

Mums Catering

MENU/UGE: 34

MANDAG 17-08-2026

Hovedret:	Boller i karry (3 stk.) serveret med ris	Grøn salat:	Spinat med ristet blomkål, appelsiner, blåbær og estragon
Vegetarisk hovedret:	Kikærter og grønt i karry, serveret med ris	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12)
Rig salat:	Spidskålssalat med majs, feta, edamame og saltede peanuts (8)	Dressing:	Rullepølse med sky og løg(S) Pate med cornichoner(7,S) Mango vinaigrette(10,12)

TIRSDAG 18-08-2026

Hovedret:	Kyllingekebab i pitabrød serveret med Mums' hjemmelavede chilipaste (1,15,16)	Grøn salat:	Crisp salat med tomat, agurk og rødløg
Vegetarisk hovedret:	Palak aloo med fladbrød(1,15,16)	Pålæg:	Fin skinkesalat(3,9,10,12,S) Okseyderlår med bearnaiscreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Rig salat:	Tabbouleh med couscous, peberfrugt, agurk, rødløg og persille(1)	Dressing:	Hvidløgs dressing(7,16)

ONSDAG 19-08-2026

Hovedret:	Spaghetti bolognese(1,16)	Pålæg:	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Rødbede humus
Vegetarisk hovedret:	Vegansk spaghetti bolognese(1,6,16)	Ost:	Ost med kiks (1,7,V)
Rig salat:	Tomat salat med mozzarella, rødløg og basilikum	Dressing:	Olie-eddike (10,12)
Grøn salat:	Iceberg, romaine salat, sugar snaps, majs og ærter		

TORSdag 20-08-2026

Hovedret:	Krebinetter med sommerstuvning(1,16,S)	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:	Svampebøffer med sommerstuvning(16)	Dressing:	French dressing (10,12)
Rig salat:	Bagte pastinakker med hjertesalat, quinoa, peberfrugt, persille og ristede kerner	Kage:	Jordbærtærte(1,3,7,8)
Grøn salat:	Mix af kål med æbler, estragon og saltede mandler (8,V)		

FREDAG 21-08-2026

Hovedret:	Andalusisk kylling i tomatsauce (12,15) med kalkunchorizo, oliven, auberginer, basilikum og karamelliserede løg, hertil bulgur(1)	Grøn salat:	Mix af grønne blade med med ærter, æbler, bladselleri og ristet kerner
Vegetarisk hovedret:	Kidney i tomatsauce (12,15) med oliven, auberginer, squash, basilikum og karamelliserede løg, serveret med Bulgur(1)	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:	Grønne linser vendt i citronolie med agurk, peberfrugt, rødløg og squash	Dressing:	Dild 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

mandag

17. august 2026, Uge 34

Hovedret	Boller i karry (3 stk.) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Kikærter og grønt i karry, serveret med ris
Rig salat	Spidskålssalat med majs, feta, edamame og saltede peanuts (8)
Grøn salat	Spinat med ristet blomkål, appelsiner, blårbær og estragon
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) Rullepølse med sky og løg(S) Pate med cornichoner(7,S)
Dressing	Mango 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

tirsdag

18. august 2026, Uge 34

Hovedret	Kyllingekebab i pitabrød serveret med Mums' hjemmelavede chilipaste (1,15,16)
Vegetarisk hovedret	Palak aloo med fladbrød(1,15,16)
Rig salat	Tabbouleh med couscous, peberfrugt, agurk, rødløg og persille(1)
Grøn salat	Crisp salat med tomat, agurk og rødløg
Pålæg	Fin skinkesalat(3,9,10,12,S) Okseyderlår med bearnaiscreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Dressing	Hvidløgs dressing(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

onsdag

19. august 2026, Uge 34

Hovedret	Spaghetti bolognese(1,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk spaghetti bolognese(1,6,16)
Rig salat	Tomat salat med mozzarella, rødløg og basilikum
Grøn salat	Iceberg, romaine salat, sugar snaps, majs og ærter
Pålæg	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Rødbede humus
Ost	Ost med kiks (1,7,V)
Dressing	Olie-eddike (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

20. august 2026, Uge 34

Hovedret	Krebinetter med sommerstuvning(1,16,S)
Vegetarisk hovedret	Svampebøffer med sommerstuvning(16)
Rig salat	Bagte pastinakker med hjertesalat, quinoa, peberfrugt, persille og ristede kerner
Grøn salat	Mix af kål med æbler, estragon og saltede mandler (8,V)
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Dressing	French dressing (10,12)
Kage	Jordbærtærte(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

21. august 2026, Uge 34

Hovedret	Andalusisk kylling i tomatsauce (12,15) med kalkunchorizo, oliven, auberginer, basilikum og karamelliserede løg, hertil bulgur(1)
Vegetarisk hovedret	Kidney i tomatsauce (12,15) med oliven, auberginer, squash, basilikum og karamelliserede løg, serveret med Bulgur(1)
Rig salat	Grønne linser vendt i citronolie med agurk, peberfrugt, rødløg og squash
Grøn salat	Mix af grønne blade med ærter, æbler, bladselleri og ristet kerner
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	Dild 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