

Mums Catering

MENU/UGE: 3

MANDAG 12-01-2026

Hovedret:	Kylling bryst marineret i tandoori yoghurt (7,15,16) toppet med tandoori bagte løg hertil hertil krydret blomkålsris og raita (7,15,16)	Grøn salat:	Blandet grønne salater med pomelo, squash, feta og granatæbler (7)
Vegetarisk hovedret:	Kikærter i cremet tandoori sauce med peberfrugt, rødløg, gulerødder (15,16,vg) hertil krydret blomkålsris.	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Rig salat:	Blomkåls cous cous med agurk, æbler, syltet rødløg, mynte, persille og saltet mandler (8)	Dressing:	Citron og chili vinaigrette (10,12)

TIRSDAG 13-01-2026

Hovedret:	Spaghetti bolognese(1,16,17) lækker tomatsauce med friske basilikum, soltørrede tomater og oregano a part revet parmesan (7)	Grøn salat:	Siciliansk salat med steget grønsager og oliven.
Vegetarisk hovedret:	Vegansk spaghetti bolognese(1,6,16,17,vg) lækker tomatsauce med friske basilikum, soltørrede tomater og oregano a part revet parmesan (7)	Pålæg:	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Rig salat:	Panzanella salat med kapers, croutoner og skalotteløg (1)	Dressing:	Pesto (7,16)

ONSDAG 14-01-2026

Hovedret:	Carapulka den spanske gullash serveret med ris	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) cremet rødbedespread med hytteost (7)
Vegetarisk hovedret:	Forårsrulle 2 stk. (1,6) serveret med ris og sweet chili.	Ost:	Blandet ost (7) med vindruer
Rig salat:	Spansk bønne salat.	Dressing:	Honning og balsamico vinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Blandet hovedsalater med haricot vert, parmesan, bagte fennikel og langtidsbagte cherry tomater (7)		

TORSDAG 15-01-2026

Hovedret:	Skindstegt kylling overlår med citron, rosmarin og hvidløg 1 stk. hertil bagte rødder og romesco dip (7,15,16)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)	Kage:	Gulerodskage (1,3,7,8)
Rig salat:	Bagte gulerødder med linser, honningristet solsikkekerne, bulls blood og hytteost.	Dressing:	Basilikums vinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Spæde salater med ærter, skalotteløg, rugbrøds croutoner og karse.		

FREDAG 16-01-2026

Hovedret:	Frikadeller (s) serveret med kogte kartofler og brun sovs hertil syltet rødbeder (12)	Grøn salat:	Iceberg og radicchio med majs, tomater, majs og radiser .
Vegetarisk hovedret:	Veganske deller serveret med kogte kartofler og urtedip (6) hertil syltet rødbeder (12)	Pålæg:	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Rig salat:	Kikærter vendt i citron olie, med ristet gulerødder, spinat toppet med brøndkarse.	Dressing:	thousand Island (7,10)

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

12. januar 2026, Uge 3

Hovedret	Kylling bryst marineret i tandoori yoghurt (7,15,16) toppet med tandoori bagte løg hertil hertil krydret blomkålsris og raita (7,15,16)
Vegetarisk hovedret	Kikærter i cremet tandoori sauce med peberfrugt, rødløg, gulerødder (15,16,vg) hertil krydret blomkålsris.
Rig salat	Blomkåls cous cous med agurk, æbler, syltet rødløg, mynte, persille og saltet mandler (8)
Grøn salat	Blandet grønne salater med pomelo, squash, feta og granatæbler (7)
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Dressing	Citron og chili vinaigrette (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

tirsdag

13. januar 2026, Uge 3

Hovedret	Spaghetti bolognese(1,16,17) lækker tomatsauce med friske basilikum, soltørrede tomater og oregano a part revet parmesan (7)
Vegetarisk hovedret	Vegansk spaghetti bolognese(1,6,16,17,vg) lækker tomatsauce med friske basilikum, soltørrede tomater og oregano a part revet parmesan (7)
Rig salat	Panzanella salat med kapers, croutoner og skalotteløg (1)
Grøn salat	Siciliansk salat med steget grønsager og oliven.
Pålæg	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Dressing	Pesto (7,16)

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

onsdag

14. januar 2026, Uge 3

Hovedret	Carapulka den spanske gullash serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Forårsrulle 2 stk. (1,6) serveret med ris og sweet chili.
Rig salat	Spansk bønne salat.
Grøn salat	Blandet hovedsalater med haricot vert, parmesan, bagte fennikel og langtidsbagte cherry tomater (7)
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) cremet rødbedespread med hytteost (7)
Ost	Blandet ost (7) med vindruer
Dressing	Honning og balsamico vinaigrette (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

15. januar 2026, Uge 3

Hovedret	Skindstegt kylling overlår med citron, rosmarin og hvidløg 1 stk. hertil bagte rødder og romesco dip (7,15,16)
Vegetarisk hovedret	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)
Rig salat	Bagte gulerødder med linser, honningristet solsikkekerner, bulls blood og hytteost.
Grøn salat	Spæde salater med ærter, skalotteløg, rugbrøds croutoner og karse.
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Kage	Gulerodskage (1,3,7,8)
Dressing	Basilikums vinaigrette (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

fredag

16. januar 2026, Uge 3

Hovedret	Frikadeller (s) serveret med kogte kartofler og brun sovs hertil syltet rødbeder (12)
Vegetarisk hovedret	Veganske deller serveret med kogte kartofler og urtedip (6) hertil syltet rødbeder (12)
Rig salat	Kikærter vendt i citron olie, med ristet gulerødder, spinat toppet med brøndkarse.
Grøn salat	Iceberg og radicchio med majs, tomater, majs og radiser .
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Dressing	thousand Island (7,10)

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