

Mums Catering

MENU/UGE: 11

MANDAG 09-03-2026

Hovedret:	Langtids stegt gris (1 stk.) marineret med sennep og rosmarin (10,S) hertil serveret med kartofler og aioli (3,10,16)	Grøn salat:	Grønne blade med edamamebønner, cherrytomater, bladselleri og saltede peanuts
Vegetarisk hovedret:	Vegansk pad kaprow (6,11,15,16) serveret med ris	Pålæg:	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Rig salat:	Citron bagte gulerødder, vendt med sprød salat, feta, granatæble og friteret linser (7)	Dressing:	Citron-honning vinaigrette (10,12)

TIRSDAG 10-03-2026

Hovedret:	Caribisk kylling i mango sauce (7,15,16) serveret med ris og valgfrie koriander	Grøn salat:	Blandet spæde salater med agurk, mango, ananas, frisk chili, tørrede papaya.
Vegetarisk hovedret:	samosa (6 stk) med raita (1,7,15,16) og ris	Pålæg:	Krabbesalat (3,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Rig salat:	Efterårsbønne salat med grape og ristet kerner	Dressing:	Sur-sød mango dressing (7)

ONSDAG 11-03-2026

Hovedret:	Marokkansk okse tagine (12,15,16) med auberginer, rødløg, abrikoser, rosiner og varme krydderier serveret med bulgur vendt med citron olie (1)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9.10,12) Rødbedespread (v)
Vegetarisk hovedret:	Kikærte tagine (12,15,16) med auberginer, rødløg, abrikoser, rosiner og varme krydderier serveret med bulgur vendt med citron olie (1)	Ost:	Blandet ost med druer (7)
Rig salat:	Blomkålstabbouhle med agurk, forårsløg, radiser, mynte og persille toppet med ristet kerner.	Dressing:	Krydret yoghurt dressing med tahin, honning og lime (7)
Grøn salat:	Blandet hovedsalater med bagte cherry tomater, bagte peberfrugt, bagte løg og smuldret feta (7)		

TORSDAG 12-03-2026

Hovedret:	Tarteletter (1) serveret med høns i asparges (3 stk)	Pålæg:	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Røget makrel med citron creme (7,10)
Vegetarisk hovedret:	Tarteletter (1) serveret med vegansk "høns" i asparges (6,VG)	Kage:	Romkugler (1,3,5,7,)
Rig salat:	Kartoffelsalat med spinatpesto (7)	Dressing:	Thousand Island (7,10)
Grøn salat:	Råkost på spidskål, knoldselleri, abrikoser og honning ristet solsikkekerner		

FREDAG 13-03-2026

Hovedret:

Frikadeller serveret med flødekartofler (7,16,s)

Vegetarisk hovedret:

Veganske deller (6,10) serveret med flødekartofler (7,16)

Rig salat:

Bagte rødbeder vendt i sennep og estragon med radicchio, æbler, hytteost og saltet mandler (7,8)

Grøn salat:

Mormor salat

Pålæg:Rejesalat (2,3,10,12)
Kalv med tomatrelish(12)
Frikadeller med surt (1,7,S)**Dressing:**

Syrnet fløde (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

9. marts 2026, Uge 11

Hovedret	Langtids stegt gris (1 stk.) marineret med sennep og rosmarin (10,S) hertil serveret med kartofler og aioli (3,10,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk pad kaprow (6,11,15,16) serveret med ris
Rig salat	Citron bagte gulerødder, vendt med sprød salat, feta, granatæble og friteret linser (7)
Grøn salat	Grønne blade med edamamebønner, cherrytomater, bladselleri og saltede peanuts
Pålæg	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Dressing	Citron-honning 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

tirsdag

10. marts 2026, Uge 11

Hovedret	Caribisk kylling i mango sauce (7,15,16) serveret med ris og valgfrie koriander
Vegetarisk hovedret	samosa (6 stk) med raita (1,7,15,16) og ris
Rig salat	Efterårsbønne salat med grape og ristet kerner
Grøn salat	Blandet spæde salater med agurk, mango, ananas, frisk chili, tørrede papaya.
Pålæg	Krabbesalat (3,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Dressing	Sur-sød mango 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

11. marts 2026, Uge 11

Hovedret	Marokkansk okse tagine (12,15,16) med auberginer, rødløg, abrikoser, rosiner og varme krydderier serveret med bulgur vendt med citron olie (1)
Vegetarisk hovedret	Kikærte tagine (12,15,16) med auberginer, rødløg, abrikoser, rosiner og varme krydderier serveret med bulgur vendt med citron olie (1)
Rig salat	Blomkålstabbouhle med agurk, forårsløg, radiser, mynte og persille toppet med ristet kerner.
Grøn salat	Blandet hovedsalater med bagte cherry tomater, bagte peberfrugt, bagte løg og smuldret feta (7)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Rødbedespread (v)
Ost	Blandet ost med druer (7)
Dressing	Krydret yoghurt dressing med tahin, honning og lime (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

torsdag

12. marts 2026, Uge 11

Hovedret	Tarteletter (1) serveret med høns i asparges (3 stk)
Vegetarisk hovedret	Tarteletter (1) serveret med vegansk "høns" i asparges (6,VG)
Rig salat	Kartoffelsalat med spinatpesto (7)
Grøn salat	Råkost på spidskål, knoldselleri, abrikoser og honning ristet solsikkekerner
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Røget makrel med citron creme (7,10)
Kage	Romkugler (1,3,5,7,)
Dressing	Thousand Island (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

13. marts 2026, Uge 11

Hovedret	Frikadeller serveret med flødekartofler (7,16,s)
Vegetarisk hovedret	Veganske deller (6,10) serveret med flødekartofler (7,16)
Rig salat	Bagte rødbeder vendt i sennep og estragon med radicchio, æbler, hytteost og saltet mandler (7,8)
Grøn salat	Mormor salat
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Dressing	Syrnet fløde (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