

Mums Catering

MENU/UGE: 19

MANDAG 04-05-2026

Hovedret:	Caribisk mangokylling toppet med koriander og springløg, serveret med grov couscous (1,7,15,16)	Grøn salat:	Crisp salat med gulerødder, edamame og agurk, toppet med forårsløg (6)
Vegetarisk hovedret:	Samosa serveret med raita (7,16) og couscous (1)	Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,4,10,12) Hamburgerryg med ærtepuré (7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon (1,6,S)
Rig salat:	Blandet kål med ristede blomkål, peanuts, spirer og pomelo (5)	Dressing:	Chili-mangodressing (7,15,16)

TIRSDAG 05-05-2026

Hovedret:	Gris i sursød-sovs (S) med peberfrugt, bambusskud og gulerødder, toppet med forårsløg og thaibasilikum serveret med udonnudler (1,11,12,15,16)	Grøn salat:	Napolitana-mix med appelsiner, tranebær og grønne bønner
Vegetarisk hovedret:	Edamame i sursød-sovs med peberfrugt, bambusskud og gulerødder toppet med forårsløg og thaibasilikum serveret med udonnudler (1,6,11,12,15,16)	Pålæg:	Russisksalat (3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål (S) Wasabisild (7,10)
Rig salat:	Belugalinser, agurk, æbler, rucola og syltede cherrytomater, toppet med knas (1,12)	Dressing:	Solbærvinaigrette (10,12)

ONSDAG 06-05-2026

Hovedret:	Græsk inspireret kalkuncuvette med oregano og hvidløg, serveret med små saltede kartofler og tzatziki (7,16)	Pålæg:	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,10,12) Spicy hummus (15,16,vg)
Vegetarisk hovedret:	Vegetargyros (V) med grønsager, serveret med små saltede kartofler og tzatziki (7,16)	Ost:	Blandet ost med druer (7)
Rig salat:	Græsk salat (7)	Dressing:	Hvidløgsdressing (7,16)
Grøn salat:	Blandede salater, syltede butternuts, squash, ærter, blåbær og honningristede kerner		

TORSDAG 07-05-2026

Hovedret:	Kylling i rød karry med bambusskud, gulerødder, peberfrugt og rødløg, serveret med ris	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat-basilikumspesto (7,S) Kartoffelmad med mayo og ristede løg (1,3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Edamame i rød karry med bambusskud, gulerødder, peberfrugt og rødløg, serveret med ris (6,VG)	Kage:	Cookies (1,3)
Rig salat:	Asiatisk kartoffelsalat med gomadressing (1,3,6,10,11)	Dressing:	Ananasvinaigrette (10)
Grøn salat:	Spidskål, edamame, majs og feta (6,7)		

FREDAG 08-05-2026

Hovedret:

Glaseret gris (S) med flødekartofler (7,16)

Vegetarisk hovedret:

Rødbedebøffer (1,VG) med flødekartofler (7)

Rig salat:

Grønne linser med honningbagte pastinakker, radicchio, agurk og sennepssyltede løg (12)

Grøn salat:

Romaine og mizuna med fennikel, spirer og æbler

Pålæg:Sommersalat (3,7,10,12,V)
Mortadello med pimentrelish (8,12,S)
Røget makrel med citroncreme (7)**Dressing:**

Basilikumvinaigrette (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

mandag

4. maj 2026, Uge 19

Hovedret	Caribisk mangokylling toppet med koriander og springløg, serveret med grov couscous (1,7,15,16)
Vegetarisk hovedret	Samosa serveret med raita (7,16) og couscous (1)
Rig salat	Blandet kål med ristede blomkål, peanuts, spirer og pomelo (5)
Grøn salat	Crisp salat med gulerødder, edamame og agurk, toppet med forårsløg (6)
Pålæg	Skaldyrssalat (2,3,4,10,12) Hamburgerryg med ærtepuré (7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon (1,6,S)
Dressing	Chili-mangodressing (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

tirsdag

5. maj 2026, Uge 19

Hovedret	Gris i sursød-sovs (S) med peberfrugt, bambusskud og gulerødder, toppet med forårsløg og thaibasilikum serveret med udonnudler (1,11,12,15,16)
Vegetarisk hovedret	Edamame i sursød-sovs med peberfrugt, bambusskud og gulerødder toppet med forårsløg og thaibasilikum serveret med udonnudler (1,6,11,12,15,16)
Rig salat	Belugalinser, agurk, æbler, rucola og syltede cherrytomater, toppet med knas (1,12)
Grøn salat	Napolitana-mix med appelsiner, tranebær og grønne bønner
Pålæg	Russisksalat (3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål (S) Wasabisild (7,10)
Dressing	Solbærvinaigrette (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

6. maj 2026, Uge 19

Hovedret	Græsk inspireret kalkuncuvette med oregano og hvidløg, serveret med små saltede kartofler og tzatziki (7,16)
Vegetarisk hovedret	Vegetargyros (V) med grønsager, serveret med små saltede kartofler og tzatziki (7,16)
Rig salat	Græsk salat (7)
Grøn salat	Blandede salater, syltede butternuts, squash, ærter, blåbær og honningristede kerner
Pålæg	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,10,12) Spicy hummus (15,16,vg)
Ost	Blandet ost med druer (7)
Dressing	Hvidløgsdressing (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

torsdag

7. maj 2026, Uge 19

Hovedret	Kylling i rød karry med bambusskud, gulerødder, peberfrugt og rødløg, serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Edamame i rød karry med bambusskud, gulerødder, peberfrugt og rødløg, serveret med ris (6,VG)
Rig salat	Asiatisk kartoffelsalat med gomadressing (1,3,6,10,11)
Grøn salat	Spidskål, edamame, majs og feta (6,7)
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat-basilikumspesto (7,S) Kartoffelmad med mayo og ristede løg (1,3,10,12,V)
Kage	Cookies (1,3)
Dressing	Ananasvinaigrette (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

8. maj 2026, Uge 19

Hovedret	Glaseret gris (S) med flødekartofler (7,16)
Vegetarisk hovedret	Rødbedebøffer (1,VG) med flødekartofler (7)
Rig salat	Grønne linser med honningbagte pastinakker, radicchio, agurk og sennepssyltede løg (12)
Grøn salat	Romaine og mizuna med fennikel, spirer og æbler
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12,V) Mortadello med pimentrelish (8,12,S) Røget makrel med citroncreme (7)
Dressing	Basilikumvinaigrette (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