

# Mums Catering

## MENU/UGE: 12

### MANDAG 16-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Kylling a la satay toppet med peanuts, forårsløg og thaibasilikum (2,4,5,6) serveret med ris	<b>Grøn salat:</b>	Blandet salater med edamame, kinaradiser, vandkastanjer og honningristede kerner
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Edamame a la satay toppet med peanuts, forårsløg og thaibasilikum (5,6) serveret med ris	<b>Pålæg:</b>	Wienersalat (3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherrytomater og pesto (7)
<b>Rig salat:</b>	Nudler, kål, pak choy, gulerødder, forårsløg og sesam (1,6,11,15,16)	<b>Dressing:</b>	Gormadressing (3,6,10,11)

### TIRSDAG 17-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Krebinetter (1,S) serveret med stuvning af kartofler, kål, ærter, toppet med forårsløg og kruspersille	<b>Grøn salat:</b>	Ærtesalat, rød spidskål, agurk og æbler, toppet med ristede græskarkerner
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Veganske krebinetter (6,10) serveret med stuvning af kartofler, kål, ærter (VG) toppet med forårsløg og kruspersille	<b>Pålæg:</b>	Æggesalat (3,10,12,V) Serranoskinke med hummus (S) Hvidløgssild (4,7,10,16)
<b>Rig salat:</b>	Kikærter i to variationer ristet og kogte med spinat, avokado, sweet drops og friske urter	<b>Dressing:</b>	Ingefærvinaigrette tilsmagt med honning (10,12)

### ONSDAG 18-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Gammeldags oksesteg serveret i den gode sovs, serveret med kartofler, tyttebær og agurkesalat (12)	<b>Pålæg:</b>	Skinkesalat (3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme (3,7,10,12) Hytteost og gulerodsspread (7,V)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Vegansk millionbøf (6,9,16) serveret med kartofler og agurkesalat (12)	<b>Ost:</b>	Blandet oste med rabarberkompot (7)
<b>Rig salat:</b>	Bagte gulerødder med rød mangol, frisee, hytteost, og tranebær toppet med karse (7)	<b>Dressing:</b>	Sennepsvinaigrette (10,12)
<b>Grøn salat:</b>	Mix af salater med bagte og syltede cherrytomater, ærter, og bagte rødløg		

### TORSDAG 19-03-2026

<b>Hovedret:</b>	Brændene kærlighed (S) med tre slags flæsk (røget, saltet, fersk) hertil de lækreste bløde løg, serveret med mos og lavet på kålrabi og kartofler (7) toppet med confiteret sprøde hvidløg (16)	<b>Pålæg:</b>	Hønsesalat (3,10,12) Rullepølse med løg og sky (S) Røget laks med rævesauce (10,12)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Brændene vegetarisk kærlighed med tre slags kål (palme, savoy, hvidkål) (5,6,16) hertil de lækreste bløde løg, serveret med mos lavet på kålrabi og kartofler (7) toppet med confiteret sprøde hvidløg (16)	<b>Kage:</b>	Drømmekage (1,3,7)
<b>Rig salat:</b>	Hjertesalat og rucola med bagte blandede beder, ristet boghvede og persille	<b>Dressing:</b>	Yoghurtdressing med citronskal, citronsaft og honning (7)
<b>Grøn salat:</b>	Blandet spæde salater med agurk, oliven, mozzarella, croutoner (1,7)		

**FREDAG 20-03-2026**

---

<b>Hovedret:</b>	Coq au vin, kyllingeoverlår marineret i rødvin, serveret i en sauce med champignon, karamelliseret perleløg, kalkunchorizo, bladselleri, og gulerødder (9,16,17) servet med ristede rodfrugter	<b>Grøn salat:</b>	Blandet hovedsalater med haricot vert, tørrede abrikoser, syltede rødløg og feta (7)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Veg au vin med limabønner, champignon, karamelliseret perleløg, bladselleri og gulerødder (9,16,17) serveret med ristede rodfrugter	<b>Pålæg:</b>	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10,12) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (1,10,12) Æg og mayonnaise (3,10,12)
<b>Rig salat:</b>	Linsesalat med radicchio, ristet knoldselleri, estragon, og æbler	<b>Dressing:</b>	Franskdressing (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

