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

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 25**

**Mandag**- Tarteletter med høns i asparges (G)(LØ)  
- Vegetar tarteletter (V)(G)(LØ)   
- Spidskål salat med bagte fennikel, kapers, pærer, hørfrø, dild og rucola   
 – Hertil: Senneps vinaigrette (SP)  
- Råkost på gulerødder og kål rabi med, kamutkerner, appelsin og rosiner (G)  
 - Vendt i appelsinsaft   
- Leverpostej med sky og hvide løg (LØ)(SV) – Æggesalat (Æ)(SP)(LØ) – Hvide sild vendt med grov sennep og dild (LØ)(SP)  
– Hytteost med frisk agurk (V)(L)

**Tirsdag**  
- Karbonader med persille kartofler og sauce tartar (G)(L)(LØ)(SV)  
- Tortellini med ricotta og tomater og broccoli (V)(G)(L)(LØ)(H)  
- Vandmelon, grønkål, feta, agurk, quinoa og spring løg (L)  
 – Hertil: Balsamico dressing  
- Blomkål, syltet rødløg, spinat, mandler, grønne bønner og grøn peber (N)(LØ)  
 – Hertil: Fransk dressing (Æ)(SP)  
- Fuglekvidder (Æ)(SP)(LØ)(SV) – Kalkun og tomat – Torskerogn, remo og citron (Æ)  
– Waldorff salat (V)(L)(N)

**Onsdag**  
- Kødboller med tomat, svampe og fløde hertil pasta (G)(Æ)(L)(LØ)(H)(SV)  
- Pasta one pot med svampe, tomat og asparges (V)(G)(LØ)(H)  
- Tomat salat med mozzarella, persille, rødløg, radichhio, oregano rucola på toppen (L)(LØ)  
 – Hertil: Pesto dressing  
- Hjerte salat, agurk, punto bønner, bagte courgetter, grillet aubergine, græskarkerner   
 – Hertil: Dressing med hvidvinseddike   
- Lårtunge og peberrods creme (L) – Tun salat og rødløg (LØ) – Plukket kalkun vendt med mojo (H)   
- Artiskokcreme med kapers (V)

**Torsdag**  
- Rød karry med frisk grønt og dampede ris (V)(LØ)(H)  
- Pak choy, gul peber, edamame, mango, spinat og broccoli   
 – Hertil: Asiatisk ketchup dressing (SO)  
- Kinakål, gule tomater, gulerods flager, wasabi ærter, bagte søde kartofler og sesam (SE)  
 – Hertil: Goma dressing (SO)(SE)(H)  
- Flæskesteg med rødkål (SV) – Hønsesalat (Æ)(L)(SP)(LØ) – Røget makrel, frisk agurk og purløgs mayo (Æ)  
– Ristet kikærte hummus med sort sesam (V)(SE)(H)  
- Kage: Marmorkage (G)(Æ)(L)(N)

**Fredag**  
- Pitabrød med krydret hakket okse, salat og dressing (G)(Æ)(L)(LØ)(H)  
- Pitabrød med tyrkisk falafel, salat og dressing (V)(G)(L)(LØ)(H)  
- Frisk colesalw salat   
 – Hertil: Kørvel/ sherry vinaigrette  
- Baby mix, grønne druer, solsikkekerner, revet blomkål, syltet bleg selleri og sorte bønner   
 – Hertil: Chili creme fraiche dressing (L)(H)(C)  
- Spegepølse med italiensk salat (L)(SV) – Skinke og cornichons (SV) – Karrysild (LØ)  
– Chunky avokado

**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) - (SV) Svinekød - **(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 25**

**Monday**- Tartlets with chicken in asparagus (G)(O)  
- Vegetarian tartlets (V)(G)(O)  
- Spicy bowl salad with baked fennel, capers, pears, linseed, dill and rocket  
 – For this: Mustard vinaigrette (M)  
- Raw food on carrots and cabbage rabi with, kamut kernels, orange and raisins (G)  
- Tossed in orange juice  
- Liver pate w/ cloud and white onions (O)(P) - Egg salad (E)(M)(O) - White herring turned w/ mustard and dill (O)(M)  
– Cottage cheese with fresh cucumber (V)(L)

**Tuesday**- Chops with parsley potatoes and tartar sauce (G)(L)(O)(P)  
- Tortellini with ricotta and tomatoes and broccoli (V)(G)(L)(O)(GA)  
- Watermelon, kale, feta, cucumber, quinoa and spring onion (L)  
 – For this: Balsamic dressing  
- Cauliflower, pickled red onion, spinach, almonds, green beans and green pepper (N)(O)  
 – For this: French dressing (E)(M)  
- ‘Birds chirping’ (E)(M)(O)(P) - Turkey and tomato - Cod roe, remo and lemon (E)  
– Waldorff salad (V)(L)(N)

**Wednesday**- Meatballs with tomato, mushrooms and cream with pasta (G)(E)(L)(O)(GA)(P)  
- Pasta one pot with mushrooms, tomato and asparagus (V)(G)(O)(GA)  
- Tomato salad with mozzarella, parsley, red onion, radish, oregano rocket on top (L)(O)  
 – For this: Pesto dressing  
- Heart salad, cucumber, punto beans, baked courgettes, grilled eggplant, pumpkin seeds  
 – For this: Dressing with white wine vinegar  
- Thigh tongue and horseradish cream (L) - Tuna salad and red onion (O) - Picked turkey turned with mojo (GA)  
- Artichoke cream with capers (V)

**Thursday**- Red curry with fresh greens and steamed rice (V)(O)(GA)  
- Pak choy, yellow pepper, edamame, mango, spinach and broccoli  
 – For this: Asian ketchup dressing (SO)  
- Chinese cabbage, yellow tomatoes, carrot flakes, wasabi peas, baked sweet potatoes and sesame (SE)  
 – For this: Goma dressing (SO)(SE)(GA)  
- Roast pork w/ red cabbage (SV) – Chicken salad (E)(L)(M)(O) – Smoked mackerel, fresh cucumber and chive mayo (E)  
– Roasted chickpea hummus with black sesame (V)(SE)(GA)  
- Cake: Marble cake (G)(E)(L)(N)

**Friday**- Pita bread with spicy minced beef, salad and dressing (G)(E)(L)(O)(GA)  
- Pita bread with Turkish falafel, salad and dressing (V)(G)(L)(O)(GA)  
- Fresh coleslaw salad  
 – For this: chervil/ sherry vinaigrette  
- Baby mix, green grapes, sunflower seeds, grated cauliflower, pickled pale celery and black beans  
 – For this: Chili creme fraiche dressing (L)(GA)(C)  
- Salami with Italian salad (L)(P) - Ham and cornichons (P) - Curried herring (O)  
– Chunky avocado

**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) – (P) Pork - **(V)** Vegetarian

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