

Mums Catering

MENU/UGE: 32

MANDAG 03-08-2026

Hovedret:	Coq au vin med gulerødder, perleløg, knoldselleri og champignon toppet med bacon. (12,s) Hertil Ristet Kartoffler	Grøn salat:	Mix af spæde salater med crudité af blomkål, bagte tomater, sweet drops, hytteost og brøndkarse
Vegetarisk hovedret:	Veg au vin med gulerødder, perleløg, knoldselleri og champignon toppet vegansk "bacon" (1,6,12) hertil ristet kartofler	Pålæg:	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Rig salat:	Fransk bondesalat med kartofler, bønner, bagte rødløg, oliven og croutoner (1)	Dressing:	æblevinaigrette (10,12)

TIRSDAG 04-08-2026

Hovedret:	(2 stk) vietnamesiske svinekødstacos (6,15,16s) med asiatisk mayonnaise og knasende peanuts(1,3,6,8)	Grøn salat:	Hjertesalat, majs, kinaradise, syltet butternut squash og ristet solsikkekerner
Vegetarisk hovedret:	(2 stk) vietnamesiske vegetariske mince tacos (6,15,16VG) med asiatisk mayonnaise og knasende peanuts(1,3,6,8,V)	Pålæg:	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Rig salat:	Blandet kål, gulerødder, koriander, peberfrugt (god til tacos)	Dressing:	Chilidressing (7)

ONSDAG 05-08-2026

Hovedret:	Oksestrimler, svampe, timian, karmeliseret løg vendt i fløde (16,17) hertil pasta penne (1)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Hummus på hvid bønner med citron og chili (11,15)
Vegetarisk hovedret:	Svampe, timian, karamelliseret løg vendt i fløde (16,17) serveret med pasta penne (1)	Ost:	Blandet ost med rabarberkompot (7)
Rig salat:	Italiensk bønnensalat, med syltet tomter, fennikel og melon.	Dressing:	Citrusvinaigrette (10)
Grøn salat:	Ruccola med melon, haricort verts, granatæbler og ristet kerner		

TORSDAG 06-08-2026

Hovedret:	Panang kylling (15,16) serveret med gule basmati ris	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Vegetarisk hovedret:	Vegetarisk panang "kyllingprotien" (6,15,16) serveret med gule ris	Dressing:	Honning- ingefær vinaigrette 10,12)
Rig salat:	Hvidkål, edamame, friske ananas, syltet gulerødder og puffet sorte ris	Kage:	Linser (1,3,7)
Grøn salat:	Sprøde salater med peberfrugt, majs, sukkerærter og forårsløg		

FREDAG 07-08-2026

Hovedret:	Fiskefrikadeller (1,3,7) med nye kartofler og sauce tatar (3,7)	Grøn salat:	Blandet salater med syltet cherry tomater, bladselleri, blåbær og saltet græskarkerner.
Vegetarisk hovedret:	Fiskefrie deller (1,VG) med nye kartofler og sauce tatar (3,7)	Pålæg:	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Rig salat:	Klassisk cremet broccolisalat (7)	Dressing:	Mangovinaigrette (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

3. august 2026, Uge 32

Hovedret	Coq au vin med gulerødder, perleløg, knoldselleri og champignon toppet med bacon. (12,s) Hertil Ristet Kartoffler
Vegetarisk hovedret	Veg au vin med gulerødder, perleløg, knoldselleri og champignon toppet vegansk "bacon" (1,6,12) hertil ristet kartofler
Rig salat	Fransk bondesalat med kartofler, bønner, bagte rødløg, oliven og croutoner (1)
Grøn salat	Mix af spæde salater med crudité af blomkål, bagte tomater, sweet drops, hytteost og brøndkarse
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (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

tirsdag

4. august 2026, Uge 32

Hovedret	(2 stk) vietnamesiske svinekødstacos (6,15,16s) med asiatisk mayonnaise og knasende peanuts(1,3,6,8)
Vegetarisk hovedret	(2 stk) vietnamesiske vegetariske mince tacos (6,15,16VG) med asiatisk mayonnaise og knasende peanuts(1,3,6,8,V)
Rig salat	Blandet kål, gulerødder, koriander, peberfrugt (god til tacos)
Grøn salat	Hjertesalat, majs, kinaradise, syltet butternut squash og ristet solsikkekerner
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	Chilidressing (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

onsdag

5. august 2026, Uge 32

Hovedret	Oksestrimler, svampe, timian, karmeliseret løg vendt i fløde (16,17) hertil pasta penne (1)
Vegetarisk hovedret	Svampe, timian, karamelliseret løg vendt i fløde (16,17) serveret med pasta penne (1)
Rig salat	Italiensk bønnesalat, med syltet tomter, fennikel og melon.
Grøn salat	Ruccola med melon, haricort verts, granatæbler og ristet kerner
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Hummus på hvid bønner med citron og chili (11,15)
Ost	Blandet ost med rabarberkompot (7)
Dressing	Citrusvinaigrette (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

torsdag

6. august 2026, Uge 32

Hovedret	Panang kylling (15,16) serveret med gule basmati ris
Vegetarisk hovedret	Vegetarisk panang "kyllingprotien" (6,15,16) serveret med gule ris
Rig salat	Hvidkål, edamame, friske ananas, syltet gulerødder og puffet sorte ris
Grøn salat	Sprøde salater med peberfrugt, majs, sukkerærter og forårsløg
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Dressing	Honning- ingefær vinaigrette 10,12)
Kage	Linser (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

7. august 2026, Uge 32

Hovedret	Fiskefrikadeller (1,3,7) med nye kartofler og sauce tatar (3,7)
Vegetarisk hovedret	Fiskefrie deller (1,VG) med nye kartofler og sauce tatar (3,7)
Rig salat	Klassisk cremet broccolisalat (7)
Grøn salat	Blandet salater med syltet cherry tomater, bladselleri, blåbær og saltet græskarkerner.
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	Mangovinaigrette (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