

Mums Catering

MENU/UGE: 39

MANDAG 21-09-2026

Hovedret:	Kylling i massaman med rødløg og kartofler, søde kartofler (15,16) toppet med chili og forårsløg serveret med basmati ris	Grøn salat:	Spidskål, kinakål, hvidkål, majs, edemame, og feta (6,7)
Vegetarisk hovedret:	Stegt tofu i massaman med rødløg og kartofler og søde kartofler (15,16) toppet med chili og forårsløg serveret med basmati ris	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Rig salat:	asiatisk broccoli (1,6,11,15,16) salat med sesam, pak choy, gulerod toppet med peanuts (8)	Dressing:	mango dressing (7)

TIRSDAG 22-09-2026

Hovedret:	Medaljon af gris i champignon a la crème (16,S) med brændte løg og timian, serveret med ristede kartofler (1. styk pr. person)	Grøn salat:	Råkostsalat med gulerod, æble og rosiner
Vegetarisk hovedret:	Veganske svampebøffer i champignon a la crème (16) med brændte løg og timian, serveret med ristede kartofler	Pålæg:	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Rig salat:	Sprød salater, perlebyg med grillet peberfrugt, aubergine og persille (1)	Dressing:	basilikum vinaigrette (10,12)

ONSDAG 23-09-2026

Hovedret:	Hakkebøf med blødeløg og brun sauce (1,10,12) dampede kartofler og agurkesalat (12)	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Muhammara spread (8,15,16)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk Hakkebøf med blødeløg, brun sauce(6,12) dampede kartofler og agurkesalat (12)	Ost:	Blandet oste med kiks (1,7)
Rig salat:	Hjertesalat, qunioa, peberfrugt, honning ristede rødbeder, persille og kerner	Dressing:	thousand Island (3,7,10,12)
Grøn salat:	Mormor salat med majs, agurk, radisser.		

TORSDAG 24-09-2026

Hovedret:	Stegt svinekød med soja, ingefær, hvidløg og grøntsager (6,15,16,S), serveret med nudler (1)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Veganske fillet pieces med soja, ingefær, hvidløg og grøntsager (6,15,16), serveret med nudler (1)	Dressing:	Passionsfrugt-mynte dressing (7)
Rig salat:	linsesalat med avocado, tomat, haricots verts, radicchio og lime	Kage:	Nougat mazarin (1,3,7,8)
Grøn salat:	Babysalater med agurk, pomelo, bønnespirer, syltede rødløg og saltede boghvedekerner		

FREDAG 25-09-2026

Hovedret:	Frikadeller (s) med kold kartoffelsalat (3,7,10,12)	Grøn salat:	Blomkål, sherry tomater, dild og græskarkerner.
Vegetarisk hovedret:	Vegansk deller (6,10) med kold kartoffelsalat (3,7,10,12)	Pålæg:	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Rig salat:	Pasta pesto-salat, med artiskokker, oliven, peberfrugt (1,3,7,V)	Dressing:	balsamicovinaigrette (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

21. september 2026, Uge 39

Hovedret	Kylling i massaman med rødløg og kartofler, søde kartofler (15,16) toppet med chili og forårsløg serveret med basmati ris
Vegetarisk hovedret	Stegt tofu i massaman med rødløg og kartofler og søde kartofler (15,16) toppet med chili og forårsløg serveret med basmati ris
Rig salat	asiatisk broccoli (1,6,11,15,16) salat med sesam, pak choy, gulerod toppet med peanuts (8)
Grøn salat	Spidskål, kinakål, hvidkål, majs, edemame, og feta (6,7)
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Dressing	mango dressing (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

22. september 2026, Uge 39

Hovedret	Medaljon af gris i champignon a la crème (16,S) med brændte løg og timian, serveret med ristede kartofler (1. styk pr. person)
Vegetarisk hovedret	Veganske svampebøffer i champignon a la crème (16) med brændte løg og timian, serveret med ristede kartofler
Rig salat	Sprød salater, perlebyg med grillet peberfrugt, aubergine og persille (1)
Grøn salat	Råkostsalat med gulerod, æble og rosiner
Pålæg	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
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

onsdag

23. september 2026, Uge 39

Hovedret	Hakkebøf med blødeløg og brun sauce (1,10,12) dampede kartofler og agurkesalat (12)
Vegetarisk hovedret	Vegansk Hakkebøf med blødeløg, brun sauce (6,12) dampede kartofler og agurkesalat (12)
Rig salat	Hjertesalat, qunioa, peberfrugt, honning ristede rødbeder, persille og kerner
Grøn salat	Mormor salat med majs, agurk, radisser.
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Muhammara spread (8,15,16)
Ost	Blandet oste med kiks (1,7)
Dressing	thousand Island (3,7,10,12)

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

24. september 2026, Uge 39

Hovedret	Stegt svinekød med soja, ingefær, hvidløg og grøntsager (6,15,16,S), serveret med nudler (1)
Vegetarisk hovedret	Veganske fillet pieces med soja, ingefær, hvidløg og grøntsager (6,15,16), serveret med nudler (1)
Rig salat	linsesalat med avocado, tomat, haricots verts, radicchio og lime
Grøn salat	Babysalater med agurk, pomelo, bønnespirer, syltede rødløg og saltede boghvedekerner
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Dressing	Passionsfrugt-mynte dressing (7)
Kage	Nougat mazarin (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

25. september 2026, Uge 39

Hovedret	Frikadeller (s) med kold kartoffelsalat (3,7,10,12)
Vegetarisk hovedret	Vegansk deller (6,10) med kold kartoffelsalat (3,7,10,12)
Rig salat	Pasta pesto-salat, med artiskokker, oliven, peberfrugt (1,3,7,V)
Grøn salat	Blomkål, sherry tomater, dild og græskarkerner.
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Dressing	balsamicovinaigrette (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