

Madro Catering ApS

MENU/UGE: 33

MANDAG 10-08-2026

Varm ret:	Kylling i kokoskarry med æble og selleri (6, 9, 11, 15, 16) serveret med cous cous vendt med persille, solsikkekerner og citrusfrugter (1)	Grøn salat:	Grønne salater med radise og mynte
Grøn ret:	Limabønner i kokoskarry med æble og selleri (6, 9, 11, 15, 16) serveret med cous cous vendt med persille, solsikkekerner og citrusfrugter (1)	Pålægsbuffet	Rødbedehummus med ristede kerner (11, 16) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgsbate med cornichoner(7,S)
Rig salat:	Kålsalat med broccoli, syltede gulerødder, kokosflager og sesamvinaigrette (11)	Dressing:	Harissa (6, 11, 15, 16)

TIRSDAG 11-08-2026

Varm ret:	Spansk marineret og langtidsstegt nakkefilet (S, 15, 16) serveret med patatas bravas i røget paprika	Grøn salat:	Endive, syltet fennikel og ristede kerner med honning-citronvinaigrette
Grøn ret:	Spansk tortilla med peberfrugt og løg (15, 16) serveret med patatas bravas i røget paprika	Pålægsbuffet	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) Romesco (1, 7, 8, 15, 16) Karrysild(3,4)
Rig salat:	Tomatsalat med rødløg, kapers og knuste croutoner (1)	Dressing:	Kartoffelaioli (3, 10, 16)

ONSDAG 12-08-2026

Varm ret:	Kylling og champignon i hoisin og sesam (2, 6, 11, 15, 16)serveret med nudler vendt med edamame, palmekål og jordnødder (1, 2, 5, 6, 11)	Grøn salat:	Thai cucumber salad med chili og ristede løg (11, 15, 16)
Grøn ret:	Braiseret pak choy med hoisinristede bønner (2, 6, 11, 15, 16) serveret med nudler vendt med edamame, palmekål og jordnødder (1, 2, 5, 6, 11)	Pålægsbuffet	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketæg med rødkål (S) Ost(7,V)
Rig salat:	Spidskålssalat med ananas, kimchi og birkes (15))	Dressing:	Chilimayo (3, 10, 16)

TORSDAG 13-08-2026

Varm ret:	Fiskefrikadeller rørt med bønner og courgette (1, 3, 4,) serveret med ristede citronkartofler (2 pr person)	Pålægsbuffet	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Hytteost-creme med koldpresset rapsolie og urter (7)
Grøn ret:	Bønnedeller rørt med courgette serveret med ristede citronkartofler (2 pr person)	Kage:	Pæretrefli med cookiedeje og flødecreme (1, 3, 8)
Rig salat:	Råkost af gulerod, spidskål, rosiner og ristede solsikkekerner	Dressing:	Remoulade (3, 10)
Grøn salat:	Grøn salat med ærter, edamame og basilikumvinaigrette		

FREDAG 14-08-2026

Varm ret:	Chili con carne på okse serveret med dampede ris (9, 15, 16)	Grøn salat:	Hjertesalat vendt med chiliristede majs og feta (7, 15)
Grøn ret:	Chili sin carne serveret med dampede ris (9, 15, 16)	Pålægsbuffet	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Creme på peberfrugt og urter (1, 5, 6, 8, 11, 15, 16) Kylling med Karrycreme og bacon (3,7,10,12,S)
Rig salat:	Sprøde fajitagrøntsager vendt i lime og koriander	Dressing:	Avocadocreme (7, 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

10. august 2026, Uge 33

Varm ret	Kylling i kokoskarry med æble og selleri (6, 9, 11, 15, 16) serveret med cous cous vendt med persille, solsikkekerner og citrusfrugter (1)
Grøn ret	Limabønner i kokoskarry med æble og selleri (6, 9, 11, 15, 16) serveret med cous cous vendt med persille, solsikkekerner og citrusfrugter (1)
Rig salat	Kålsalat med broccoli, syltede gulerødder, kokosflager og sesamvinaigrette (11)
Grøn salat	Grønne salater med radise og mynte
Pålægsbuffet	Rødbedehummus med ristede kerner (11, 16) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgspate med cornichoner(7,S)
Dressing	Harissa (6, 11, 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

tirsdag

11. august 2026, Uge 33

Varm ret	Spansk marineret og langtidsstegt nakkefilet (S, 15, 16) serveret med patatas bravas i røget paprika
Grøn ret	Spansk tortilla med peberfrugt og løg (15, 16) serveret med patatas bravas i røget paprika
Rig salat	Tomatsalat med rødløg, kapers og knuste croutoner (1)
Grøn salat	Endive, syltet fennikel og ristede kerner med honning- citronvinaigrette
Pålægsbuffet	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) Romesco (1, 7, 8, 15, 16) Karrysild(3,4)
Dressing	Kartoffelaioli (3, 10, 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

onsdag

12. august 2026, Uge 33

Varm ret	Kylling og champignon i hoisin og sesam (2, 6, 11, 15, 16) serveret med nudler vendt med edamame, palmekål og jordnødder (1, 2, 5, 6, 11)
Grøn ret	Braiseret pak choy med hoisinristede bønner (2, 6, 11, 15, 16) serveret med nudler vendt med edamame, palmekål og jordnødder (1, 2, 5, 6, 11)
Rig salat	Spidskålssalat med ananas, kimchi og birkes (15))
Grøn salat	Thai cucumber salad med chili og ristede løg (11, 15, 16)
Pålægsbuffet	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæskesteg med rødkål (S) Ost(7,V)
Dressing	Chilimayo (3, 10, 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

13. august 2026, Uge 33

Varm ret	Fiskefrikadeller rørt med bønner og courgette (1, 3, 4,) serveret med ristede citronkartofler (2 pr person)
Grøn ret	Bønnedeller rørt med courgette serveret med ristede citronkartofler (2 pr person)
Rig salat	Råkost af gulerod, spidskål, rosiner og ristede solsikkekerner
Grøn salat	Grøn salat med ærter, edamame og basilikumvinaigrette
Pålægsbuffet	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Hytteost-creme med koldpresset rapsolie og urter (7)
Kage	Pæretrifli med cookiedeje og flødecreme (1, 3, 8)
Dressing	Remoulade (3, 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

14. august 2026, Uge 33

Varm ret	Chili con carne på okse serveret med dampede ris (9, 15, 16)
Grøn ret	Chili sin carne serveret med dampede ris (9, 15, 16)
Rig salat	Sprøde fajitagrøntsager vendt i lime og koriander
Grøn salat	Hjertesalat vendt med chiliristede majs og feta (7, 15)
Pålægsbuffet	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Creme på peberfrugt og urter (1, 5, 6, 8, 11, 15, 16) Kylling med Karrycreme og bacon (3,7,10,12,S)
Dressing	Avocadocreme (7, 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