristede solsikkekerner. Revet gulerod, kartofler, tranebær og kapers   
 – Hertil: Æble vinaigrette (SP)  
- Kylling salat m. drue agurk, løg og svampe (LØ) – Svinemørbrad m. løg/æble kompot (LØ) – Kryddersild med løgringe (LØ)  
- Æg og karrysalat (V)(Æ)

**Torsdag**  
- Wraps med marineret soya protein salt og dressing (V)(L)(LØ)(Æ)(H)(G)(SO)  
- Vandmelon, grønkål, gul peber, bønnespirer, hørfrø og spidskål   
 – Hertil: Appelsin vinaigrette (SP)  
- Dampet rødbede, æbler, edamame, spinat og feta (L)  
 – Hertil: Hvid balsamico dressing  
- Roastbeef med remo og ristede (LØ)(Æ) – Tunsalat (L)(LØ)(Æ) – Sønderjysk spegepølse med peberrodssalat (L)  
– Stegt halumi med marinerede tomater (L)  
- Kage: Hindbærdrøm (V)(L)(Æ)(G)

**Fredag**  
- Græske kødboller med tzatziki og lun bulgur med grønt og urter (L)(LØ)(Æ)(H)(G)  
- Græsk vegetar gyros med tzatziki (V)(L)(LØ)(Æ)(H)(G)  
- Tomater, oliven, rødløg, agurk, grøn peber, oregano, artiskok og mandler (LØ)(N)  
 – Hertil: Mynte vinaigrette  
- Rødkål, galia melon, bagt sellei, rosiner, hvide bønner, græskarkerner og spinat (S)  
 – Hertil: Chili yoghurt (L)  
- Skinkesalat (LØ)(Æ) – Kyllingepølse med peber esgarbeche (LØ) – Fiskefrikadeller med remo (L)(LØ)(Æ)(G)  
- Chuncky avokado med urter

**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 22**

**Monday**- Paprika chicken with pasta ragout (O)(GA)(G)  
- Spinach pie with feta and potato (V)(L)(LO)(GA)(G)  
- Heart salad, bean sprouts, cucumber, corn, green pepper and feta (L)  
 – For this: Sauce thousand islands (L)  
- Quinoa, edamame, spring onion, yellow tomatoes, red scallion, cauliflower   
 – For this: Soya/chili dressing (G)(SO)  
- Liver pate with beetroot - Curried herring (O)(E) - Turkey sausage with Italian salad   
- Black bean hummus (V)(GA)(SE)

**Tuesday**- Neck fillet fried with garlic and sage, oven-roasted potatoes, champion, onion and aubergine (O)(GA)  
- Gnochhi with mushrooms, sage, onion, eggplant and red pepper salsa (V)(O)(GA)(G)  
- White cabbage, spinach, blueberries, carrot flakes, red pepper and maidenhair in the green   
 – For this: Herbal yogurt (L)  
- Radicchio, steak tomato, parsley, red onion, diner beans, mozzarella and rocket (L)(O)  
 – For this: Balsamic dressing  
- Roast veal and pickled onions (O) – Mortadella with red pepper cream – Salmon salad (L)(E)  
– Cottage cheese and tomato (V)(L)

**Wednesday**- Turkey vindaloo with steamed rice (O(GA)  
- Vegan vindaloo (V)(O)(GA)  
- Chickpeas, orange pepper, cucumber, Chinese cabbage, pakchoy and toasted sesame (SE)  
 – For this: Tahini dressing (SE)  
- Broccoli, roasted sunflower seeds. Grated carrot, potatoes, cranberries and capers   
 – For this: Apple vinaigrette (M)  
- Chicken salad cucumber, onions and mushrooms (O) – Pork tenderloin w onion/apple compote (O) – Herring w onion rings (O)  
- Egg and curry salad (V)(E)

**Thursday**- Wraps with marinated soy protein salt and dressing (V)(L)(O)(E)(GA(G)(SO)  
- Watermelon, kale, yellow pepper, bean sprouts, linseed and scallions   
 – For this: Orange vinaigrette (M)  
- Steamed beetroot, apples, edamame, spinach and feta (L)  
 – For this: White balsamic dressing  
- Roast beef with remo and roasted (O)(E) – Tuna salad (L)(O)(E) – Sønderjut sausage with horseradish salad (L)  
– Fried halloumi with marinated tomatoes (L)  
- Cake: Raspberry dream (V)(L)(E)(G)

**Friday**- Greek meatballs with tzatziki and warm bulgur with vegetables and herbs (L)(LO)(E)(GA)(G)  
- Greek vegetarian gyros with tzatziki (V)(L)(O)(E)(GA)(G)  
- Tomatoes, olives, red onion, cucumber, green pepper, oregano, artichoke and almonds (O)(N)  
 – For this: Mint vinaigrette  
- Red cabbage, galia melon, baked sellei, raisins, white beans, pumpkin seeds and spinach (C)  
 – For this: Chili yoghurt (L)  
- Ham salad (O)(E) – Chicken sausage with pepper esgarbeche (O) – Fish meatballs with remo (L)(O)(E)(G)  
- Chunky avocado with herbs

**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