

Mums Catering

MENU/UGE: 31

MANDAG 27-07-2026

Hovedret:	Gyros med marineret gris hertil tzatziki og let salat på rødløg, persille, agurk og tomat (1,7,16,S)	Grøn salat:	Græsk salat (7)
Vegetarisk hovedret:	Gyros med marineret Lollanske rosiner (gråærter) hertil tzatziki og let salat på rødløg, persille, agurk og tomat (1,7)	Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,4,10,12) Hamburgerryg med ærtepure(7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon(1,6,S)
Rig salat:	Spinat, linser, balsamico marineret champignon, ærter og blomkål	Dressing:	yoghurt dressing på dild og hvidløg (16)

TIRSDAG 28-07-2026

Hovedret:	Kyllingebryst marineret i soltørret tomat og hvidløg (16) serveret med majscolbe (1 halv per person) og valgfri chimichurri (12,16)	Grøn salat:	Mix af spæde salater med syltede cherrytomater, sweet drops og radiser toppet med ristede kerner
Vegetarisk hovedret:	Veganske bøf tilsmagt med soltørret tomat og hvidløg, serveret med majscolbe (1 halv per person) og valgfri chimichurri (1,V)	Pålæg:	Russisksalat(3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål(S) Wasabisild(7,10)
Rig salat:	Pasta penne med ærter og artiskokker vendt i basilikumpesto (1,7)	Dressing:	estragonvinaigrette (10,12)

ONSDAG 29-07-2026

Hovedret:	Asiatiske kødboller (1,3,6,7,10,11,15,16,s) med Japansk Kartoffelsalat (3,6,7,11,16) toppet med forårsløg og chili (15)	Pålæg:	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg(1,10,12) Hytteost (7)
Vegetarisk hovedret:	Asiatiske quinoa deller (6,10,11,15,16) med Japansk kartoffelsalat (3,6,7,11,16) toppet med forårsløg og chili (15)	Ost:	Blandet ost med druer (7)
Rig salat:	Nudelsalat med grønt (1,6,11,15,16)	Dressing:	Sweet Chili Dressing (7,15,16)
Grøn salat:	Sprødsalat med vandmelon, agurk, sukkerærter, toppet med Kerner		

TORSDAG 30-07-2026

Hovedret:	Kylling i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (2,4,6,8,15,16) serveret med basmati ris kogt med limeblade	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:	Edamame i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (6,8,15,16) serveret med basmati ris kogt med limeblade	Dressing:	goma dressing (1,3,10,11,12)
Rig salat:	Asiatisk coleslaw (3,6,10,11,15,16)	Kage:	Lys romkugle med kokos (1,3,7,8)
Grøn salat:	Grønne blade, spirer, agurk, edamame og sesam (6)		

FREDAG 31-07-2026

Hovedret:	Lasagne toppet med mozzarella (1,7,12,16)	Grøn salat:	Blandet hovedsalater med haricots vert, oliven, citrus marineret squash og mazzarella (7)
Vegetarisk hovedret:	Vegetarisk Lasagne toppet med mozzarella (1,6,7,12,16)	Pålæg:	Sommersalat(3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Dagens røget fisk med citron creme(7)
Rig salat:	Panzanella salat (1)	Dressing:	Basilikum 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

27. juli 2026, Uge 31

Hovedret	Gyros med marineret gris hertil tzatziki og let salat på rødløg, persille, agurk og tomat (1,7,16,S)
Vegetarisk hovedret	Gyros med marineret Lollanske rosiner (gråærter) hertil tzatziki og let salat på rødløg, persille, agurk og tomat (1,7)
Rig salat	Spinat, linser, balsamico marineret champignon, ærter og blomkål
Grøn salat	Græsk salat (7)
Pålæg	Skaldyrssalat (2,3,4,10,12) Hamburgerryg med ærtepure(7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon(1,6,S)
Dressing	yoghurt dressing på dild og hvidløg (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

28. juli 2026, Uge 31

Hovedret	Kyllingebryst marineret i soltørret tomat og hvidløg (16) serveret med majskolbe (1 halv per person) og valgfri chimichurri (12,16)
Vegetarisk hovedret	Veganske bøf tilsmagt med soltørret tomat og hvidløg, serveret med majskolbe (1 halv per person) og valgfri chimichurri (1,V)
Rig salat	Pasta penne med ærter og artiskokker vendt i basilikumpesto (1,7)
Grøn salat	Mix af spæde salater med syltede cherrytomater, sweet drops og radiser toppet med ristede kerner
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål(S) Wasabisild(7,10)
Dressing	estragonvinaigrette (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

onsdag

29. juli 2026, Uge 31

Hovedret	Asiatiske kødboller (1,3,6,7,10,11,15,16,s) med Japansk Kartoffelsalat (3,6,7,11,16) toppet med forårsløg og chili (15)
Vegetarisk hovedret	Asiatiske quinoa deller(6,10,11,15,16) med Japansk kartoffelsalat (3,6,7,11,16) toppet med forårsløg og chili (15)
Rig salat	Nudelsalat med grønt (1,6,11,15,16)
Grøn salat	Sprødsalat med vandmelon, agurk, sukkerærter, toppet med Kerner
Pålæg	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg(1,10,12) Hytteost (7)
Ost	Blandet ost med druer (7)
Dressing	Sweet Chili Dressing (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

30. juli 2026, Uge 31

Hovedret	Kylling i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (2,4,6,8,15,16) serveret med basmati ris kogt med limeblade
Vegetarisk hovedret	Edamame i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (6,8,15,16) serveret med basmati ris kogt med limeblade
Rig salat	Asiatisk coleslaw (3,6,10,11,15,16)
Grøn salat	Grønne blade, spirer, agurk, edamame og sesam (6)
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	goma dressing (1,3,10,11,12)
Kage	Lys romkugle med kokos (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

31. juli 2026, Uge 31

Hovedret	Lasagne toppet med mozzarella (1,7,12,16)
Vegetarisk hovedret	Vegetarisk Lasagne toppet med mozzarella (1,6,7,12,16)
Rig salat	Panzanella salat (1)
Grøn salat	Blandet hovedsalater med haricots vert, oliven, citrus marineret squash og mazzarella (7)
Pålæg	Sommersalat(3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Dagens røget fisk med citron creme(7)
Dressing	Basilikum 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