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

Automatisk genereret beskrivelse**

**UGE 26**

**Mandag**- Pasta carbonára toppet med ærter og urter (SV)(G)(L)(LØ)(H)  
- Broccoli tærte med mascarpone og grillet peberfrugt (V)(G)(L)(LØ)  
- Cafe salat med bagte svampe, ærter, croutons, parmesan og rød peber (G)  
 – Hertil: Hvid balsamico dressing  
- Grønkål, bagte selleri, druer, kikærter, hørfrø og revet gulerod (S)  
 – Hertil: Senneps vinaigrette (SP)  
- Hønsesalat (Æ)(L)(LØ) - Paté med cornichon (SV) – Torskerogn med mayo og springløg (Æ)  
- Brie og abrikos marmelade (V)(L)

**Tirsdag**- Ovnstegt kyllingeoverlår med ovnstegte kartofler, løg, peberfrugt, champion vendt med rød pesto (LØ)(H)- Fyldte canalonni med ovnstegte kartofler, løg, peberfrugt, champion vendt med rød pesto (V)(L)(LØ)(H)- Gule tomater, majs, rødspidskål, broccoli, grøn peber og spinat   
 – Hertil: Fransk dressing (Æ)- Dampede rødbeder, æbler i tern, feta, valnødder og senneps blade (L)(N)  
 – Hertil: Citron vinaigrette(SP)  
- Frikadeller med agurkesalat (SV)(G)(Æ)(L)(LØ) – Kartoffelmad med mayo og ristede løg (Æ)(LØ)– Sennepssild (SP)  
- Caprese (V)(L)

**Onsdag**- Thailandsk beef green curry med dampede jasmin ris (LØ)(H)- Vegetarisk green curry med dampede jasmin ris (V)(LØ)(H)- Honningmelon, palmekål, agurk, gul peber og ristet sesam (SE)  
 – Hertil: Soya/ingefær/chilidressing (G)(SO)(H)- Pak choy, grønne bønner, blomkål, gulerods flager, bagte svampe og mynte   
 – Hertil: Miso dressing- Kyllingesalat m/ karry, ananas (Æ)(L)(LØ) – Skinke og tomat (SV) – Krabbesalat m/ grønne asparges og kål (SK)(Æ)(L)  
- Sort bønne humus med ristet sesam (V)(SE)(H)

**Torsdag**- Grøntsags pankora med sauce tatar og urtekartofler (V)(Æ)(L)(SP)(LØ)- Bagte peber, bagte aubergine, spidskål, hvide bønner, persille, oliven og halve små tomater  
 – Hertil: Mørk balsamico dressing- Edamame, rød peber, græskarkerner, hjerte salat, revet gulerod og baby mix   
 – Hertil: Grov senneps vinaigrette (SP)- Slagterens skinkesalat (SV)(Æ)(L)(LØ) – Roastbeef med pickles – Fiskedeller med citron (GL)(Æ)(L)(LØ)  
– Langtid stegt selleri med ristede kerner (V)(SE)(S)- Kage: Gulerods kage (G)(Æ)(L)

**Fredag**- Kylling wraps med salat og dressing (G)(L)(LØ)(H)- Vegetar wraps med salat og dressing (V)(G)(Æ)(LØ)(H)- Quinoa, bagte gulerødder, spidskål, agurk, basilikum og syltede rødløg (LØ)  
 – Hertil: Chili yoghurt (L)- Vandmelon, spinat, springløg, revet blomkål, hvidkål og blåbær   
 – Hertil: Appelsin vinaigrette - Æg/tomat/karse (Æ) – Leverpostej med agurk og mayo (SV)(Æ) – Karrysild (Æ)(LØ)  
– Peber romesco (V)(N)(H)

**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 26**

**Monday**- Pasta carbonára topped with peas and herbs (SV)(G)(L)(LØ)(H)  
- Broccoli pie with mascarpone and grilled pepper (V)(G)(L)(LØ)  
- Cafe salad with baked mushrooms, peas, croutons, parmesan and red pepper (G)  
 – For this: White balsamic dressing  
- Kale, baked celery, grapes, chickpeas, linseed and grated carrot (S)  
 – For this: Mustard vinaigrette (SP)  
- Chicken salad (Æ)(L)(LØ) - Pate with cornichon (SV) - Cod roe with mayo and spring onion (Æ)  
- Brie and apricot jam (V)(L)

**Tuesday**- Oven-roasted chicken thigh with oven-roasted potatoes, onion, pepper, champion turned with red pesto (LØ)(H)  
- Stuffed canalonni with oven-roasted potatoes, onions, peppers, champion turned with red pesto (V)(L)(LØ)(H)  
- Yellow tomatoes, corn, red cabbage, broccoli, green pepper and spinach  
 – For this: French dressing (Æ)  
- Steamed beetroot, diced apples, feta, walnuts and mustard leaves (L)(N)  
 – For this: Lemon vinaigrette (SP)  
- Meatballs w/ cucumber salad (SV)(G)(Æ)(L)(LØ) – Potato dish w/ mayo and roasted onions (Æ)(LØ) – Mustard herring (SP)  
- Caprese (V)(L)

**Wednesday**- Thai beef green curry with steamed jasmine rice (LØ)(H)  
- Vegetarian green curry with steamed jasmine rice (V)(LØ)(H)  
- Honeydew melon, palm cabbage, cucumber, yellow pepper and toasted sesame (SE)  
 – For this: Soya/ginger/chili dressing (G)(SO)(H)  
- Pak choy, green beans, cauliflower, carrot flakes, baked mushrooms and mint  
 – For this: Miso dressing  
- Chicken salad w/ curry, pineapple (Æ)(L)(LØ) - Ham and tomato (SV) - Crab salad w/ green asparagus (SK)(Æ)(L)  
- Black bean hummus with roasted sesame (V)(SE)(H)

**Thursday**- Vegetable pankora with tartar sauce and herb potatoes (V)(Æ)(L)(SP)(LØ)  
- Baked pepper, baked egg plant, scallions, white beans, parsley, olives and half small tomatoes  
 – For this: Dark balsamic dressing  
- Edamame, red pepper, pumpkin seeds, heart salad, grated carrot and baby mix  
 – For this: Coarse mustard vinaigrette (SP)  
- Butcher's ham salad (SV)(Æ)(L)(LØ) - Roast beef with pickles - Fish fillets with lemon (GL)(Æ)(L)(LØ)  
– Long-term fried celery with roasted seeds (V)(SE)(S)  
- Cake: Carrot cake (G)(Æ)(L)

**Friday**- Chicken wraps with salad and dressing (G)(L)(LØ)(H)  
- Vegetarian wraps with salad and dressing (V)(G)(Æ)(LØ)(H)  
- Quinoa, baked carrots, scallions, cucumber, basil and pickled red onions (LØ)  
 – For this: Chili yogurt (L)  
- Watermelon, spinach, spring onions, grated cauliflower, white cabbage and blueberries  
 – For this: Orange vinaigrette  
- Egg/tomato/watercress (Æ) – Liver pâté with cucumber and mayo (SV)(Æ) – Curried herring (Æ)(LØ)  
– Pepper romesco(V)(N)(H)

**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