

Mums Catering

MENU/UGE: 16

MANDAG 13-04-2026

Hovedret:	Carapulka den spanske gullash (15,16,s) serveret med bulgur (1)	Grøn salat:	Blandet grønne salater med hytteost, squash, bagte tomater, og artiskokker. (7)
Vegetarisk hovedret:	Kikærte carapulka (15,16) serveret med bulgur (1)	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgsbate med cornichoner(7,S)
Rig salat:	Spansk bønnensalat med persille, agurk, peberfrugt og rødløg.	Dressing:	Cremet romesco (7,8,15,16)

TIRSDAG 14-04-2026

Hovedret:	Kylling i grøn karry med auberginer, løg og blomkål og thai basilikum hertil ris, a part ristet kokos og koriander til topping	Grøn salat:	Crisp salat med bønnespire, mango, grønne bønner toppet med peanuts (5)
Vegetarisk hovedret:	Edamame i grøn karry med auberginer, løg og blomkål og thai basilikum hertil ris, a part ristet kokos og koriander til topping	Pålæg:	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Rig salat:	Nudler vendt i sesam olie og ristet sesam med revet gulerød, stegte okra, rød spidskål, og champignon.	Dressing:	Sød chili yoghurt (7,15,16)

ONSDAG 15-04-2026

Hovedret:	Millionbøf (15) med kartoffelmos (7) her til syltet rødbeder (12)	Pålæg:	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Rødbedehummus (vg)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk Millionbøf (15) med kartoffelmos (7) her til syltet rødbeder (12)	Ost:	Blandet ost med æble-ingefær kompot
Rig salat:	Tomater, mozzarella, radicchio, croutoner, rødløg og frisk basilikum (1)	Dressing:	basilikum vinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Blandet hovedsalat med syltet græskar, melon, ærter og mynte toppet med saltet kerner.		

TORSDAG 16-04-2026

Hovedret:	Kylling fajitas med løg og peberfrugt (1,15,16) serveret med salsa verde (15,16) 2 stk.	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Vegetarisk hovedret:	Fajitas med kyllingprotien, løg og peberfrugt (6,15,16) serveret med salsa verde (15,16) 2 stk	Kage:	brownie (1,3,7,8)
Rig salat:	Blandet kål, revet gulerødder, quinoa, koriander og syltet rødløg	Dressing:	Cremet salsa dressing (15,16)
Grøn salat:	Iceberg med tomat, agurk, rødløg		

FREDAG 17-04-2026

Hovedret:

Græske deller med feta og frisk oregano. (1,3,7,15,16) serveret med ristet kartofler og Tzatziki (7,16)

Vegetarisk hovedret:

Vegansk græske deller tilsmagt med gærflager og frisk oregano (6,10) serveret med ristet kartofler og Tzatziki (7,16)

Rig salat:

Græsk salat (7)

Grøn salat:

Hjertesalat med ovn grillet auberginer vendt med persille, sweet drops, grønne bønner og ristet kerner

Pålæg:

Tunsalat (3,4,10,12,15)
Leverpostej med syltede rødbeder(1,6,S)
Kylling med Karrycreme og bacon (3,10,12,S)

Dressing:

Olie-eddike dressing (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

mandag

13. april 2026, Uge 16

Hovedret	Carapulka den spanske gullash (15,16,s) serveret med bulgur (1)
Vegetarisk hovedret	Kikærte carapulka (15,16) serveret med bulgur (1)
Rig salat	Spansk bønnesalat med persille, agurk, peberfrugt og rødløg.
Grøn salat	Blandet grønne salater med hytteost, squash, bagte tomater, og artiskokker. (7)
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgspate med cornichoner(7,S)
Dressing	Cremet romesco (7,8,15,16)

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

tirsdag

14. april 2026, Uge 16

Hovedret	Kylling i grøn karry med auberginer, løg og blomkål og thai basilikum hertil ris, a part ristet kokos og koriander til topping
Vegetarisk hovedret	Edamame i grøn karry med auberginer, løg og blomkål og thai basilikum hertil ris, a part ristet kokos og koriander til topping
Rig salat	Nudler vendt i sesam olie og ristet sesam med revet gulerød, stegte okra, rød spidskål, og champignon.
Grøn salat	Crisp salat med bønnespire, mango, grønne bønner toppet med peanuts (5)
Pålæg	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Dressing	Sød chili yoghurt (7,15,16)

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

15. april 2026, Uge 16

Hovedret	Millionbøf (15) med kartoffelmos (7) her til syltet rødbeder (12)
Vegetarisk hovedret	Vegansk Millionbøf (15) med kartoffelmos (7) her til syltet rødbeder (12)
Rig salat	Tomater, mozzarella, radicchio, croutoner, rødløg og frisk basilikum (1)
Grøn salat	Blandet hovedsalat med syltet græskar, melon, ærter og mynte toppet med saltet kerner.
Pålæg	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæskesteg med rødkål (S) Rødbedehummus (vg)
Ost	Blandet ost med æble-ingefær kompot
Dressing	basilikum 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

16. april 2026, Uge 16

Hovedret	Kylling fajitas med løg og peberfrugt (1,15,16) serveret med salsa verde (15,16) 2 stk.
Vegetarisk hovedret	Fajitas med kyllingprotien, løg og peberfrugt (6,15,16) serveret med salsa verde (15,16) 2 stk
Rig salat	Blandet kål, revet gulerødder, quinoa, koriander og syltet rødløg
Grøn salat	Iceberg med tomat, agurk, rødløg
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Kage	brownie (1,3,7,8)
Dressing	Crement salsa dressing (15,16)

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

fredag

17. april 2026, Uge 16

Hovedret	Græske deller med feta og frisk oregano. (1,3,7,15,16) serveret med ristet kartofler og Tzatziki (7,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk græske deller tilsmagt med gærflager og frisk oregano (6,10) serveret med ristet kartofler og Tzatziki (7,16)
Rig salat	Græsk salat (7)
Grøn salat	Hjertesalat med ovn grillet auberginer vendt med persille, sweet drops, grønne bønner og ristet kerner
Pålæg	Tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder(1,6,S) Kylling med Karrycreme og bacon (3,10,12,S)
Dressing	Olie-eddike dressing (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