

Mums Catering

MENU/UGE: 35

MANDAG 24-08-2026

Hovedret:	Filet af gris (s) i rosmarin sky, serveret med cremet bygotto og bagte tomater , spinat og parmesan (7,16,17)	Grøn salat:	Mix af spæde salater med haricots vert, bagte tomater, parmesan og kørvel (7)
Vegetarisk hovedret:	Cremet bygotto og bagte tomater , spinat og parmesan (7,16,17)	Pålæg:	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Rig salat:	Spinat, gråærter, æbler, agurk, spire og fennikel toppet med ristede boghvede	Dressing:	Persille pesto (7,16)

TIRSDAG 25-08-2026

Hovedret:	Kylling i masaman karry (15,16) med palmesukker og kafir limeblade og grønt hertil basmati ris	Grøn salat:	Spæde salater med agurk, pak choy, syltet butternut squash og bønnespirer
Vegetarisk hovedret:	Edamame i masaman karry (15,16) med palmesukker og kafir limeblade og grønt hertil basmati ris	Pålæg:	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Rig salat:	Spidskål, edamame, gulerod, sesam og peanuts (8)	Dressing:	Passionsfrugt vinaigrette (10)

ONSDAG 26-08-2026

Hovedret:	Græsk stifado med kanel, allehånde og rødvin serveret med kartofler (16,17)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9.10,12) Spicy feta spread med za'atar (7,15,16)
Vegetarisk hovedret:	Bønne stifado med kanel, allehånde og balsamico serveret med kartofler (12,16)	Ost:	Blandet ost med rabarber kompot (7,v)
Rig salat:	Græsk salat (7)	Dressing:	balsamicovinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Spæde salater med citrus marineret squash, oliven, croutoner, syltet butternut squash.		

TORSDAG 27-08-2026

Hovedret:	Gris i cremet sauce med svampe, trøffel og spinat (16,17) toppet med bagte timian løg hertil Rigatoni pasta (1)	Pålæg:	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Dagens røget fisk med citron creme (7,10)
Vegetarisk hovedret:	Cremet sauce med svampe, trøffel, tofu og spinat (6,16,17) toppet med bagte timian løg hertil Rigatoni pasta (1)	Dressing:	Basilikum vinaigrette (10,12)
Rig salat:	Caprese salat (7)	Kage:	kartoffelkage (1,3,7,8)
Grøn salat:	Ruccola med melon, sukkerærter, granatæbler og ristet kerner		

FREDAG 28-08-2026

Hovedret:	Kylling danoise med sky sauce (12,15) og ristede kartofler serveret med rabarber kompot	Grøn salat:	Blandet salater med syltet cherry tomater, bladselleri, blåbær og saltet græskarkerner. (9)
Vegetarisk hovedret:	Qunioa og timian bøffer (10,15) og ristede kartofler serveret med kartoffel aioli (3,10,16)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Rig salat:	Klassisk cremet broccolisalat (7)	Dressing:	1000 øer (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

mandag

24. august 2026, Uge 35

Hovedret	Filet af gris (s) i rosmarin sky, serveret med cremet bygotto og bagte tomater , spinat og parmesan (7,16,17)
Vegetarisk hovedret	Cremet bygotto og bagte tomater , spinat og parmesan (7,16,17)
Rig salat	Spinat, gråærter, æbler, agurk, spire og fennikel toppet med ristede boghvede
Grøn salat	Mix af spæde salater med haricots vert, bagte tomater, parmesan og kørvel (7)
Pålæg	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Dressing	Persille pesto (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

tirsdag

25. august 2026, Uge 35

Hovedret	Kylling i masaman karry (15,16) med palmesukker og kafir limeblade og grønt hertil basmati ris
Vegetarisk hovedret	Edamame i masaman karry (15,16) med palmesukker og kafir limeblade og grønt hertil basmati ris
Rig salat	Spidskål, edamame, gulerod, sesam og peanuts (8)
Grøn salat	Spæde salater med agurk, pak choy, syltet butternut squash og bønnespirer
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Dressing	Passionsfrugt 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

onsdag

26. august 2026, Uge 35

Hovedret	Græsk stifado med kanel, allehånde og rødvin serveret med kartofler (16,17)
Vegetarisk hovedret	Bønne stifado med kanel, allehånde og balsamico serveret med kartofler (12,16)
Rig salat	Græsk salat (7)
Grøn salat	Spæde salater med citrus marineret squash, oliven, croutoner, syltet butternut squash.
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Spicy feta spread med za'atar (7,15,16)
Ost	Blandet ost med rabarber kompot (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

torsdag

27. august 2026, Uge 35

Hovedret	Gris i cremet sauce med svampe, trøffel og spinat (16,17) toppet med bagte timian løg hertil Rigatoni pasta (1)
Vegetarisk hovedret	Cremet sauce med svampe, trøffel, tofu og spinat (6,16,17) toppet med bagte timian løg hertil Rigatoni pasta (1)
Rig salat	Caprese salat (7)
Grøn salat	Ruccola med melon, sukkerærter, granatæbler og ristet kerner
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Dagens røget fisk med citron creme (7,10)
Dressing	Basilikum vinaigrette (10,12)
Kage	kartoffelkage (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

28. august 2026, Uge 35

Hovedret	Kylling danoise med sky sauce (12,15) og ristede kartofler serveret med rabarber kompot
Vegetarisk hovedret	Qunioa og timian bøffer (10,15) og ristede kartofler serveret med kartoffel aioli (3,10,16)
Rig salat	Klassisk cremet broccolisalat (7)
Grøn salat	Blandet salater med syltet cherry tomater, bladselleri, blåbær og saltet græskarkerner. (9)
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Dressing	1000 øer (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