

# Mums Catering

## MENU/UGE: 18

### MANDAG 27-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Teriyaki-kyllingeboller (1,3,6,7,11,15,16) hertil nudler vendt med sesam toppet med forårsløg, koriander og chili (16)	<b>Grøn salat:</b>	Blandet grønne blade, bønnespirer, suga snaps, kinakål, peberfrugt
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Stegte ris med broccoli, svampe, bambus, peberfrugt, rødløg, vegansk pip og pak choy (1,6,9,15,16)	<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>	Asiatisk broccolisalat med pak choy, forårsløg, peanuts, champignon (1,2,4,6,11,15,16)	<b>Dressing:</b>	Chili-gomadressing (3,6,10,12)

### TIRSDAG 28-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Mørbradgryde med svampe og bacon serveret med mos (7,15,s)	<b>Grøn salat:</b>	Mormor med radiser, ærter, tomater, agurk
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Vegansk svampegryde med kidneybønner, serveret med mos (7)	<b>Pålæg:</b>	Æggesalat (3,10,12,V) Serrano med hummus Hvidløgssild (4,7,10,16)
<b>Rig salat:</b>	Linsesalat med crudite af blomkål, blåskimmel, pærer, radicchio og blåbær toppet med ristede mandler (8)	<b>Dressing:</b>	thousand Island (3,10,12)

### ONSDAG 29-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Chili con carne (cowboy) med tern af braseret okse, blandet bønner, bladselleri, gulerødder, løg og røg (9,12,15,16) serveret med nachos og cremefraiche (7)	<b>Pålæg:</b>	Skinkesalat (3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme (3,10,12) Avocado-hytteostspread (7,15,16)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Chili sin carne lavet på blandet bønner, bladselleri, gulerødder, løg og røg (9,12,15,16,vg) serveret med nachos og cremefraiche (7)	<b>Ost:</b>	Blandet ost med rabarberkompot (7)
<b>Rig salat:</b>	Spinat, bagte søde kartofler, majs, syltede rødløg og smuldret feta (7)	<b>Dressing:</b>	Ranchdressing (3,10,12,16)
<b>Grøn salat:</b>	Blandet hovedsalater, grønne bønner, croutoner, tomater, agurk og oliven		

### TORSDAG 30-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Ristaffel med kylling (15,16) hertil tørret frugt og kokos	<b>Pålæg:</b>	Hønsesalat (3,10,12) Rullepølse med løg og sky (S) Røget laks med rævesauce (10,12)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Ristaffel med edamame (6) hertil tørret frugt og kokos	<b>Kage:</b>	Træstammer (1,3,7,8)
<b>Rig salat:</b>	Asiatisk quinoasalat med broccoli, gulerødder, suga snaps, champignon, rød spidskål og ristede cashewnødder (6,8,11)	<b>Dressing:</b>	Honning-limevinaigrette (10)
<b>Grøn salat:</b>	Hjertesalat med agurk, rødløg, bønnespirer, og melon toppet med saltristede sorte ris		

**FREDAG 01-05-2026**

---

**Hovedret:**

Bao (1) med asiatisk pulled pork  
(6,10,11,15,16) her til chilimayo  
(3,10,12,15,16) (2 per person)

**Vegetarisk hovedret:**

Bao (1) med asiatisk pulled mushroom  
(6,10,11,15,16) her til chilimayo  
(3,10,12,15,16) (2 per person)

**Rig salat:**

Asiatisk kålsalat (passer godt til bao)

**Grøn salat:**

Crisp salat med ananas, edamame,  
syltede græskar, citrusmarineret  
squash og chilinødder

**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:**

Sesam og chili-yoghurtdressing  
(7,10,11,15)

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

# mandag

27. april 2026, Uge 18

Hovedret	Teriyaki-kyllingeboller (1,3,6,7,11,15,16) hertil nudler vendt med sesam toppet med forårsløg, koriander og chili (16)
Vegetarisk hovedret	Stegte ris med broccoli, svampe, bambus, peberfrugt, rødløg, vegansk pip og pak choy (1,6,9,15,16)
Rig salat	Asiatisk broccolisalat med pak choy, forårsløg, peanuts, champignon (1,2,4,6,11,15,16)
Grøn salat	Blandet grønne blade, bønnespirer, suga snaps, kinakål, peberfrugt
Pålæg	Wienersalat (3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherrytomater og pesto (7)
Dressing	Chili-gomadressing (3,6,10,12)

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

28. april 2026, Uge 18

Hovedret	Mørbradgryde med svampe og bacon serveret med mos (7,15,s)
Vegetarisk hovedret	Vegansk svampegryde med kidneybønner, serveret med mos (7)
Rig salat	Linsesalat med crudite af blomkål, blåskimmel, pærer, radicchio og blåbær toppet med ristede mandler (8)
Grøn salat	Mormor med radiser, ærter, tomater, agurk
Pålæg	Æggesalat (3,10,12,V) Serrano med hummus Hvidløgssild (4,7,10,16)
Dressing	thousand Island (3,10,12)

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

29. april 2026, Uge 18

Hovedret	Chili con carne (cowboy) med tern af braseret okse, blandet bønner, bladselleri, gulerødder, løg og røg (9,12,15,16) serveret med nachos og cremefraiche (7)
Vegetarisk hovedret	Chili sin carne lavet på blandet bønner, bladselleri, gulerødder, løg og røg (9,12,15,16,vg) serveret med nachos og cremefraiche (7)
Rig salat	Spinat, bagte søde kartofler, majs, syltede rødløg og smuldret feta (7)
Grøn salat	Blandet hovedsalater, grønne bønner, croutoner, tomater, agurk og oliven
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme (3,10,12) Avocado-hytteostspread (7,15,16)
Ost	Blandet ost med rabarberkompot (7)
Dressing	Ranchdressing (3,10,12,16)

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

# torsdag

30. april 2026, Uge 18

Hovedret	Ristaffel med kylling (15,16) hertil tørret frugt og kokos
Vegetarisk hovedret	Ristaffel med edamame (6) hertil tørret frugt og kokos
Rig salat	Asiatisk quinoasalat med broccoli, gulerødder, suga snaps, champignon, rød spidskål og ristede cashewnødder (6,8,11)
Grøn salat	Hjertesalat med agurk, rødløg, bønnespirer, og melon toppet med saltristede sorte ris
Pålæg	Hønsesalat (3,10,12) Rullepølse med løg og sky (S) Røget laks med rævesauce (10,12)
Kage	Træstammer (1,3,7,8)
Dressing	Honning-limevinaigrette (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

1. maj 2026, Uge 18

Hovedret	Bao (1) med asiatisk pulled pork (6,10,11,15,16) her til chilimayo (3,10,12,15,16) (2 per person)
Vegetarisk hovedret	Bao (1) med asiatisk pulled mushroom (6,10,11,15,16) her til chilimayo (3,10,12,15,16) (2 per person)
Rig salat	Asiatisk kålsalat (passer godt til bao)
Grøn salat	Crisp salat med ananas, edamame, syltede græskar, citrusmarineret squash og chilinødder
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	Sesam og chili-yoghurtdressing (7,10,11,15)

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