

# Mums Catering

## MENU/UGE: 28

### MANDAG 06-07-2026

<b>Hovedret:</b>	Kylling korma med bagte peberfrugter og løg serveret med ris og valgfrie koriander	<b>Grøn salat:</b>	Blandet salater med cherrytomat, agurk, rødløg, lime, persille
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Tofu korma med bagte peberfrugter og løg serveret med ris og valgfrie koriander	<b>Pålæg:</b>	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgsbate med cornichoner(7,S)
<b>Rig salat:</b>	Broccoli med edamame, syltet ingefær, azuki spire, gulerødder og ristede kerner	<b>Dressing:</b>	Penauts butter- yoghurt- chili (5,7,8,16)

### TIRSDAG 07-07-2026

<b>Hovedret:</b>	Spaghetti bolognese (15,17) hertil parmesan	<b>Grøn salat:</b>	Hovedsalater med bagte auberginer, oliven, soltørret tomat og artiskokker.
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Vegansk spaghetti bolognese (6,15,17) hertil parmesan	<b>Pålæg:</b>	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
<b>Rig salat:</b>	Tomatsalat med radicchio, mozzarella, croutons og frisk basilikum (1,7)	<b>Dressing:</b>	Pesto (7,15)

### ONSDAG 08-07-2026

<b>Hovedret:</b>	Koteletter i fløde-svampesovs tilsmagt med timian og hvidløg (15) hertil bluger vendt med citron (1)	<b>Pålæg:</b>	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæskesteg med rødkål (S) Spicy gulerod-hytteost spread (7,16)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)	<b>Ost:</b>	Blandet ost med Æble-hyben kompot.
<b>Rig salat:</b>	Hjertesalat med quinoa, haricots vert, syltet butternut squash, feta og karse	<b>Dressing:</b>	French dressig (10,12)
<b>Grøn salat:</b>	Spøde salater agurk, jordbær, spire, ærter og saltet mandler (8)		

### TORS DAG 09-07-2026

<b>Hovedret:</b>	Tempura torsk (1,3,4) med grov fritter og sauce tatar (3,10,12)	<b>Pålæg:</b>	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Fiskefrideller med grov fritter og sauce tatar (3,10,12)	<b>Dressing:</b>	Dild- citron viinaigrette (10)
<b>Rig salat:</b>	Kål, forårsløg, ingridærter, æbler, syltede rødløg.	<b>Kage:</b>	Nougat mazarin kage (1,3,7,8)
<b>Grøn salat:</b>	Spøde salater med blomkål, dild, ærter, radiser		

### FREDAG 10-07-2026

<b>Hovedret:</b>	Pulled pork burger (1,15,16) serveret med coleslaw (3,7,10,12)	<b>Grøn salat:</b>	Blandet salater med skalotteløg, ærter, saltet græskarkerner og karse
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Pulled østershatte burger, serveret med coleslaw (3,7,10,12)	<b>Pålæg:</b>	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder(1,6,S) Kylling med Karrycreme og bacon (3,7,10,12,S)
<b>Rig salat:</b>	Cæcar salat (1,7)	<b>Dressing:</b>	Cæcardressing (1,3,4,10,12,15)

Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

# mandag

6. juli 2026, Uge 28

Hovedret	Kylling korma med bagte peberfrugter og løg serveret med ris og valgfrie koriander
Vegetarisk hovedret	Tofu korma med bagte peberfrugter og løg serveret med ris og valgfrie koriander
Rig salat	Broccoli med edamame, syltet ingefær, azuki spire, gulerødder og ristede kerner
Grøn salat	Blandet salater med cherrytomat, agurk, rødløg, lime, persille
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgsbate med cornichoner(7,S)
Dressing	Penauts butter- yoghurt- chili (5,7,8,16)

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

7. juli 2026, Uge 28

Hovedret	Spaghetti bolognese (15,17) hertil parmesan
Vegetarisk hovedret	Vegansk spaghetti bolognese (6,15,17) hertil parmesan
Rig salat	Tomatsalat med radicchio, mozzarella, croutons og frisk basilikum (1,7)
Grøn salat	Hovedsalater med bagte auberginer, oliven, soltørret tomater og artiskokker.
Pålæg	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Dressing	Pesto (7,15)

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

# onsdag

8. juli 2026, Uge 28

Hovedret	Koteletter i fløde-svampesovs tilsmagt med timian og hvidløg (15) hertil bluger vendt med citron (1)
Vegetarisk hovedret	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)
Rig salat	Hjertesalat med quinoa, haricots vert, syltet butternut squash, feta og karse
Grøn salat	Spæde salater agurk, jordbær, spire, ærter og saltet mandler (8)
Pålæg	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Spicy gulerod-hytteost spread (7,16)
Ost	Blandet ost med Æble-hyben kompot.
Dressing	French dressig (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

9. juli 2026, Uge 28

Hovedret	Tempura torsk (1,3,4) med grov fritter og sauce tatar (3,10,12)
Vegetarisk hovedret	Fiskefrideller med grov fritter og sauce tatar (3,10,12)
Rig salat	Kål, forårsløg, ingridærter, æbler, syltede rødløg.
Grøn salat	Spøde salater med blomkål, dild, ærter, radiser
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Dressing	Dild- citron viinaigrette (10)
Kage	Nougat mazarin kage (1,3,7,8)

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

10. juli 2026, Uge 28

Hovedret	Pulled pork burger (1,15,16) serveret med coleslaw (3,7,10,12)
Vegetarisk hovedret	Pulled østershatte burger, serveret med coleslaw (3,7,10,12)
Rig salat	Cæcar salat (1,7)
Grøn salat	Blandet salater med skalotteløg, ærter, saltet græskarkerner og karse
Pålæg	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder(1,6,S) Kylling med Karrycreme og bacon (3,7,10,12,S)
Dressing	Cæcardressing (1,3,4,10,12,15)

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