

Mums Catering

MENU/UGE: 5

MANDAG 26-01-2026

Hovedret:	Gris i grøn karry toppet med suga snaps, thai basilikum og forårsløg serveret med ris kogt med limeblade	Grøn salat:	Spæde grønne salater agurk, mango, glaskål og forårsløg
Vegetarisk hovedret:	Edamame i grøn karry toppet med suga snaps, thai basilikum og forårsløg serveret med ris kogt med limeblade	Pålæg:	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Rig salat:	Nudelsalat med edamame, gulerødder, kinakål, grønkål og bolsjebeder (1,11)	Dressing:	Spicy-mango-lime vinaigrette (10)

TIRSDAG 27-01-2026

Hovedret:	BBQ marineret gris hertil ristet gulerødder og kartofler serveret med en aioli (3,10,16)	Grøn salat:	Cæcarsalat (1,7)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk bbq-bøffer (6,15,16) hertil ristet gulerødder og kartofler serveret med en aioli (3,10,16)	Pålæg:	Krabbesalat (3,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Rig salat:	Linsesalat med grønne linser vendt i citronolie, grillet artiskokker, oliven, radicchio, spinat og peberfrugt	Dressing:	Cæcardressing (3,4,7,10,12)

ONSDAG 28-01-2026

Hovedret:	Bøf stroganoff med svampe toppet med bagte løg og ristet kalkun chorizo (12,16) hertil knuste kartofler vendt med smør og persille (7)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Spread på gulerødder og kikærter (15,16)
Vegetarisk hovedret:	Stroganoff med kidneybønner, svampe, peberfrugt, og porre toppet med bagte løg hertil knuste kartofler vendt med smør og persille (7)	Ost:	Blandet oste (7,v) med ingefær-æblekompot
Rig salat:	Qunioa salat med bagte græskar, radicchio, smuleret feta, og ristet græskarkerner (7)	Dressing:	French dressing (10,12)
Grøn salat:	Hjertesalat med grønne bønner, bagte cherry tomater, skalotteløg og friske figner toppet med saltet mandler(8)		

TORSDAG 29-01-2026

Hovedret:	Torsk i orlydej med fritter (1,4) serveret med sauce tatar på dild og estragon (3,7,10,12)	Pålæg:	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Røget makrel med citron creme (7,10)
Vegetarisk hovedret:	Mexicansk onepot (6,15,16)	Kage:	Snickers kage (1,3,5,7)
Rig salat:	Salat med honning bagte gulerødder, spinat, pære og blåskimmel (7)	Dressing:	Dilddressing (7,10)
Grøn salat:	Egeblade og lollo bioanda med blomkål, kapers, dild og ristet boghvedekerner.		

FREDAG 30-01-2026

Hovedret:	Asiatiske kylling boller vendt sweet chili og sesam (1,3,6,7) hertil lun nudelsalat med sprøde grønsager (1,11)	Grøn salat:	Crisp salat med bønnespire, majs, agurk, syltet butternutsquash.
Vegetarisk hovedret:	Dahl (15,116) med fladrød og raita (1,7)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Rig salat:	Asiatisk kålsalat toppet med koriander og peanuts (5)	Dressing:	Asiatisk dressing på ingefær, soja og sesam, chili og lime (6,15)

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

26. januar 2026, Uge 5

Hovedret	Gris i grøn karry toppet med suga snaps, thai basilikum og forårsløg serveret med ris kogt med limeblade
Vegetarisk hovedret	Edamame i grøn karry toppet med suga snaps, thai basilikum og forårsløg serveret med ris kogt med limeblade
Rig salat	Nudelsalat med edamame, gulerødder, kinakål, grønkål og bolsjebeder (1,11)
Grøn salat	Spæde grønne salater agurk, mango, glaskål og forårsløg
Pålæg	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Dressing	Spicy-mango-lime vinaigrette (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

tirsdag

27. januar 2026, Uge 5

Hovedret	BBQ marineret gris hertil ristet gulerødder og kartofler serveret med en aioli (3,10,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk bbq-bøffer (6,15,16) hertil ristet gulerødder og kartofler serveret med en aioli (3,10,16)
Rig salat	Linsesalat med grønne linser vendt i citronolie, grillet artiskokker, oliven, radicchio, spinat og peberfrugt
Grøn salat	Cæcarsalat (1,7)
Pålæg	Krabbesalat (3,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Dressing	Cæcardressing (3,4,7,10,12)

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

onsdag

28. januar 2026, Uge 5

Hovedret	Bøf stroganoff med svampe toppet med bagte løg og ristet kalkun chorizo (12,16) hertil knuste kartofler vendt med smør og persille (7)
Vegetarisk hovedret	Stroganoff med kidneybønner, svampe, peberfrugt, og porre toppet med bagte løg hertil knuste kartofler vendt med smør og persille (7)
Rig salat	Qunioa salat med bagte græskar, radicchio, smuleret feta, og ristet græskarkerner (7)
Grøn salat	Hjertesalat med grønne bønner, bagte cherry tomater, skalotteløg og friske figer toppet med saltet mandler(8)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Spread på gulerødder og kikærter (15,16)
Ost	Blandet oste (7,v) med ingefær-æblekompot
Dressing	French dressing (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

29. januar 2026, Uge 5

Hovedret	Torsk i orlydej med fritter (1,4) serveret med sauce tatar på dild og estragon (3,7,10,12)
Vegetarisk hovedret	Mexicansk onepot (6,15,16)
Rig salat	Salat med honning bagte gulerødder, spinat, pære og blåskimmel (7)
Grøn salat	Egeblade og lollo bioanda med blomkål, kapers, dild og ristet boghvedekerner.
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Røget makrel med citron creme (7,10)
Kage	Snickers kage (1,3,5,7)
Dressing	Dilddressing (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

fredag

30. januar 2026, Uge 5

Hovedret	Asiatiske kylling boller vendt sweet chili og sesam (1,3,6,7) hertil lun nudelsalat med sprøde grønsager (1,11)
Vegetarisk hovedret	Dahl (15,116) med fladrød og raita (1,7)
Rig salat	Asiatisk kålsalat toppet med koriander og peanuts (5)
Grøn salat	Crisp salat med bønnespire, majs, agurk, syltet butternutsquash.
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Dressing	Asiatisk dressing på ingefær, soja og sesam, chili og lime (6,15)

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