

Mums Catering

MENU/UGE: 38

MANDAG 14-09-2026

Hovedret:	Paprikagryde med cocktailpølser og bacon, serveret med grov bulgur (1,16,S)	Grøn salat:	Romainesalat og egeblade med bladselleri, vindruer, appelsin og ristede valnødder (8)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk paprikagryde med kidneybønner, ristede svampe, karamelliserede løg og peberfrugt (16) serveret med grov bulgur (1)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Rig salat:	Blomkålscouscous med citronolie, kikærter, grønkål og blåbær	Dressing:	urtdressing (7)

TIRSDAG 15-09-2026

Hovedret:	Kylling korma (7,8,H) serveret med basmati ris	Grøn salat:	Napolitana, agurker, chili, syltet græskar, spire og cantaloup
Vegetarisk hovedret:	Kikærte korma med grønt (8,H) serveret med basmati ris	Pålæg:	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Rig salat:	Blandet kål med, peberfrugt, appelsin og mynte toppet med dukka	Dressing:	Myntedressing (7)

ONSDAG 16-09-2026

Hovedret:	Tortilla (1) med krydret okse med majs og kål, serveret med spicy tomatcutney (15,16)	Pålæg:	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Vitello tonnato (3,4,10,12) Spicy hummus (15,16)
Vegetarisk hovedret:	Tortilla (1) med krydret vegetarfars (6) med majs og kål, serveret med spicy tomatcutney (15,16)	Ost:	Blandet ost med honning ristede nødder (7,8)
Rig salat:	Kikærter, peberfrugt, rødløg og melon	Dressing:	Krydret yoghurt dressing (7,15,16)
Grøn salat:	Iceberg, tomat, agurk og syltede rødløg (velegnet til tortillas)		

TORSDAG 17-09-2026

Hovedret:	Fiskefrikadeller (1,3,4,7) med kartofler og sauce tatar (3,7,10,12)	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Vegetarisk hovedret:	Fiskefri deller (10) med kartofler og sauce tatar (3,7,10,12)	Dressing:	citron-sennep vinaigrette (12)
Rig salat:	Klassisk cremet broccolisalat (7)	Kage:	Banankage (1,3,7,8)
Grøn salat:	Ærtesalat og hjertesalat med haricots verts, soltørrede tomater og oliven		

FREDAG 18-09-2026

Hovedret:	Byg selv hotdog (1,s) med sennep-estragon creme (3,10,12) og ketchup (12) og rå løg.	Grøn salat:	Ranch salat (1)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk byg selv hotdog (1) med sennep-estragon creme (3,10,12) og ketchup (12) og rå løg.	Pålæg:	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Rig salat:	Quinoa, rød spidskål, æbler, persille og hytteost (7)	Dressing:	Ranch dressing (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

mandag

14. september 2026, Uge 38

Hovedret	Paprikagryde med cocktailpølser og bacon, serveret med grov bulgur (1,16,S)
Vegetarisk hovedret	Vegansk paprikagryde med kidneybønner, ristede svampe, karamelliserede løg og peberfrugt (16) serveret med grov bulgur (1)
Rig salat	Blomkålscouscous med citronolie, kikærter, grønkål og blåbær
Grøn salat	Romainesalat og egeblade med bladselleri, vindruer, appelsin og ristede valnødder (8)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	urtedressing (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

15. september 2026, Uge 38

Hovedret	Kylling korma (7,8,H) serveret med basmati ris
Vegetarisk hovedret	Kikærte korma med grønt (8,H) serveret med basmati ris
Rig salat	Blandet kål med, peberfrugt, appelsin og mynte toppet med dukka
Grøn salat	Napolitana, agurker, chili, syltet græskar, spire og cantaloup
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Dressing	Myntedressing (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

16. september 2026, Uge 38

Hovedret	Tortilla (1) med krydret okse med majs og kål, serveret med spicy tomatchutney (15,16)
Vegetarisk hovedret	Tortilla (1) med krydret vegetarfars (6) med majs og kål, serveret med spicy tomatchutney (15,16)
Rig salat	Kikærter, peberfrugt, rødløg og melon
Grøn salat	Iceberg, tomat, agurk og syltede rødløg (velegnet til tortillas)
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Vitello tonnato (3,4,10,12) Spicy hummus (15,16)
Ost	Blandet ost med honning ristede nødder (7,8)
Dressing	Krydret yoghurt 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

17. september 2026, Uge 38

Hovedret	Fiskefrikadeller (1,3,4,7) med kartofler og sauce tatar (3,7,10,12)
Vegetarisk hovedret	Fiskefri deller (10) med kartofler og sauce tatar (3,7,10,12)
Rig salat	Klassisk cremet broccolisalat (7)
Grøn salat	Ærtesalat og hjertesalat med haricorts verts, soltørrede tomater og oliven
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Dressing	citron-sennep vinaigrette (12)
Kage	Banankage (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

18. september 2026, Uge 38

Hovedret	Byg selv hotdog (1,s) med sennep-estragon creme (3,10,12) og ketchup (12) og rå løg.
Vegetarisk hovedret	Vegansk byg selv hotdog (1) med sennep-estragon creme (3,10,12) og ketchup (12) og rå løg.
Rig salat	Quinoa, rød spidskål, æbler, persille og hytteost (7)
Grøn salat	Ranch salat (1)
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	Ranch dressing (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