

Mums Catering

MENU/UGE: 26

MANDAG 22-06-2026

Hovedret:	Kalkun Cuvette med Champignon & Gorgonzolasauce (7,16,17) – Stegte Kartoffler	Grøn salat:	Mix af grønne blade med æbler, radisser & hytteost (7)
Vegetarisk hovedret:	Bagt butternutsquash med Champignon & Gorgonzolasauce (7,16,17) – Stegte Kartoffler	Pålæg:	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Rig salat:	Råkostsalat – revet gulerod, spidskål, rødspidskål, rosiner	Dressing:	Citrondressing (7,10)

TIRSDAG 23-06-2026

Hovedret:	Pasta Rigatone (1) med italiensk pølse, løg, peberfrugt og courgetter i krydret røget cremet tomat sc. (15,16,17) a part revet parmesan.	Grøn salat:	Blandet hovedsalater med bagte fennikel, radiser, feta, og sylte tomater toppet med ristet kerner (7)
Vegetarisk hovedret:	Pasta Rigatone (1) med krydret tofu (6,15,16) løg, peberfrugt og courgetter i krydret røget cremet tomat sc. (15,16,17) a part revet parmesan.	Pålæg:	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Rig salat:	Quinoa med radicchio, ærter, spidskål og friske bønner og citronskal	Dressing:	Fennikel-urtevinaigrette (10,12,16)

ONSDAG 24-06-2026

Hovedret:	Cajun kyllingelår (15,16) hertil saltet grove chunks af søde kartofler og bagte løg, a part honning-lime dip (7,16)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Avocado-hytteost spread (7,15,16)
Vegetarisk hovedret:	Cajun ristede blomkål (15,16) hertil saltet grove chunks af søde kartofler og bagte løg, a part honning-lime dip (7,16)	Ost:	Blandet oste med æbleingefærkompot (7)
Rig salat:	Coleslaw (3,7,10,12)	Dressing:	Cajun dressing (7,10,12,15,16)
Grøn salat:	Hjertesalat med Mango- avokado-sweet drops, rødløg og persille		

TORS DAG 25-06-2026

Hovedret:	Thai rød karry (15,16,s) med gris, gulerødder, bambus, champignon, rødløg, peberfrugt toppet med forårsløg og thaibasilikum hertil ris.	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Vegetarisk hovedret:	Thai rød karry med edamamebønner (6,15,16) gulerødder, bambus, champignon, rødløg, peberfrugt toppet med forårsløg og thaibasilikum hertil ris.	Dressing:	Passionfrugt-mynte-ingefær (7)
Rig salat:	Ovnbagte gulerødder med soja og sesam olie, bønnespire, edamamebønner, koriander og ristede boghvedekerner (6,11,15,16)	Kage:	Cookies (3,7)
Grøn salat:	Spæde salater broccoli, ananas, forårsløg og ristet kokos.		

FREDAG 26-06-2026

Hovedret:Langtids Braiseret Kalvespidsbryst –
Peberrodssauce & Bagte Rodfrugt**Vegetarisk
hovedret:**Braiseret Sommer Squash med
Peberrodssauce og Bagte Rodfrugt**Rig salat:**Pasta vendt med Basilikum Pesto,
Bagt Cherrytomater & Ærter**Grøn salat:**Spinat med Ristet Blomkål, Æbler &
Frisk Estragon**Pålæg:**Krabbesalat (2,3,4,10,12)
Dyrelægens natmad(1,6,S)
Fiskefilet med remoulade og
citroner(1,3,4,10,12)**Dressing:**

Æblevinaigrette (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

22. juni 2026, Uge 26

Hovedret	Kalkun Cuvette med Champignon & Gorgonzolasauce (7,16,17) – Stegte Kartoffler
Vegetarisk hovedret	Bagt butternutsquash med Champignon & Gorgonzolasauce (7,16,17) – Stegte Kartoffler
Rig salat	Råkostsalat – revet gulerod, spidskål, rødspidskål, rosiner
Grøn salat	Mix af grønne blade med æbler, radisser & hytteost (7)
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Dressing	Citrondressing (7,10)

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

tirsdag

23. juni 2026, Uge 26

Hovedret	Pasta Rigatone (1) med italiensk pølse, løg, peberfrugt og courgetter i krydret røget cremet tomat sc. (15,16,17) a part revet parmesan.
Vegetarisk hovedret	Pasta Rigatone (1) med krydret tofu (6,15,16) løg, peberfrugt og courgetter i krydret røget cremet tomat sc. (15,16,17) a part revet parmesan.
Rig salat	Quinoa med radicchio, ærter, spidskål og friske bønner og citronskal
Grøn salat	Blandet hovedsalater med bagte fennikel, radiser, feta, og sylte tomater toppet med ristet kerner (7)
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	Fennikel-urtevinaigrette (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

onsdag

24. juni 2026, Uge 26

Hovedret	Cajun kyllingelår (15,16) hertil saltet grove chunks af søde kartofler og bagte løg, a part honning-lime dip (7,16)
Vegetarisk hovedret	Cajun ristede blomkål (15,16) hertil saltet grove chunks af søde kartofler og bagte løg, a part honning-lime dip (7,16)
Rig salat	Coleslaw (3,7,10,12)
Grøn salat	Hjertesalat med Mango- avokado- sweet drops, rødløg og persille
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Avocado-hytteost spread (7,15,16)
Ost	Blandet oste med æbleingefærkompot (7)
Dressing	Cajun dressing (7,10,12,15,16)

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

torsdag

25. juni 2026, Uge 26

Hovedret	Thai rød karry (15,16,s) med gris, gulerødder, bambus, champignon, rødløg, peberfrugt toppet med forårsløg og thaibasilikum hertil ris.
Vegetarisk hovedret	Thai rød karry med edamamebønner (6,15,16) gulerødder, bambus, champignon, rødløg, peberfrugt toppet med forårsløg og thaibasilikum hertil ris.
Rig salat	Ovnbagte gulerødder med soja og sesam olie, bønnespire, edamamebønner, koriander og ristede boghvedekerner (6,11,15,16)
Grøn salat	Spæde salater broccoli, ananas, forårsløg og ristet kokos.
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Dressing	Passionfrugt-mynte-ingefær (7)
Kage	Cookies (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

26. juni 2026, Uge 26

Hovedret	Langtids Braiseret Kalvespidsbryst – Peberrodssauce & Bagte Rodfrugt
Vegetarisk hovedret	Braiseret Sommer Squash med Peberrodssauce og Bagte Rodfrugt
Rig salat	Pasta vendt med Basilikum Pesto, Bagt Cherrytomater & Ærter
Grøn salat	Spinat med Ristet Blomkål, Æbler & Frisk Estragon
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	Æblevinaigrette (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