

Mums Catering

MENU/UGE: 4

MANDAG 19-01-2026

Hovedret:	Stegt kylling og grønsager vendt i teriyaki glaze toppet med forårsløg, koriander og chili (1,6,15,16) serveriet med nudler vendt i sesamolie og ristet sesam (1,11)	Grøn salat:	Mix af grønne blade med ærter, kina radise, æbler og hytteost (7)
Vegetarisk hovedret:	Veganske teriyaki boller med stegte grønsager vendt i teriyaki glaze toppet med forårsløg, koriander og chili (1,6,15,16) serveriet med nudler vendt i sesamolie og ristet sesam (1,11)	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10,12) rullepølse med sky og løg (S) Hvidløgspate med cornichoner (7,S)
Rig salat:	Beluga linser, radicchio, broccoli, syltet græskar, blåbær og chili ristet græskarkerner	Dressing:	Æblevinaigrette (10,12)

TIRSDAG 20-01-2026

Hovedret:	Cremet svinekødsrigatoni (1,16,17) med stegte grøntsager, chorizo og finrevet ost (7,S)	Grøn salat:	Rucola, romaine, artiskokker, tomater og bagte løg
Vegetarisk hovedret:	Napolitansk inspireret rigatoni med kalamata oliven og frisk basilikum (1,15,16,17)	Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Karrysild (3,4)
Rig salat:	Quinoa med spinat, bagte gulerødder, syltede bøgøhatte, pærer, basilikum og rugknas (1,12)	Dressing:	Persillepesto.

ONSDAG 21-01-2026

Hovedret:	Chili con carne med chipotle, kanel, kaffe og chokolade (12,15,16) hertil nachos og cremefraiche (7)	Pålæg:	Fin skinkesalat (3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaiscreme (3,7,10,12) Avocado og hytteost spread (7,15,16)
Vegetarisk hovedret:	Chili sin carne med chipotle, kanel, kaffe og chokolade (6,12,15,16) hertil ris og creme fraiche (7)	Ost:	Blandet ost med honningristet valnødder (8)
Rig salat:	Hjerte salat med agurk, bagte rødløg, majs, feta og ristet linser (7)	Dressing:	Mild hvidløgss dressing med persille (7,16)
Grøn salat:	Crisp salat med grapefrugt, grønne bønner, bagte cherry tomater og granatæbler		

TORSDAG 22-01-2026

Hovedret:	Indisk kylling i karri med spinat og kokosmælk serveret med ris (15,16)	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:	Indisk kikærter i karri med spinat og kokosmælk serveret med ris (15,16)	Kage:	Grøn sandkage (1,3,7,8)
Rig salat:	Råkost med spidskål, knoldselleri, abrikoser og hasselnød (8)	Dressing:	Mynte- lime yoghurt dressing (7)
Grøn salat:	Crispy spæde salater med crudité af blomkål og ærter, toppet med kørvel		

FREDAG 23-01-2026

Hovedret:	Pulled pork burger i briochebolle hertil coleslaw (1,3,7,10)	Grøn salat:	Cæcar salat (1,7)
Vegetarisk hovedret:	Svampe risotto med timian, parmesan og hvidløg (7,16,17,V)	Pålæg:	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder (1,6,S) Kylling med karrycreme og bacon (3,10,12,S)
Rig salat:	pasta salat vendt med romesco (8,12,16) og peberfrugt, syltet rødløg og squash.	Dressing:	Cæcar dressing (3,4,10,12,16)

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

mandag

19. januar 2026, Uge 4

Hovedret	Stegt kylling og grønsager vendt i teriyaki glace toppet med forårsløg, koriander og chili (1,6,15,16) serveriet med nudler vendt i sesamolie og ristet sesam (1,11)
Vegetarisk hovedret	Veganske teriyaki boller med stegte grønsager vendt i teriyaki glace toppet med forårsløg, koriander og chili (1,6,15,16) serveriet med nudler vendt i sesamolie og ristet sesam (1,11)
Rig salat	Beluga linser, radicchio, broccoli, syltet græskar, blåbær og chili ristet græskarkerner
Grøn salat	Mix af grønne blade med ærter, kina radise, æbler og hytteost (7)
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10,12) rullepølse med sky og løg (S) Hvidløgspate med cornichoner (7,S)
Dressing	Æblevinaigrette (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

20. januar 2026, Uge 4

Hovedret	Cremet svinekødsrigatoni (1,16,17) med stegte grøntsager, chorizo og finrevet ost (7,S)
Vegetarisk hovedret	Napolitansk inspireret rigatoni med kalamata oliven og frisk basilikum (1,15,16,17)
Rig salat	Quinoa med spinat, bagte gulerødder, syltede bøgehatte, pærer, basilikum og rugknas (1,12)
Grøn salat	Rucola, romaine, artiskokker, tomater og bagte løg
Pålæg	Skaldyrssalat (2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Karrysild (3,4)
Dressing	Persillepesto.

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

21. januar 2026, Uge 4

Hovedret	Chili con carne med chipotle, kanel, kaffe og chokolade (12,15,16) hertil nachos og cremefraiche (7)
Vegetarisk hovedret	Chili sin carne med chipotle, kanael, kaffe og chokolade (6,12,15,16) hertil ris og creme fraiche (7)
Rig salat	Hjerte salat med agurk, bagte rødløg, majs, feta og ristet linser (7)
Grøn salat	Crisp salat med grapefrugt, grønne bønner, bagte cherry tomater og granatæbler
Pålæg	Fin skinkesalat (3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaiscreme (3,7,10,12) Avocado og hytteost spread (7,15,16)
Ost	Blandet ost med honningristet valnødder (8)
Dressing	Mild hvidløgs dressing med persille (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

22. januar 2026, Uge 4

Hovedret	Indisk kylling i karry med spinat og kokosmælk serveret med ris (15,16)
Vegetarisk hovedret	Indisk kikærter i karry med spinat og kokosmælk serveret med ris (15,16)
Rig salat	Råkost med spidskål, knoldselleri, abrikoser og hasselnød (8)
Grøn salat	Crispy spæde salater med crudité af blomkål og ærter, toppet med kørvel
Pålæg	Æggesalat (3,10,12,V) Mortadello med piment relish (8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron (1,4,10,12,7)
Kage	Grøn sandkage (1,3,7,8)
Dressing	Mynte- lime yoghurt dressing (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

23. januar 2026, Uge 4

Hovedret	Pulled pork burger i briochebolle hertil coleslaw (1,3,7,10)
Vegetarisk hovedret	Svampe risotto med timian, parmesan og hvidløg (7,16,17,V)
Rig salat	pasta salat vendt med romesco (8,12,16) og peberfrugt, syltet rødløg og squash.
Grøn salat	Cæcar salat (1,7)
Pålæg	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder (1,6,S) Kylling med karrycreme og bacon (3,10,12,S)
Dressing	Cæcar dressing (3,4,10,12,16)

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