



HOVEDRET

Tikka marsala med kylling (7,15,16) serveret med ris og valgfri koriander (8).

VEGETARISK HOVEDRET

Tikka marsala kikærter med grønt serveret med ris og valgfri koriander (V).

RIG SALAT

Indisk bønnesalat med agurk, tomater, rødløg, peberfrugt, chili og mynte.

GRØN SALAT

Crisp salat med syltet græskar, trænebær og ristede græskarkerner.

PÅLÆG

Wienersalat (3,6,12,12,S)
Oksepastrami med dijonaise og cornichons (3,10,12)
Kylling med bagte cherry tomater og pesto (7).

DRESSING

Cremet 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.

TIRSDAG

13. OKTOBER 2026 · UGE 42

MUMS
CATERING



HOVEDRET

Nakkekam med grovkornet sennep og rosmarin, hertil ristede kartofler, a part aioli (3,10,16).

VEGETARISK HOVEDRET

Veganske bøffer med grovkornet sennep og rosmarin, hertil ristede kartofler, a part aioli (3,10,16).

RIG SALAT

Kåltrio med æbler og estragon.

GRØN SALAT

Spæde salater med ærter, skalotteløg og urter.

PÅLÆG

Æggesalat (3,10,12,V)
Serrano med humus
Hvidløgs sild (4,7,10,16).

DRESSING

Fransk 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.



HOVEDRET

Rigatoni vendt i citron olie og sort peber (1), serveret med cremet sauce med laks og spinat, bagte fennikel, toppet med bagte cherry tomater (4).

VEGETARISK HOVEDRET

Ratatouille (12,15) serveret med rigatoni vendt i citron olie og sort peber (1).

RIG SALAT

Quinoa med radicchio, syltede bøgehatte, pærer, basilikum og rugknas (1).

GRØN SALAT

Blandet hovedsalater, cherrytomater, syltet butternuts og feta (7).

PÅLÆG

Skinkesalat (3,10,12,S)
Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme (3,10,12)
Avokado-hytteost spread med crisp chili (15,16).

OST

Blandet ost med druer (7).

DRESSING

Citrus vinaigrette (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.



HOVEDRET

Kalkun tagine med rosiner, abrikoser toppet med forårsløg, hertil blandet couscous (1).

VEGETARISK HOVEDRET

Kikærte tagine med rosiner, abrikoser toppet med forårsløg, hertil blandet couscous (1).

RIG SALAT

Hjertesalat, linser, ristede aubergine, syltede løg og persille.

GRØN SALAT

Rucola, romaine, artiskokker, tomater og bagte løg og ristede kerner.

PÅLÆG

Hønsesalat (3,10,12)
Rullepølse med løg og sky (5)
Røget laks med rævesauce (10,12).

DRESSING

Cremet purløgss dressing (7).

KAGE

Drømmekage (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.



HOVEDRET	Chili con carne (12,15,16) med tortillachips og cremefraiche (7).
VEGETARISK HOVEDRET	Chili sin carne (6,12,15,16) med tortillachips og cremefraiche (7,V).
RIG SALAT	Pasta vendt i tomat-rucola-pesto, peberfrugt og radicchio (1,7).
GRØN SALAT	Mixsalat med fennikel, dild, agurk og ristede boghvedekerner.
PÅLÆG	Fiskesalat med laks og torsk (3,4,10,12) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (1,10,12) Æg og mayonnaise (3,10,12).
DRESSING	Chili-honning vinaigrette (10,12,15).

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.