

Mums Catering

MENU/UGE: 37

MANDAG 07-09-2026

Hovedret:	Kylling i cremet basilikumsovs (16) toppet med bagte cherrytomater og rødløg, serveret med spaghetti (1)	Grøn salat:	Mix af spæde salater med ærter, krydderurter, skalotteløg og karse
Vegetarisk hovedret:	Kyllingefrit protein (1,V) i cremet basilikumsovs toppet med bagte cherrytomater og rødløg, serveret med spaghetti (1)	Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,4,10,12) Hamburgerryg med ærtepure(7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon(1,6,S)
Rig salat:	Panzanella (1,7)	Dressing:	Pesto (7,16)

TIRSDAG 08-09-2026

Hovedret:	Okse i panangkarry (15,16) tilsmagt med limeblade og thaibasilikum, serveret med ris	Grøn salat:	Rød mizuna, romaine, agurk, sesam, peberfrugt og syltede rødløg
Vegetarisk hovedret:	Edamame i panangkarry tilsmagt med limeblade og thaibasilikum, serveret med ris	Pålæg:	Russisksalat(3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål(S) Wasabisild(7,10)
Rig salat:	Nudler med spidskål, sweet chili, edamame og gulerødder (1,6)	Dressing:	spicy mangovinaigrette

ONSDAG 09-09-2026

Hovedret:	Forloren hare i svøb af bacon, serveret med skysovs, kartofler og ribsgelé (1,3,7,S)	Pålæg:	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg(1,10,12) Avocado og hytteost spread (7,16)
Vegetarisk hovedret:	Veganske bøffer (6) serveret med ristede kartofler og estragondip (3)	Ost:	Blandet ost med druer (7)
Rig salat:	Hjertesalat med belugalinser, bagte rødbeder og smuldret feta (7)	Dressing:	Jordbærvinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Hovedsalater med pomelo, stegte majs, sweet drops og ristede kerner		

TORSDAG 10-09-2026

Hovedret:	Brioche bolle (1) med asiatisk pulled turky, hertil cole slaw (3,7,S)	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat/basilikums pesto(7,S) Kartoffelmad med mayo og ristede løg(1,3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Brioche bolle (1) med pulled østerhatte. Hertil cole slaw (3,7,v)		
Rig salat:	Pasta penne vendt i chili romanesco, edamame, peberfrugt og frisk basilikum (1,H)	Dressing:	Cæsardressing (3,4,7,10,12,16)
		Kage:	Gulerodskage (1,3,7,8)
Grøn salat:	Cæsar salat med croutoner og parmesan (1,7)		

FREDAG 11-09-2026

Hovedret:	Gullasch serveret med knuste kartofler og persille (7)	Grøn salat:	Mix af spæde salater med bagte auberginer, syltet græskar, hytteost og kørvel (7)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk gullasch serveret med knuste kartofler (7) og persille	Pålæg:	Sommersalat(3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Dagens røget fisk med citron creme(7)
Rig salat:	Råkost med saltede mandler (8)	Dressing:	Urtdressing (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

mandag

7. september 2026, Uge 37

Hovedret	Kylling i cremet basilikumsovs (16) toppet med bagte cherrytomater og rødløg, serveret med spaghetti (1)
Vegetarisk hovedret	Kyllingefrit protein (1,V) i cremet basilikumsovs toppet med bagte cherrytomater og rødløg, serveret med spaghetti (1)
Rig salat	Panzanella (1,7)
Grøn salat	Mix af spæde salater med ærter, krydderurter, skalotteløg og karse
Pålæg	Skaldyrssalat (2,3,4,10,12) Hamburgerryg med ærtepure(7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon(1,6,S)
Dressing	Pesto (7,16)

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

8. september 2026, Uge 37

Hovedret	Okse i panangkarry (15,16) tilsmagt med limeblade og thaibasilikum, serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Edamame i panangkarry tilsmagt med limeblade og thaibasilikum, serveret med ris
Rig salat	Nudler med spidskål, sweet chili, edamame og gulerødder (1,6)
Grøn salat	Rød mizuna, romaine, agurk, sesam, peberfrugt og syltede rødløg
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål(S) Wasabisild(7,10)
Dressing	spicy mangovinaigrette

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

9. september 2026, Uge 37

Hovedret	Forloren hare i svøb af bacon, serveret med skysovs, kartofler og ribsgelé (1,3,7,S)
Vegetarisk hovedret	Veganske bøffer (6) serveret med ristede kartofler og estragondip (3)
Rig salat	Hjertesalat med belugalinser, bagte rødbeder og smuldret feta (7)
Grøn salat	Hovedsalater med pomelo, stegte majs, sweet drops og ristede kerner
Pålæg	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg(1,10,12) Avocado og hytteost spread (7,16)
Ost	Blandet ost med druer (7)
Dressing	Jordbærvinaigrette (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

10. september 2026, Uge 37

Hovedret	Brioche bolle (1) med asiatisk pulled turky, hertil cole slaw (3,7,S)
Vegetarisk hovedret	Brioche bolle (1) med pulled østerhatte. Hertil cole slaw (3,7,v)
Rig salat	Pasta penne vendt i chili romanesco, edamame, peberfrugt og frisk basilikum (1,H)
Grøn salat	Cæsar salat med croutoner og parmesan (1,7)
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat/basilikums pesto(7,S) Kartoffelmad med mayo og ristede løg(1,3,10,12,V)
Dressing	Cæsardressing (3,4,7,10,12,16)
Kage	Gulerodskage (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

11. september 2026, Uge 37

Hovedret	Gullasch serveret med knuste kartofler og persille (7)
Vegetarisk hovedret	Vegansk gullasch serveret med knuste kartofler (7) og persille
Rig salat	Råkost med saltede mandler (8)
Grøn salat	Mix af spæde salater med bagte auberginer, syltet græskar, hytteost og kørvel (7)
Pålæg	Sommersalat(3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Dagens røget fisk med citron creme(7)
Dressing	Urtdressing (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