

Mums Catering

MENU/UGE: 27

MANDAG 29-06-2026

Hovedret:	Gris i grøn karry med auberginer, løg, bambusskud, peberfrugt toppet med forårsløg og thai basilikum (15,16) hertil ris	Grøn salat:	Blandet salater, med kinaradiser, agurk, bønnespire, og ananas
Vegetarisk hovedret:	Søde kartofler i grøn karry med edamamebønner auberginer, løg, bambusskud, peberfrugt toppet med forårsløg og thai basilikum (15,16) hertil ris	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Rig salat:	Ingefær og lime marineret blomkål med edamame, cherry tomater og grønne bønner og ristede kokos	Dressing:	mango- chili dressing (7)

TIRSDAG 30-06-2026

Hovedret:	Hvidløgsmarineret kyllingeoverlår i tomat sc. med ansjoser, oliven, hvidvin, rosmarin og frisk basilikum (4,16,17) serveret med spaghetti vendt med citron olie og sorte peber (1) a part revet parmesan.	Grøn salat:	Hovedsalater med citrusmarineret squash, bagte cherrytomater, fennikel crudité og ristede kerner
Vegetarisk hovedret:	Bagte halve auberginer med hvidløg i tomat sc. med oliven, hvidvin, rosmarin og frisk basilikum (4,16,17) serveret med spaghetti vendt med citron olie og sorte peber (1) a part revet parmesan	Pålæg:	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Rig salat:	Kartoffelsalat med ristede kartofler, lyn stegt peberfrugt, kapers, oliven, syltet rødløg, mozzarella og rucola (7)	Dressing:	Cremet dressing med basilikum og piment (7,15,16)

ONSDAG 01-07-2026

Hovedret:	Taco korean beef (1,6) toppet med koriander a part sriracha mayo (3,10,12,15,16)	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Krydret hummus (11,15,16)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk taco veggi mince (1,6) toppet med koriander a part sriacha mayo (3,10,12,15,16)	Ost:	Blandet ost med honning ristede valnødder (7,8)
Rig salat:	Miso bagte gulerødder med pak choy, radicchio og smuldret feta (7)	Dressing:	miso yoghurt dressing (6,7,15,16)
Grøn salat:	Blandet kål med forårsløg, tomat, agurk, syltede rødløg (god til taco)		

TORSDAG 02-07-2026

Hovedret:	Paprikagryde med cocktailpølser og bacon, serveret med ris (S)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk paprikagryde med kidneybønner, ristede svampe, karamelliserede løg og peberfrugt	Dressing:	Citrusvinaigrette (10)
Rig salat:	Hjertesalat, linser, grillet peberfrugt, squash, kapers og persille	Kage:	Hindbærnsnitter (1,3,7)
Grøn salat:	Crisp salater med oliven, cherrytomater, basilikum og croutoner (1)		

FREDAG 03-07-2026

Hovedret:

Chili con pollo med kidney bønner, løg, kaffe og chokolade (12,15,16) serveret med creme fraiche og ris (7)

Vegetarisk hovedret:

Chili sin carne med kidney, sorte bønner, hvide bønner løg, kaffe og chokolade (12,15,16,v) serveret med creme fraiche og ris (7)

Rig salat:

Spidskål, forårsløg, peberfrugt, gulerødder, koriander og ristede boghvedekerner.

Grøn salat:

Mix af salater med ristede majs, sweet drops, ananas og røget ristede kikærter

Pålæg:

Russisksalat(3,7,10,12,V)
Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12)
Æg og rejer (2,3,10,12)

Dressing:

Persille vinaigrette (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

29. juni 2026, Uge 27

Hovedret	Gris i grøn karry med auberginer, løg, bambusskud, peberfrugt toppet med forårsløg og thai basilikum (15,16) hertil ris
Vegetarisk hovedret	Søde kartofler i grøn karry med edamamebønner auberginer, løg, bambusskud, peberfrugt toppet med forårsløg og thai basilikum (15,16) hertil ris
Rig salat	Ingefær og lime marineret blomkål med edamame, cherry tomater og grønne bønner og ristede kokos
Grøn salat	Blandet salater, med kinaradiser, agurk, bønnespire, og ananas
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Dressing	mango- chili 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

30. juni 2026, Uge 27

Hovedret	Hvidløgsmarineret kyllingeoverlår i tomat sc. med ansjoser, oliven, hvidvin, rosmarin og frisk basilikum (4,16,17) serveret med spaghetti vendt med citron olie og sorte peber (1) a part revet parmesan.
Vegetarisk hovedret	Bagte halve auberginer med hvidløg i tomat sc. med oliven, hvidvin, rosmarin og frisk basilikum (4,16,17) serveret med spaghetti vendt med citron olie og sorte peber (1) a part revet parmesan
Rig salat	Kartoffelsalat med ristede kartofler, lyn stegt peberfrugt, kapers, oliven, syltet rødløg, mozzarella og rucola (7)
Grøn salat	Hovedsalater med citrusmarineret squash, bagte cherrytomater, fennikel crudité og ristede kerner
Pålæg	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Dressing	Cremet dressing med basilikum og piment (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

onsdag

1. juli 2026, Uge 27

Hovedret	Taco korean beef (1,6) toppet med koriander a part sriracha mayo (3,10,12,15,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk taco veggi mince (1,6) toppet med koriander a part sriacha mayo (3,10,12,15,16)
Rig salat	Miso bagte gulerødder med pak choy, radicchio og smuldret feta (7)
Grøn salat	Blandet kål med forårsløg, tomat, agurk, syltede rødløg (god til taco)
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Krydret hummus (11,15,16)
Ost	Blandet ost med honning ristede valnødder (7,8)
Dressing	miso yoghurt dressing (6,7,15,16)

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

torsdag

2. juli 2026, Uge 27

Hovedret	Paprikagryde med cocktailpølser og bacon, serveret med ris (S)
Vegetarisk hovedret	Vegansk paprikagryde med kidneybønner, ristede svampe, karamelliserede løg og peberfrugt
Rig salat	Hjertesalat, linser, grillet peberfrugt, squash, kapers og persille
Grøn salat	Crisp salater med oliven, cherrytomater, basilikum og croutoner (1)
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Dressing	Citrusvinaigrette (10)
Kage	Hindbærnsnitter (1,3,7)

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

3. juli 2026, Uge 27

Hovedret	Chili con pollo med kidney bønner, løg, kaffe og chokolade (12,15,16) serveret med creme fraiche og ris (7)
Vegetarisk hovedret	Chili sin carne med kidney, sorte bønner, hvide bønner løg, kaffe og chokolade (12,15,16,v) serveret med creme fraiche og ris (7)
Rig salat	Spidskål, forårsløg, peberfrugt, gulerødder, koriander og ristede boghvedekerner.
Grøn salat	Mix af salater med ristede maj, sweet drops, ananas og røget ristede kikærter
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Dressing	Persille vinaigrette (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