

Mums Catering

MENU/UGE: 33

MANDAG 10-08-2026

Hovedret:	Paprikagryde med cocktailpølser og bacon (16,S) serveret med ris	Grøn salat:	Mormor salat med hjertesalat, cherry tomat, ærter og skalotteløg
Vegetarisk hovedret:	Vegansk paprikagryde med kidney bønner (16) serveret med ris	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Rig salat:	Bagte gulerødder, Quinoa, radicchio, smuldret feta og granatæbler toppet med ristet græskarkerner (7)	Dressing:	Mormor dressing (7)

TIRSDAG 11-08-2026

Hovedret:	Texas Chicken med ovn grillet rødløg og Chimichurri (1,10,12,15,16) serveret med majs kobler	Grøn salat:	Sprøde salater med stegte peberfrugt, løg og squash vendt med syltede cherry tomater(12)
Vegetarisk hovedret:	Ovnstegt saltbagt selleri og ovn grillet rødløg med chimichurri (9,12,15,16) serveret med majs kobler	Pålæg:	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majs creme(7,15,16)
Rig salat:	Coleslaw (3,7,10,12)	Dressing:	Balsamico vinaigrette(10,12)

ONSDAG 12-08-2026

Hovedret:	Gullash med okse, gulerødder og peberfrugt (7,15,16) serveret med kartofler	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Avokado- hytteost (7,16)
Vegetarisk hovedret:	Gullash med tofu, gulerødder og peberfrugt (6,15,16) serveret med kartofler	Ost:	Blandet ost med druer (7)
Rig salat:	Pasta vendt i dild creme, med ærter, agurk og cherry tomat (1,7,10)	Dressing:	Persille vinaigrette(10,12)
Grøn salat:	Blandet hovedsalater med oliven, soltørrede tomater, citrusmarineret squash		

TORSDAG 13-08-2026

Hovedret:	Pad kaprow af kylling (1,2,4,6,15,16) med basilikum serveret med ris	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Pad kaprow (1,6,15,16) med basilikum serveret med ris		
Rig salat:	Asiatisk kartoffelsalat med gomadressing (1,3,6,10,11)	Dressing:	Mango dressing (7)
Grøn salat:	Blandet salat med bønnespirer, ananas, lynstegt broccoli og chilinødder (5)	Kage:	Brownie (1,3,7,8)

FREDAG 14-08-2026

Hovedret:	Flæskestegs sandwich i brioche med dijonnaise (1,3,10,12,s)	Grøn salat:	Egeblende og lollo rosa med blomkålscrudite, bladselleri, ærter, grønkål og ristede græskarkerner
Vegetarisk hovedret:	Rødbedebøf i brioche med dijonnaise (1,3,10,12,s)	Pålæg:	Rødbedesalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Rig salat:	Spidskålssalat med æbler og timian (god til flæskesteg sandwich)	Dressing:	French dressing (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

10. august 2026, Uge 33

Hovedret	Paprikagryde med cocktailpølser og bacon (16,S) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Vegansk paprikagryde med kidney bønner (16) serveret med ris
Rig salat	Bagte gulerødder, Quinoa, radicchio, smuldret feta og granatæbler toppet med ristet græskarkerner (7)
Grøn salat	Mormor salat med hjertesalat, cherry tomat, ærter og skalotteløg
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Sprængt kalvespidsbryst med peberrodscreme(6,7) Medisterpølse med dijon(S)
Dressing	Mormor 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

11. august 2026, Uge 33

Hovedret	Texas Chicken med ovn grillet rødløg og Chimichurri (1,10,12,15,16) serveret med majs kobler
Vegetarisk hovedret	Ovnstegt saltbagt selleri og ovn grillet rødløg med chimichurri (9,12,15,16) serveret med majs kobler
Rig salat	Coleslaw (3,7,10,12)
Grøn salat	Sprøde salater med stegte peberfrugt, løg og squash vendt med syltede cherry tomater(12)
Pålæg	Wienersalat (3,6,10,12,S) Sennepssild(10) Kylling med majscreme(7,15,16)
Dressing	Balsamico 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

12. august 2026, Uge 33

Hovedret	Gullash med okse, gulerødder og peberfrugt (7,15,16) serveret med kartofler
Vegetarisk hovedret	Gullash med tofu, gulerødder og peberfrugt (6,15,16) serveret med kartofler
Rig salat	Pasta vendt i dild creme, med ærter, agurk og cherry tomat (1,7,10)
Grøn salat	Blandet hovedsalater med oliven, soltørrede tomater, citrusmarineret squash
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Lun leverpostej(1,6,S) Avokado- hytteost (7,16)
Ost	Blandet ost med druer (7)
Dressing	Persille 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

torsdag

13. august 2026, Uge 33

Hovedret	Pad kaprow af kylling (1,2,4,6,15,16) med basilikum serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Pad kaprow (1,6,15,16) med basilikum serveret med ris
Rig salat	Asiatisk kartoffelsalat med gomadressing (1,3,6,10,11)
Grøn salat	Blandet salat med bønnespirer, ananas, lynstegt broccoli og chilinødder (5)
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Roastbeef med pickles og peberrod (1,10) Tomatmad med mayo og rødløg (3,10,12,V)
Dressing	Mango dressing (7)
Kage	Brownie (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

14. august 2026, Uge 33

Hovedret	Flæskestegs sandwich i brioche med dijonnaise (1,3,10,12,s)
Vegetarisk hovedret	Rødbedebøf i brioche med dijonnaise (1,3,10,12,s)
Rig salat	Spidskålssalat med æbler og timian (god til flæskesteg sandwich)
Grøn salat	Egeblende og lollo rosa med blomkålsrudite, bladselleri, ærter, grønkål og ristede græskarkerner
Pålæg	Rødbedesalat(3,7,10,12,V) Spegepølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Æg og rejer (2,3,10,12)
Dressing	French dressing (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