16. marts 2026, Uge 12

Hovedret	Kylling a la satay toppet med peanuts, forårsløg og thaibasilikum (2,4,5,6) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Edamame a la satay toppet med peanuts, forårsløg og thaibasilikum (5,6) serveret med ris
Rig salat	Nudler, kål, pak choy, gulerødder, forårsløg og sesam (1,6,11,15,16)
Grøn salat	Blandet salater med edamame, kinaradiser, vandkastanjer og honningristede kerner
Pålæg	Wienersalat (3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherrytomater og pesto (7)
Dressing	Gormadressing (3,6,10,11)

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

17. marts 2026, Uge 12

Hovedret	Krebinetter (1,S) serveret med stuvning af kartofler, kål, ærter, toppet med forårsløg og kruspersille
Vegetarisk hovedret	Veganske krebinetter (6,10) serveret med stuvning af kartofler, kål, ærter (VG) toppet med forårsløg og kruspersille
Rig salat	Kikærter i to variationer ristet og kogte med spinat, avokado, sweet drops og friske urter
Grøn salat	Ærtesalat, rød spidskål, agurk og æbler, toppet med ristede græskarkerner
Pålæg	Æggesalat (3,10,12,V) Serranoskinke med hummus (S) Hvidløgssild (4,7,10,16)
Dressing	Ingefærvinaigrette tilsmagt med honning (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

18. marts 2026, Uge 12

Hovedret	Gammeldags oksesteg serveret i den gode sovs, serveret med kartofler, tyttebær og agurkesalat (12)
Vegetarisk hovedret	Vegansk millionbøf (6,9,16) serveret med kartofler og agurkesalat (12)
Rig salat	Bagte gulerødder med rød mangol, frisee, hytteost, og tranebær toppet med karse (7)
Grøn salat	Mix af salater med bagte og syltede cherrytomater, ærter, og bagte rødløg
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme (3,7,10,12) Hytteost og gulerodsspread (7,V)
Ost	Blandet oste med rabarberkompot (7)
Dressing	Sennepsvinaigrette (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

19. marts 2026, Uge 12

Hovedret	Brændene kærlighed (S) med tre slags flæsk (røget, saltet, fersk) hertil de lækreste bløde løg, serveret med mos og lavet på kålrabi og kartofler (7) toppet med confiteret sprøde hvidløg (16)
Vegetarisk hovedret	Brændene vegetarisk kærlighed med tre slags kål (palme, savoy, hvidkål) ( 5,6,16) hertil de lækreste bløde løg, serveret med mos lavet på kålrabi og kartofler (7) toppet med confiteret sprøde hvidløg (16)
Rig salat	Hjertesalat og rucola med bagte blandede beder, ristet boghvede og persille
Grøn salat	Blandet spæde salater med agurk, oliven, mozzarella, croutoner (1,7)
Pålæg	Hønsesalat (3,10,12) Rullepølse med løg og sky (S) Røget laks med rævesauce (10,12)
Kage	Drømmekage (1,3,7)
Dressing	Yoghurtdressing med citronskal, citronsaft og honning (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

20. marts 2026, Uge 12

Hovedret	Coq au vin, kyllingeoverlår marineret i rødvin, serveret i en sauce med champignon, karamelliseret perleløg, kalkunchorizo, bladselleri, og gulerødder (9,16,17) serveret med ristede rodfrugter
Vegetarisk hovedret	Veg au vin med limabønner, champignon, karamelliseret perleløg, bladselleri og gulerødder (9,16,17) serveret med ristede rodfrugter
Rig salat	Linsesalat med radicchio, ristet knoldselleri, estragon, og æbler
Grøn salat	Blandet hovedsalater med haricot vert, tørrede abrikoser, syltede rødløg og feta (7)
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10,12) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (1,10,12) Æg og mayonnaise (3,10,12)
Dressing	Franskdressing (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