

Mums Catering

MENU/UGE: 10

MANDAG 02-03-2026

Hovedret:	Indisk korma med kalkun tilsmagte med ingefær og varme krydderier (12,15,16) serveret med krydret ris	Grøn salat:	Mix af salater med ananas, bønnespire, edamame og agurk toppet med chilinødder (5)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk korma med kikærter tilsmagte med ingefær og varme krydderier (6,12,15,16) serveret med krydret ris	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgspate med cornichoner(7,S)
Rig salat:	Indisk bønnesalat med squash, cherry tomater, mynte, rødløg og persille.	Dressing:	Mynte dressing (7)

TIRSDAG 03-03-2026

Hovedret:	Ungansk gullash serveret med knuste kartofler med persille og brunet smør (7)	Grøn salat:	Mix af salater med fennikel, appelsin og ærter toppet med ristet græskarkerner
Vegetarisk hovedret:	Vegansk gullash med kidney bønner serveret med knuste kartofler med persille og brunet smør (7)	Pålæg:	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild med æbler (3,4)
Rig salat:	Broccolisalat med rosiner og rødløg (3,7)	Dressing:	passionfrugt vinaigrette (10,12)

ONSDAG 04-03-2026

Hovedret:	Chunks af middelhavs stegt kylling bryst serveret med søde kartofler og tzatziki	Pålæg:	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæskesteg med rødkål (S) Spicy hummus (11,15,16vg)
Vegetarisk hovedret:	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)	Ost:	Blandet ost honning ristet valnødder (8)
Rig salat:	Græsk salat (7)	Dressing:	olie-eddike dressing (10,12)
Grøn salat:	Spidskål i nuancer med estragon, æbler og saltede mandler (8)		

TORSdag 05-03-2026

Hovedret:	Viking gryde med cocktailpølser serveret med ris (12,16,s)	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:	Vegansk paprika gryde med kikærter, peberfrugt, bagte rødløg og champignon (6)	Kage:	Banankage (1,3,7)
Rig salat:	Quinoa med rødbeder, syltet græskar og skalotteløg toppet medristede boghvedekerner	Dressing:	1000 øer (7,10)
Grøn salat:	Iceberg, majs, tomater, ærter og croutoner (1)		

FREDAG 06-03-2026

Hovedret:	Tyrkiske köfte (1,3,7,15,16) serveret med krydret bulgur og ezme (1,12,15,16)	Grøn salat:	Blandet salater med haricot vert, perberfrugt, tyrkisk olien og artiskokker.
Vegetarisk hovedret:	Veganske køfte bøf serveret med krydret bulgur og ezme (1,12,15,16)	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:	Linser, agurk, auberginer, granatæbler, radicchio og hytteost (7)	Dressing:	granatæblevinaigrette (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

2. marts 2026, Uge 10

Hovedret	Indisk korma med kalkun tilsmagte med ingefær og varme krydderier (12,15,16) serveret med krydret ris
Vegetarisk hovedret	Vegansk korma med kikærter tilsmagte med ingefær og varme krydderier (6,12,15,16) serveret med krydret ris
Rig salat	Indisk bønnesalat med squash, cherry tomater, mynte, rødløg og persille.
Grøn salat	Mix af salater med ananas, bønnespire, edamame og agurk toppet med chilinødder (5)
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløggspate med cornichoner(7,S)
Dressing	Mynte 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

tirsdag

3. marts 2026, Uge 10

Hovedret	Ungansk gullash serveret med knuste kartofler med persille og brunet smør (7)
Vegetarisk hovedret	Vegansk gullash med kidney bønner serveret med knuste kartofler med persille og brunet smør (7)
Rig salat	Broccolisalat med rosiner og rødløg (3,7)
Grøn salat	Mix af salater med fennikel, appelsin og ærter toppet med ristet græskarkerner
Pålæg	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) okseyderlår med bearnaiscreme(3,7,10,12) Karrysild med æbler (3,4)
Dressing	passionfrugtvinaigrette (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

4. marts 2026, Uge 10

Hovedret	Chunks af middelhavs stegt kylling bryst serveret med søde kartofler og tzatziki
Vegetarisk hovedret	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)
Rig salat	Græsk salat (7)
Grøn salat	Spidskål i nuancer med estragon, æbler og saltede mandler (8)
Pålæg	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæskesteg med rødkål (S) Spicy hummus (11,15,16vg)
Ost	Blandet ost honning ristet valnødder (8)
Dressing	olie-eddike 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

5. marts 2026, Uge 10

Hovedret	Viking gryde med cocktailpølser serveret med ris (12,16,s)
Vegetarisk hovedret	Vegansk paprika gryde med kikærter, peberfrugt, bagte rødløg og champignon (6)
Rig salat	Quinoa med rødbeder, syltet græskar og skalotteløg toppet med ristede boghvedekerner
Grøn salat	Iceberg, majs, tomater, ærter og croutoner (1)
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Kage	Banankage (1,3,7)
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

fredag

6. marts 2026, Uge 10

Hovedret	Tyrkiske köfte (1,3,7,15,16) serveret med krydret bulgur og ezme (1,12,15,16)
Vegetarisk hovedret	Veganske køfte bøf serveret med krydret bulgur og ezme (1,12,15,16)
Rig salat	Linser, agurk, auberginer, granatæbler, radicchio og hytteost (7)
Grøn salat	Blandet salater med haricot vert, perberfrugt, tyrkisk olien og artiskokker.
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	granatæblevinaigrette (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