

Mums Catering

MENU/UGE: 48

MANDAG 24-11-2025

Hovedret:	Langtidssteg nakkekam med rosmarin og hvidløg i senneps sauce (10,S) hertil ristet kartofler	Grøn salat:	Mix salater med blandet spire, ærter, saltet mandler (8)
Vegetarisk hovedret:	Svampe risotto (7,16,17)	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgspate med cornichoner(7,S)
Rig salat:	Bagte rødbeder med crisp salat smat gule beder og slumret feta (7)	Dressing:	Creme fraiche dressing (7)

TIRSDAG 25-11-2025

Hovedret:	Kylling i satay sauce (2,4,5,6,15,16) serveret med nudler (1,11)	Grøn salat:	Blandet salater med pomelo, thaibasilikum, squash og ristet kerner
Vegetarisk hovedret:	Edemame i satay sauce (5,6,15,16) serveret med nudler (1,11)	Pålæg:	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaiscreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Rig salat:	Blandet kål vendt med gulerødder, edamame (6) forårsløg og korinader	Dressing:	Spicy mango-basilikum dressing (7,15)

ONSDAG 26-11-2025

Hovedret:	Paprikagryde med cocktail pølser (16,S) og champignon serveret med ris.	Pålæg:	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Avokado-hytteost spread (7)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk paprika gryde med kidney bønner, peberfrugt og champignon serveret med ris	Ost:	Blandet oste (7) med radiser og druer
Rig salat:	Pasta salat med pesto(1,7,16) ærter, peberfrugt og cherry tomat	Dressing:	Sennepsvinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Hjertesalat med æble, radiser og rugbrødscroutoner (1)		

TORSdag 27-11-2025

Hovedret:	Okse ragout med rodfrugter, hertil kartoffelmos (7)	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk ragout med tofu og rodfrugter, hertil kartoffelmos (7)		
Rig salat:	Mixsalater og radicchio med broccoli, forårsløg og tranebær	Kage:	Citronmåne (1,3,7a)
Grøn salat:	Egeblade, ærtesalat og hjertesalat med masser af krydderurter og syltet græskar og saltet kerner	Dressing:	Balsamico glaze (12)

FREDAG 28-11-2025

Hovedret:	BBQ burger i brioche bolle (1) hertil grov agurkesalat med sennepskorn (10,12) og Chipotle mayo (3,10,12,15)	Grøn salat:	Blandet salater med bagte cherry tomater, agurk og syltet rødløg (12)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk BBQ burger (6,10) i brioche bolle (1) hertil grov agurkesalat med sennepskorn (10,12) og Chipotle mayo (3,10,12,15)	Pålæg:	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder(1,6,S) Kylling med Karrycreme og bacon (3,10,12,S)
Rig salat:	Bagte gulerødder med spinat, feta og granatæble (7)	Dressing:	Æblvinaigrette (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

24. november 2025, Uge 48

Hovedret	Langtidssteg nakkekam med rosmarin og hvidløg i senneps sauce (10,S) hertil ristet kartofler
Vegetarisk hovedret	Svampe risotto (7,16,17)
Rig salat	Bagte rødbeder med crisp salat smat gule beder og slumret feta (7)
Grøn salat	Mix salater med blandet spire, ærter, saltet mandler (8)
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) rullepølse med sky og løg(S) Hvidløgspate med cornichoner(7,S)
Dressing	Creme fraiche 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

25. november 2025, Uge 48

Hovedret	Kylling i satay sauce (2,4,5,6,15,16) serveret med nudler (1,11)
Vegetarisk hovedret	Edemame i satay sauce (5,6,15,16) serveret med nudler (1,11)
Rig salat	Blandet kål vendt med gulerødder, edamame (6) forårsløg og korinader
Grøn salat	Blandet salater med pomelo, thaibasilikum, squash og ristet kerner
Pålæg	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaiscreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Dressing	Spicy mango-basilikum dressing (7,15)

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

onsdag

26. november 2025, Uge 48

Hovedret	Paprikagryde med cocktail pølser (16,S) og champignon serveret med ris.
Vegetarisk hovedret	Vegansk paprika gryde med kidney bønner, peberfrugt og champignon serveret med ris
Rig salat	Pasta salat med pesto(1,7,16) ærter, peberfrugt og cherry tomat
Grøn salat	Hjertesalat med æble, radiser og rugbrødscroutoner (1)
Pålæg	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæskesteg med rødkål (S) Avokado-hytteost spread (7)
Ost	Blandet oste (7) med radiser og druer
Dressing	Sennepsvinaigrette (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

27. november 2025, Uge 48

Hovedret	Okse ragout med rodfrugter, hertil kartoffelmos (7)
Vegetarisk hovedret	Vegansk ragout med tofu og rodfrugter, hertil kartoffelmos (7)
Rig salat	Mixsalater og radicchio med broccoli, forårsløg og tranebær
Grøn salat	Egeblade, ærtesalat og hjertesalat med masser af krydderurter og syltet græskar og saltet kerner
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Kage	Citronmåne (1,3,7a)
Dressing	Balsamico glace (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

fredag

28. november 2025, Uge 48

Hovedret	BBQ burger i brioche bolle (1) hertil grov agurkesalat med sennepskorn (10,12) og Chipotle mayo (3,10,12,15)
Vegetarisk hovedret	Vegansk BBQ burger (6,10) i brioche bolle (1) hertil grov agurkesalat med sennepskorn (10,12) og Chipotle mayo (3,10,12,15)
Rig salat	Bagte gulerødder med spinat, feta og granatæble (7)
Grøn salat	Blandet salater med bagte cherry tomater, agurk og syltet rødløg (12)
Pålæg	Spicy tunsalat (3,4,10,12,15) Leverpostej med syltede rødbeder(1,6,S) Kylling med Karrycreme og bacon (3,10,12,S)
Dressing	Æblvinaigrette (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