

Mums Catering

MENU/UGE: 15

MANDAG 06-04-2026

Hovedret:	Påske lukket	Grøn salat:
Vegetarisk hovedret:		Pålæg:
Rig salat:		Dressing:

TIRSDAG 07-04-2026

Hovedret:	Tarteletter (1) med høns i asparges (3 per person)	Grøn salat:	Mormorsalat
Vegetarisk hovedret:	Tarteletter (1) med vegansk protein, ærter, gulerødder og asparges (3 per person)	Pålæg:	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild (10) Kylling med majscreme (7,15,16)
Rig salat:	Klassik broccolisalat (3,7,10,12)	Dressing:	1000 øer (7,10)

ONSDAG 08-04-2026

Hovedret:	Spaghetti bolognese (1,9,12,16)	Pålæg:	Hønsesalat (3,10,12) Lun leverpostej (1,6,S) Spicy hummus (vg)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk bolognese (1,6,9,12,16)	Ost:	Blandet oste med druer (7,v)
Rig salat:	Capresesalat (7)	Dressing:	Balsamicovinaigrette
Grøn salat:	Hjertesalat, radicchio, oliven, croutoner, soltørrede tomater, bagte rødløg		

TORSDAG 09-04-2026

Hovedret:	Kylling tikka masala (15,16) serveret med gule ris	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Kikærte masala med blomkål, gulerødder og løg (15,16) serveret med gule ris	Kage:	Cookies (1,3)
Rig salat:	Indisk tomatsalat med mango, agurk og rødløg toppet med koriander	Dressing:	Yoghurtdressing med passionsfrugt og ingefær (7)
Grøn salat:	Crisp salat med sukkerærter, kinaradiser, peberfrugt og hvidløgsspirer		

FREDAG 10-04-2026

Hovedret:	Flæskestegssandwich (1 per person) serveret med dijonnaise (3,10,12,s) og briochebolle (1)	Grøn salat:	Egeblande og lollo rosa med blomkålscrudite, bladselleri, ærter, grønkål og ristede græskarkerner
Vegetarisk hovedret:	Juicy burgersandwich (1 per person) serveret med dijonnaise (3,10,12) og briochebolle (1)	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:	Spidskålssalat med æbler og timian (god til flæskesteg sandwich)	Dressing:	Honning-appelsin 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) Svovdioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

mandag

6. april 2026, Uge 15

Hovedret

Påske lukket

Vegetarisk hovedret

Rig salat

Grøn salat

Pålæg

Dressing

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

7. april 2026, Uge 15

Hovedret	Tarteletter (1) med høns i asparges (3 per person)
Vegetarisk hovedret	Tarteletter (1) med vegansk protein, ærter, gulerødder og asparges (3 per person)
Rig salat	Klassik broccolisalat (3,7,10,12)
Grøn salat	Mormorsalat
Pålæg	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild (10) Kylling med majscreme (7,15,16)
Dressing	1000 øer (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

onsdag

8. april 2026, Uge 15

Hovedret	Spaghetti bolognese (1,9,12,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk bolognese (1,6,9,12,16)
Rig salat	Capresesalat (7)
Grøn salat	Hjertesalat, radicchio, oliven, croutoner, soltørrede tomater, bagte rødløg
Pålæg	Hønsesalat (3,10,12) Lun leverpostej (1,6,S) Spicy hummus (vg)
Ost	Blandet oste med druer (7,v)
Dressing	Balsamicovinaigrette

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

9. april 2026, Uge 15

Hovedret	Kylling tikka masala (15,16) serveret med gule ris
Vegetarisk hovedret	Kikærte masala med blomkål, gulerødder og løg (15,16) serveret med gule ris
Rig salat	Indisk tomatsalat med mango, agurk og rødløg toppet med koriander
Grøn salat	Crisp salat med sukkerærter, kinaradiser, peberfrugt og hvidløgsspirer
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Kage	Cookies (1,3)
Dressing	Yoghurtdressing med passionsfrugt og ingefær (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

10. april 2026, Uge 15

Hovedret	Flæskestegssandwich (1 per person) serveret med dijonnaise (3,10,12,s) og briochebolle (1)
Vegetarisk hovedret	Juicy burgersandwich (1 per person) serveret med dijonnaise (3,10,12) og briochebolle (1)
Rig salat	Spidskålssalat med æbler og timian (god til flæskesteg sandwich)
Grøn salat	Egeblende og lollo rosa med blomkålsrudite, bladselleri, ærter, grønkål og ristede græskarkerner
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	Honning-appelsinvinaigrette (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