

Mums Catering

MENU/UGE: 9

MANDAG 23-02-2026

Hovedret:	Boller i karry tilsmagt med æbler og chutney serveret med ris (7,S) (3. boller pr. pers)	Grøn salat:	Spiant med ristet blomkål, appelsiner, blårbær og estragon
Vegetarisk hovedret:	Vegansk "kylling protien" peberfrugt, rødløg, bambus serveret med ris (6)	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Rig salat:	Spidskålssalat med majs, feta, edamame og saltede peanuts (8)	Dressing:	Æblevinaigrette (10,12)

TIRSDAG 24-02-2026

Hovedret:	Pitabrød med kylling kebab, vendt med grønt hertil chili paste.	Grøn salat:	Iceberg, tomater, agurk, rødløg, persille (god til kylling kebab)
Vegetarisk hovedret:	Linse Dahl serveret med ris og raita. (15,16)	Pålæg:	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Rig salat:	Pasta vendt i tomat-basilikum pesto med bagte cherry tomater, ærter, parmesan, frisk basilikum. (1,7)	Dressing:	Creme fraiche dressing (7)

ONSDAG 25-02-2026

Hovedret:	Hoisin nakkefilet toppet med lynstegt forårsløg og chili (6,15,s) serveret med sesam ristet kartofler (11) og gochujang mayo (3,7,15,16)	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Avokado og hytteost spread (7,v)
Vegetarisk hovedret:	Bibimban med edamame og ingefær/soja ristet gulerødder, svampe, forårsløg og pak choy serveret med gochujang mayo (6,15,16)	Ost:	Blandet ost med æblehavntorn kompot (7)
Rig salat:	Nudler, broccoli, gulerødder, suga snaps, champignon, rød spidskål og ristet cashew (6,8,11)	Dressing:	Spicy mango-lime dressing (7,15)
Grøn salat:	Hjertesalat med agurk, rødløg, bønnespire, og melon toppet med salt ristet sorte ris		

TORSDAG 26-02-2026

Hovedret:	Puttanesca Pasta med kylling, kapers, oliven, chili og hvidløg (1,5,15,16,17)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Puttanesca Pasta med kapers, oliven, chili og hvidløg (1,15,16,17)	Kage:	Hindbærsmutter (1,7)
Rig salat:	Italiensk brødsalat (1,12)	Dressing:	pesto (7,16)
Grøn salat:	Blandet hovedsalater med parmesan, bagte peberfrugt, grønne bønner og syltet græskar.		

FREDAG 27-02-2026

Hovedret:	Chili con carne serveret med ris og creme fraiche (7,12,15,16)	Grøn salat:	Den lette coleslaw med rosiner og saltet græskerner toppet med marinade på honning-citron og olivenolie
Vegetarisk hovedret:	Chili sin carne serveret med ris og creme fraiche (6,12,15,16)		
Rig salat:	Kikærter vendt i citron olie med bagte og syltet cherry tomater, radicchio, squash, forårsløg og hakket persille.	Pålæg:	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
		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

mandag

23. februar 2026, Uge 9

Hovedret	Boller i karry tilsmagt med æbler og chutney serveret med ris (7,S) (3. boller pr. pers)
Vegetarisk hovedret	Vegansk "kylling protien" peberfrugt, rødløg, bambus serveret med ris (6)
Rig salat	Spidskålssalat med majs, feta, edamame og saltede peanuts (8)
Grøn salat	Spiant med ristet blomkål, appelsiner, blåbær og estragon
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(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

24. februar 2026, Uge 9

Hovedret	Pitabrød med kylling kebab, vendt med grønt hertil chili paste.
Vegetarisk hovedret	Linse Dahl serveret med ris og raita. (15,16)
Rig salat	Pasta vendt i tomat-basilikum pesto med bagte cherry tomater, ærter, parmesan, frisk basilikum. (1,7)
Grøn salat	Iceberg, tomater, agurk, rødløg, persille (god til kylling kebab)
Pålæg	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Dressing	Creme fraiche 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

onsdag

25. februar 2026, Uge 9

Hovedret	Hoisin nakkefilet toppet med lynstegt forårsløg og chili (6,15,s) serveret med sesam ristet kartofler (11) og gochujang mayo (3,7,15,16)
Vegetarisk hovedret	Bibimban med edamame og ingefær/soja ristet gulerødder, svampe, forårsløg og pak choy serveret med gochujang mayo (6,15,16)
Rig salat	Nudler, broccoli, gulerødder, suga snaps, champignon, rød spidskål og ristet cashew (6,8,11)
Grøn salat	Hjertesalat med agurk, rødløg, bønnespire, og melon toppet med salt ristet sorte ris
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Avokado og hytteost spread (7,v)
Ost	Blandet ost med æblehavntorn kompot (7)
Dressing	Spicy mango-lime dressing (7,15)

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

torsdag

26. februar 2026, Uge 9

Hovedret	Puttanesca Pasta med kylling, kapers, oliven, chili og hvidløg (1,5,15,16,17)
Vegetarisk hovedret	Puttanesca Pasta med kapers, oliven, chili og hvidløg (1,15,16,17)
Rig salat	Italiensk brødsalat (1,12)
Grøn salat	Blandet hovedsalater med parmesan, bagte peberfrugt, grønne bønner og syltet græskar.
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Kage	Hindbærskiver (1,7)
Dressing	pesto (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

fredag

27. februar 2026, Uge 9

Hovedret	Chili con carne serveret med ris og creme fraiche (7,12,15,16)
Vegetarisk hovedret	Chili sin carne serveret med ris og creme fraiche (6,12,15,16)
Rig salat	Kikærter vendt i citron olie med bagte og syltet cherry tomater, radicchio, squash, forårsløg og hakket persille.
Grøn salat	Den lette coleslaw med rosiner og saltet græskerner toppet med marinade på honning-citron og olivenolie
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
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