

# Mums Catering

## MENU/UGE: 13

### MANDAG 23-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Koteletter med cremet champignonsauce (16) serveret med stegte kartofler vendt med citron og persille	<b>Grøn salat:</b>	Spidskål og spinatsalat med appelsin, radiser, blomkålsrudité
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Veganske svampebøffer, serveret med stegte kartofler og en persille-citronaioli (3,10,16)	<b>Pålæg:</b>	Skaldyrssalat (2,3,10,12) Hamburgerryg med ærtepure (7,S) Kartoffelmad med mayonnaise og ristede løg (1,3,10,12,V)
<b>Rig salat:</b>	Pasta pestosalat med bagte tomater, rucola, syltede rødløg (1,7)	<b>Dressing:</b>	Balsamicoglace

### TIRSDAG 24-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Stegt indisk kylling med stegte grønsager, hertil ris og serveret med en chili-limeyoghurt (7,15,16)	<b>Grøn salat:</b>	Blandet grønne salater med agurk, rødløg, tomater og mynte
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Linsedhal serveret med raita (7,16) og ris	<b>Pålæg:</b>	Russisksalat (3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål (S) Wasabisild (7,10)
<b>Rig salat:</b>	Hjertesalat med auberginer og blomkål, vendt i varme krydderier, sorte bønner og ristede cashewnødder (8,15,16)	<b>Dressing:</b>	Yoghurt-tahin-honning-limedressing

### ONSDAG 25-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Forloren hare (s) med ristede kartofler og brun sovs, tilsmagt med ribsgele	<b>Pålæg:</b>	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,10,12) Spread på hvide bønner og avocado (15,16)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Svamperisotto (7,17)	<b>Ost:</b>	Blandede oste med kiks (1,7)
<b>Rig salat:</b>	Waldorfsalat (7,8,9,10)	<b>Dressing:</b>	thousand Island (7,10,12)
<b>Grøn salat:</b>	Spæde salater med ærter, agurk, tomater og bønnespirer		

### TORSDAG 26-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Tortillas (1) (1 per person) med krydret kylling, kidneybønner, peberfrugt og bagte løg, hertil spicy salsa (12,15,16)	<b>Pålæg:</b>	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat-basilikumspesto (7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon (1,6,S)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Tortillas (1) (1 per person) med vegansk protien, kidneybønner, peberfrugt og bagte løg, hertil spicy salsa (12,15,16)	<b>Kage:</b>	Kokoskage (3)
<b>Rig salat:</b>	Romainesalat og kikærter, soltørrede tomater, squash, syltede rødløg	<b>Dressing:</b>	Hvidløgsdressing (7)
<b>Grøn salat:</b>	Crisp salat med frisk ananas, sweet drops, bønnespirer, peberfrugt og chiliristede græskarkerner		

**FREDAG 27-03-2026**

---

**Hovedret:**

Italienske kødboller (1,3,7,16) i tomatsauce (12,16) serveret med spaghetti, vendt i olivenolie og sort peber (1)

**Vegetarisk hovedret:**

Cannelloni fyldt med silketofu (1,16) toppet med tomatsauce (12,16)

**Rig salat:**

Ristede røderbeder med grønkål, æbler, mangol og honningristede kerner

**Grøn salat:**

Cæcarsalat (1,7)

**Pålæg:**

Sommersalat (3,7,10,12,V)  
Mortadello med piment relish (8,12,S)  
Peber laks med citron-dildcreme (7)

**Dressing:**

Cæcardressing (3,4,7,10,12,16)

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

# mandag

23. marts 2026, Uge 13

Hovedret	Koteletter med cremet champignonsauce (16) serveret med stegte kartofler vendt med citron og persille
Vegetarisk hovedret	Veganske svampebøffer, serveret med stegte kartofler og en persille-citronaioli (3,10,16)
Rig salat	Pasta pestosalat med bagte tomater, rucola, syltede rødløg (1,7)
Grøn salat	Spidskål og spinatsalat med appelsin, radiser, blomkålscrudité
Pålæg	Skaldyrssalat (2,3,10,12) Hamburgerryg med ærtepure (7,S) Kartoffelmad med mayonnaise og ristede løg (1,3,10,12,V)
Dressing	Balsamicoglace

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

# tirsdag

24. marts 2026, Uge 13

Hovedret	Stegt indisk kylling med stegte grønsager, hertil ris og serveret med en chili-limeyoghurt (7,15,16)
Vegetarisk hovedret	Linsedhal serveret med raita (7,16) og ris
Rig salat	Hjertesalat med auberginer og blomkål, vendt i varme krydderier, sorte bønner og ristede cashewnødder (8,15,16)
Grøn salat	Blandet grønne salater med agurk, rødløg, tomater og mynte
Pålæg	Russisksalat (3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål (S) Wasabisild (7,10)
Dressing	Yoghurt-tahin-honning-limedressing

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

# onsdag

25. marts 2026, Uge 13

Hovedret	Forloren hare (s) med ristede kartofler og brun sovs, tilsmagt med ribsgele
Vegetarisk hovedret	Svamperisotto (7,17)
Rig salat	Waldorfsalat (7,8,9,10)
Grøn salat	Spæde salater med ærter, agurk, tomater og bønnespirer
Pålæg	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,10,12) Spread på hvide bønner og avokado (15,16)
Ost	Blandede oste med kiks (1,7)
Dressing	thousand Island (7,10,12)

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

# torsdag

26. marts 2026, Uge 13

Hovedret	Tortillas (1) (1 per person) med krydret kylling, kidneybønner, peberfrugt og bagte løg, hertil spicy salsa (12,15,16)
Vegetarisk hovedret	Tortillas (1) (1 per person) med vegansk protein, kidneybønner, peberfrugt og bagte løg, hertil spicy salsa (12,15,16)
Rig salat	Romainesalat og kikærter, soltørrede tomater, squash, syltede rødløg
Grøn salat	Crisp salat med frisk ananas, sweet drops, bønnespirer, peberfrugt og chiliristede græskarkerner
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat-basilikumspesto (7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon (1,6,S)
Kage	Kokoskage (3)
Dressing	Hvidløgsdressing (7)

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

# fredag

27. marts 2026, Uge 13

Hovedret	Italienske kødboller (1,3,7,16) i tomatsauce (12,16) serveret med spaghetti, vendt i olivenolie og sort peber (1)
Vegetarisk hovedret	Cannelloni fyldt med silketofu (1,16) toppet med tomatsauce (12,16)
Rig salat	Ristede røderbeder med grønkål, æbler, mangol og honningristede kerner
Grøn salat	Cæcarsalat (1,7)
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish (8,12,S) Peber laks med citron-dildcreme (7)
Dressing	Cæcardressing (3,4,7,10,12,16)

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10) Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin