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

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 23**

**Mandag**  
- Kylling i karry og asparges og ris (LØ)  
- Vegetar karry med smør bønner og asparges hertil ris (V)(LØ)  
- Revet gulerod, rødspidskål, rosiner, broccoli og mandler (N)  
 – Hertil: Grov vinaigrette (SP)  
- Kartofler, grønne bønner, spinat, radis og syltede løg (LØ)  
 – Hertil: Purløgs creme fraiche (L)  
- Skinkesalat med estragon (L)(SP)(LØ)(Æ) – Paprika kalkun med agurk – Sennepssild med karse (SP)(L)(Æ)  
– Æg og mayo (V)(SP)(Æ)

**Tirsdag**- Sprængt kalvespidsbryst med peberrods sauce og nye kartofler og ærter og dild (L)(LØ)  
- Løg/fennikel tærte med feta (V)(L)(LØ)(Æ)(G)  
- Rød peber, agurk, bønnespirer, majs, hjertesalat og solsikkekerner   
 – Hertil: persille yoghurt dressing (L)  
- Bagt græskar, spinat, vindruer, springløg og quinoa   
 – Hertil: Løvstikkesalsa (H)  
- Charcuteri med cornichons – Æggesalat (L)(SP)(LØ)(Æ) – Fiskefilet med remo (SP)(Æ)(G)  
– Ærtespread med ærteskud (V)(H)

**Onsdag**- Marineret kalkun overlår med ovnstegte jordskokker, kartofler vendt med urtesalsa hertil tzatziki (L)(LØ)(H)  
- Ristet blomkål, quinoa, bagte rodfrugter og tzatziki (V)(L)(S)  
- Agurk, feta, rødkål, pak choy og ananas (L)  
 – Hertil: Balsamico dressing  
 - Pasta penne, cherry tomat, rucola, edamame, mozzarella og basilikum (L)(G)  
 – Hertil: Karrydressing (L)(SP)(Æ)  
- Kyllingebryst og pesto (H) – Rullepølse med peberrods salat og rødløg (L)(LØ) - Tunsalat (L)(LØ)(Æ)  
- Kartoffel, ristede løg og mayo (V)(SP)(LØ)(Æ)

**Torsdag**- Korma med sødekartofler, blomkål og kikærter hertil fladbrød (LØ)(H)(G)(N)  
- Rød spidskål, hørfrø, soyabønner, bøftomat, agurk og persille (V)  
 – Hertil: Basilikum salsa (H)  
- Romaine, parmesan, croutons og bagt aubergine (L)(G)  
 – Hertil: Cæcar dressing (Æ)(H)  
– Kamsteg og rødkål – Ålerøget skinke med mayo og tomat (SP)(Æ) – Røget ørred salat (L)(SP)(LØ)(Æ)  
- Cremet svampesalat med urter (V)(LØ)  
- Kage: Citron kage (L)(Æ)(G)

**Fredag**  
- Hamburgerryg med flødekartofler (LØ)(H)  
- Vegetardeller med flødekartofler (V)(LØ)(H)  
- Råkost med appelsin   
- Hjertesalat, gule tomater, agurk, edamame, dild og grøn peber   
 – Hertil: Hvidløgsdressing (L)(H)  
- Leverpostej med asier - Torskerognsmousse (L)(Æ) – Kalkun choriso med chum mayo (SP)(Æ)(H)  
- Hummus (H)(SE)

**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 23**

**Monday**- Chicken in curry and asparagus and rice (O  
- Vegetarian curry with butter beans and asparagus with rice (V)(O)  
- Grated carrot, red cabbage, raisins, broccoli and almonds (N)  
 – For this: Coarse vinaigrette (M)  
- Potatoes, green beans, spinach, radish and pickled onions (O)  
 – For this: Chive creme fraiche (L)  
- Ham salad w tarragon (L)(M)(O)(E) - Paprika turkey w cucumber - Mustard herring with cress (M)(O)(E)  
– Egg and mayo (V)(M)(E)

**Tuesday**- Cracked veal tip breast with horseradish sauce and new potatoes and peas and dill (L)(O)  
- Onion/fennel pie with feta (V)(L)(O)(E)(G)  
- Red pepper, cucumber, bean sprouts, corn, lettuce and sunflower seeds  
 – For this: parsley yogurt dressing (L)  
- Baked pumpkin, spinach, grapes, spring onions and quinoa  
 – For this: Leaf stick salsa (GA)  
- Charcuterie with cornichons – Egg salad (L)(M)(O)(E) – Fish fillet with remo (M)(E)(G)  
– Pea spread with pea shoots (V)(GA)

**Wednesday**  
- Marinated turkey thigh w oven-roasted artichokes, potatoes and herbal salsa to this tzatziki (L)(O)(GA)  
- Roasted cauliflower, quinoa, baked root vegetables and tzatziki (V)(L)(C)  
- Cucumber, feta, red cabbage, pak choy and pineapple (L)  
 – For this: Balsamic dressing  
 - Pasta penne, cherry tomato, rocket, edamame, mozzarella and basil (L)(G)  
 – For this: Curry dressing (L)(M)(E)  
- Chicken breast and pesto (GA) - Sausage roll w horseradish and red onion (L)(E) - Tuna salad (L)(O)(E)  
- Potato, roasted onions and mayo (V)(M)(O)(E)

**Thursday**- Korma with sweet potatoes, cauliflower and chickpeas with flatbread (O)(GA)(G)(N)  
- Red scallion, linseed, soybeans, steak tomato, cucumber and parsley (V)  
 – For this: Basil salsa (GA)  
- Romaine, parmesan, croutons and baked aubergine (L)(G)  
 – For this: Cæcar dressing E)(GA)  
– Roast scallops and red cabbage – Eel-smoked ham with mayo and tomato (M)(E) – Smoked trout salad (L)(M)(O)(E)  
- Creamy mushroom salad with herbs (V)(O)  
- Cake: Lemon cake (L)(E)(G)

**Friday**- Hamburger back with creamed potatoes (O)(GA)- Vegetarian portions with creamed potatoes (V)(O)(GA)- Raw food with orange- Heart salad, yellow tomatoes, cucumber, edamame, dill and green pepper – For this: Garlic dressing (L)(GA)- Liver pate with Asian - Cod roe mousse (L)(E) - Turkey chorizo ​​with chum mayo (M)(E)(GA)- Hummus (GA)(SE)

**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