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

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 24**

**Mandag**- Libanesisk kyllingeret med kold tabbouleh (G)(L)(LØ)(H)- Libanesisk vegetargryde med varme krydderier hertil kold tabbouleh (V)(G)(LØ)(H)- Romaine salat med kikærter, gul peber, oliven, persille og tomat   
 – Hertil: Mynte yoghurt dressing (L)- Grøn spidskål med ristede græskarkerner, stegt courgette, aubergine, grønne bønner og tranebær   
 – Hertil: Tahin/lime dressing (SE)- Kartoffelmad med mayo og ristede løg (Æ)(LØ) – Farsbrød med tzatziki (G)(Æ)(L)(LØ)(H) – Æg og tomat (Æ)  
- Babaganousch (V)(H)

**Tirsdag**- Stegt gris med oyster sauce, ingefær, hvidløg, champion, broccoli og gulerod hertil dampede jasmin ris (G)(SO)(LØ)(H)- Stegt tofu med soya sauce, ingefær, hvidløg, champion, broccoli og gulerod (V)(G)(SO)(LØ)(H)- Kinakål, ananas, bønnespirer, sort sesam, syltet kinaradise, gulerods flager og kokos chips (SE)  
 – Hertil: Soya/chili lime dressing (SO)- Spinat, rødspidskål, rødpeber, edamame, agurk og rå champignon   
 – Hertil: Goma dressing (SO)(SE)(H)- Kylling med spirer og karry mayo (Æ)(SP) – Wienersalat (L)(SP)(LØ) – Torskerogn og remoulade (Æ)  
- Tomatmad med kapers og rødløg (V)(LØ)

**Onsdag**- Frikadeller med pasta pesto, spinat og tomater (G)(Æ)(L)(LØ)(H)- Blomkåls gratin (V)(Æ)(L)(LØ)- Iceberg salat, majs, tomat, grøn peber, feta, solsikkekerner og broccoli (L)  
 – Hertil: Creme fraiche dressing med oregano (L)- Hvid quinoa med radise, springløg, rød peber, pasta penne og ærter (G)  
 – Hertil: Persille salsa (H)- Rullepølse med italiensk salat og karse (Æ)(L) – Æggesalat (Æ)(SP)(LØ) - Makrel i tomat med frisk agurk   
- Rødbede tartar (V)(SP)

**Torsdag**- Chili zin carne med brune ris (V)(LØ)(H)- Romaine, croutons, gule halve tomater, parmesan (G)  
 – Hertil: Parmesan dressing (Æ)(H)- Agurk, spinat, oliven, artiskok, oregano, rødløg og hvide bønner (LØ)  
 – Hertil: Balsamico vinaigrette- Leverpostej med agurk – Hønsesalat (Æ)(L)(LØ) – Fiskefrikadelle med remo (G)(Æ)(L)(SP)(LØ)  
- Ærte puré med poppede majs (V)(H)- Kage: Kanelstang (G)(Æ)(L)

**Fredag**- Fredags burger (G)(Æ)(LØ)- Fredags vegetar burger(V)(G)(Æ)(LØ)- Grønkål, bagt pastinak, appelsin, ærter, hørfrø, orange peber og bagte champignon   
 – Hertil: Citron/miso dressing- Pak choy, blomkål, radicchio, grønne asparges, tørret abrikos og majs   
 – Hertil: Vinaigrette med rødvinseddike (SP)- Spegepølse og ristede løg (LØ) – Hamburgerryg tomat og mayo (Æ)– Varmrøget ørred   
– Rygeost med radise og springløg (V)(L)

**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 24**

**Monday**- Lebanese chicken dish with cold tabbouleh (G)(L)(O)(GA)  
- Lebanese vegetarian stew with hot spices to go with cold tabbouleh (V)(G)(O)(GA)  
- Romaine salad with chickpeas, yellow pepper, olives, parsley and tomato  
 – For this: Mint yogurt dressing (L)  
- Green scallions with roasted pumpkin seeds, fried courgette, eggplant, green beans and cranberries   
 – For this: tahini/lime dressing (SE)  
- Potato dish with mayo and roasted onions (E)(O) – Meatloaf with tzatziki (G)(E)(L)(O)(GA) – Egg and tomato (E)  
- Babaganousch (V)(GA)

**Tuesday**- Roast pig with oyster sauce, ginger, garlic, champion, broccoli and carrot plus steamed jasmine rice (G)(SO)(O)(GA)  
- Fried tofu with soy sauce, ginger, garlic, champion, broccoli and carrot (V)(G)(SO)(O)(GA)  
- Chinese cabbage, pineapple, bean sprouts, black sesame, pickled Chinese radish, carrot flakes and coconut chips (SE)  
 – For this: Soya/chili lime dressing (SO)  
- Spinach, red cabbage, red pepper, edamame, cucumber and raw mushrooms  
 – For this: Goma dressing (SO)(SE)(GA)  
- Chicken with sprouts and curry mayo (E)(M) – Vienna salad (L)(M)(O) – Cod roe and remoulade (E)  
- Tomato dish with capers and red onion (V)(O)

**Wednesday**- Meatballs with pasta pesto, spinach and tomatoes (G)(E)(L)(O)(GA)  
- Cauliflower gratin (V)(E)(L)(GA)  
- Iceberg lettuce, corn, tomato, green pepper, feta, sunflower seeds and broccoli (L)  
 – For this: Creme fraiche dressing with oregano (L)  
- White quinoa with radish, spring onions, red pepper, pasta penne and peas (G)  
 – For this: Parsley salsa (H)  
- Sausage roll with Italian salad and watercress (E)(L) - Egg salad (E)(M)(O) - Mackerel in tomato with fresh cucumber  
- Beetroot tartare (V)(M)

**Thursday**- Chili zin carne with brown rice (V)(O)(GA)  
- Romaine, croutons, half yellow tomatoes, parmesan (G)  
– For this: Parmesan dressing (E)(GA)  
- Cucumber, spinach, olives, artichoke, oregano, red onion and white beans (O)  
 – For this: Balsamic vinaigrette  
- Liver pâté with cucumber – Chicken salad (E)(L)(O) – Fish meatball with remo (G)(E)(L)(M)(O)  
 - Pea puree with popped corn (V)(GA)  
- Cake: Cinnamon stick (G)(E)(L)

**Friday**- Friday's burger (G)(E)(O)  
- Friday's vegetarian burger (V)(G)(E)(O)  
- Kale, baked parsnip, orange, peas, linseed, orange pepper and baked mushrooms  
 – For this: Lemon/miso dressing  
- Pak choy, cauliflower, radicchio, green asparagus, dried apricot and corn  
 – For this: Vinaigrette with red wine vinegar (M)  
- Spegepølse and roasted onions (O) – Pigs back with tomato and mayo (E) – Hot smoked trout  
– Smoked cheese with radish and spring onions (V)(L)

**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