

# Mums Catering

## MENU/UGE: 17

### MANDAG 20-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Italiensk korteletter (s) i ratatouille (12,16) serveret kartofler vendt med oliven olie og persille	<b>Grøn salat:</b>	Hjertesalat og rød spidskål, æbler, bagt knoldselleri, tranebær og kørvel.
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Qunioa bøffer (6,10,15) i ratatouille (12,16) serveret kartofler vendt med oliven olie og persille	<b>Pålæg:</b>	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
<b>Rig salat:</b>	Gulerødder bagte med hvidløg merian, radicchio, smuldret feta og granatæbler toppet med ristet græskarkerner (7)	<b>Dressing:</b>	Purløg og honning dressing (7)

### TIRSDAG 21-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Marokkansk kylling gryde (12,15,16) med couscous vendt med citron olie (1)	<b>Grøn salat:</b>	Crisp salat med bagte tomater, crudite af blomkål, auberginer og feta (7)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Marokkansk bønne gryde (12,15,16) med couscous vendt med citron olie (1)	<b>Pålæg:</b>	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
<b>Rig salat:</b>	Qunioa salat med kikærter, squash, forårsløg, persille, rosiner og hakket nødder. (8)	<b>Dressing:</b>	Myntedressing (7)

### ONSDAG 22-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Gris i bbq toppet med bagte rødløg sauce (16,S) serveret med mac n chees (1,7)	<b>Pålæg:</b>	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Spread på hytteost og ærter. (7,15,16)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Selleribøffer i bbq sauce (16) toppet med bagte rødløg sauce serveret med mac n chees (1,7)	<b>Ost:</b>	Blandet ost med syltet valnødder (7,8)
<b>Rig salat:</b>	Den lette coleslaw med gulerod, spidskål, æbler og timian og honning ristet solsikkekerner	<b>Dressing:</b>	Cæcar dressing (3,4,7,10,12)
<b>Grøn salat:</b>	Cæcar salat (1,7)		

### TORSDAG 23-04-2026

<b>Hovedret:</b>	Asiatisk oksekød (6,15,16) serveret med hvidløgs ris og mango ingefær salsa (15,16)	<b>Pålæg:</b>	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Dagens røget fisk med citron creme (7,10)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Asiatisk vegansk fars (6,15,16) serveret med hvidløgs ris og mango ingefær salsa (15,16)	<b>Kage:</b>	træstammer (husk allergener)
<b>Rig salat:</b>	Udon nudler (1) kinakål, suga snaps, radiser, pak choy og sesam (11)	<b>Dressing:</b>	Goma dressing (3,6,10,12)
<b>Grøn salat:</b>	Hjertesalat med bønnespire, syltet butternut squash, agurk, edemame og mynte (6)		

**FREDAG 24-04-2026**

---

<b>Hovedret:</b>	Jerk marineret kylling overlår (1 stk.) serveret med bagte søde kartofler toppet med chili stegte majs og forårsløg, a part røget chipotle mayo (3,10,15,16)	<b>Grøn salat:</b>	Blandet salat med spicy salsa fresca ( rødløg, agurk, bagte tomater, jalapenos, peberfrugt, persille)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Jerk marineret auberginer (1 stk.) serveret med bagte søde kartofler toppet med chili stegte majs og forårsløg, a part røget chipotle mayo (3,10,15,16)	<b>Pålæg:</b>	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
<b>Rig salat:</b>	Hvide bønner med ananas, avocado, spinat, syltet rødløg toppet med ristet kokos.	<b>Dressing:</b>	chimichurri (12,15,16)

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

# mandag

20. april 2026, Uge 17

Hovedret	Italiensk korteletter (s) i ratatouille (12,16) serveret kartofler vendt med oliven olie og persille
Vegetarisk hovedret	Qunioa bøffer (6,10,15) i ratatouille (12,16) serveret kartofler vendt med oliven olie og persille
Rig salat	Gulerødder bagte med hvidløg merian, radicchio, smuldret feta og granatæbler toppet med ristet græskarkerner (7)
Grøn salat	Hjertesalat og rød spidskål, æbler, bagt knoldselleri, tranebær og kørvel.
Pålæg	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Dressing	Purløg og honning 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

21. april 2026, Uge 17

Hovedret	Marokkansk kylling gryde (12,15,16) med couscous vendt med citron olie (1)
Vegetarisk hovedret	Marokkansk bønne gryde (12,15,16) med couscous vendt med citron olie (1)
Rig salat	Qunioa salat med kikærter, squash, forårsløg, persille, rosiner og hakket nødder. (8)
Grøn salat	Crisp salat med bagte tomater, crudite af blomkål, auberginer og feta (7)
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Dressing	Myntedressing (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

22. april 2026, Uge 17

Hovedret	Gris i bbq toppet med bagte rødløg sauce (16,S) serveret med mac n chees (1,7)
Vegetarisk hovedret	Selleribøffer i bbq sauce (16) toppet med bagte rødløg sauce serveret med mac n chees (1,7)
Rig salat	Den lette coleslaw med gulerod, spidskål, æbler og timian og honning ristet solsikkekerner
Grøn salat	Cæcar salat (1,7)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hassel nødder (3,8,9,10,12) Spread på hytteost og ærter. (7,15,16)
Ost	Blandet ost med syltet valnødder (7,8)
Dressing	Cæcar dressing (3,4,7,10,12)

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

23. april 2026, Uge 17

Hovedret	Asiatisk oksekød (6,15,16) serveret med hvidløgs ris og mango ingefær salsa (15,16)
Vegetarisk hovedret	Asiatisk vegansk fars (6,15,16) serveret med hvidløgs ris og mango ingefær salsa (15,16)
Rig salat	Udon nudler (1) kinakål, suga snaps, radiser, pak choy og sesam (11)
Grøn salat	Hjertesalat med bønnespire, syltet butternut squash, agurk, edemame og mynte (6)
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Dagens røget fisk med citron creme (7,10)
Kage	træstammer (husk allergener)
Dressing	Goma dressing (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

# fredag

24. april 2026, Uge 17

Hovedret	Jerk marineret kylling overlår (1 stk.) serveret med bagte søde kartofler toppet med chili stegte majs og forårsløg, a part røget chipotle mayo (3,10,15,16)
Vegetarisk hovedret	Jerk marineret auberginer (1 stk.) serveret med bagte søde kartofler toppet med chili stegte majs og forårsløg, a part røget chipotle mayo (3,10,15,16)
Rig salat	Hvide bønner med ananas, avocado, spinat, syltet rødløg toppet med ristet kokos.
Grøn salat	Blandet salat med spicy salsa fresca ( rødløg, agurk, bagte tomater, jalapenos, peberfrugt, persille)
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Dressing	chimichurri (12,15,16)

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