

# Mums Catering

## MENU/UGE: 22

### MANDAG 25-05-2026

Hovedret:	Lukket	Grøn salat:
Vegetarisk hovedret:		Pålæg:
Rig salat:		Dressing:

### TIRSDAG 26-05-2026

Hovedret:	Spaghetti bolognese (9,12,16) serveret med valgfri parmesan (1,7)	Grøn salat:	Mix af salater, fersken, asparges og chiliristede friske majs
Vegetarisk hovedret:	Vegansk spaghetti bolognese (1,6,V)	Pålæg:	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Rig salat:	Tomatsalat med radicchio og mozzarella og rødløg (7)	Dressing:	Pesto (7)

### ONSDAG 27-05-2026

Hovedret:	Byg-selv-hotdog med Duroc krydderpølse, ristede løg, ketchup og estragon-sennepscreme (1,3,7,S)	Pålæg:	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketæg med rødkål (S) Gulerød-hytteost spread (7)
Vegetarisk hovedret:	Byg-selv-hotdog med vegansk pølse, ristede løg, ketchup og estragon-sennepscreme (1,3,7,S)	Ost:	Ost med kiks (1,7)
Rig salat:	Kartoffelsalat (3,7,10)	Dressing:	Sennepsvinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Sommerkål, blåbær, æbler, feta og mandler (7,8)		

### TORS DAG 28-05-2026

Hovedret:	Kylling stroganoff (12,16) serveret med ris	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 stroganoff (12,16) med kidneybønner serveret med ris		
Rig salat:	Bagte rødbeder med grønlangkål, belugalinser, smuldret feta og honningglaserede valnødder (7,8)	Kage:	Jorbærtærter (1,3,7)
Grøn salat:	Hjertesalat, meloner, mynte og suga snaps, toppet med ristede linser	Dressing:	Urtdressing (7)

### FREDAG 29-05-2026

Hovedret:	Frikadeller (2 pr. person) med stuvet sommergrønt (s)	Grøn salat:	Mix af spæde salater, ærter, spirer og syltet butternutsquash
Vegetarisk hovedret:	Veganske frikadeller (6,10) med stuvet sommergrønt	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:	Klassisk broccolisalat (3,7,10,12)	Dressing:	Thousand Island (3,7,10,12)

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

25. maj 2026, Uge 22

Hovedret

Lukket

Vegetarisk hovedret

Rig salat

Grøn salat

Pålæg

Dressing

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

26. maj 2026, Uge 22

Hovedret	Spaghetti bolognese (9,12,16) serveret med valgfri parmesan (1,7)
Vegetarisk hovedret	Vegansk spaghetti bolognese (1,6,V)
Rig salat	Tomatsalat med radicchio og mozzarella og rødløg (7)
Grøn salat	Mix af salater, fersken, asparges og chiliristede friske majs
Pålæg	Fin skinkesalat(3,9,10,12S) US okseyderlår med bearnaisecreme(3,7,10,12) Karrysild(3,4)
Dressing	Pesto (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

# onsdag

27. maj 2026, Uge 22

Hovedret	Byg-selv-hotdog med Duroc krydderpølse, ristede løg, ketchup og estragon-sennepscreme (1,3,7,S)
Vegetarisk hovedret	Byg-selv-hotdog med vegansk pølse, ristede løg, ketchup og estragon-sennepscreme (1,3,7,S)
Rig salat	Kartoffelsalat (3,7,10)
Grøn salat	Sommerkål, blåbær, æbler, feta og mandler (7,8)
Pålæg	Skaldyrssalat(2,3,10,12) Flæsketeg med rødkål (S) Gulerød-hytteost spread (7)
Ost	Ost med kiks (1,7)
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

28. maj 2026, Uge 22

Hovedret	Kylling stroganoff (12,16) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Vegansk stroganoff (12,16) med kidneybønner serveret med ris
Rig salat	Bagte rødbeder med grønlankål, belugalinser, smuldret feta og honningglaserede valnødder (7,8)
Grøn salat	Hjertesalat, meloner, mynte og suga snaps, toppet med ristede linser
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Fiskedeller med remoulade og citron(1,4,10,12,7)
Kage	Jorbærtærter (1,3,7)
Dressing	Urtdressing (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

# fredag

29. maj 2026, Uge 22

Hovedret	Frikadeller (2 pr. person) med stuvet sommergrønt (s)
Vegetarisk hovedret	Veganske frikadeller (6,10) med stuvet sommergrønt
Rig salat	Klassisk broccolisalat (3,7,10,12)
Grøn salat	Mix af spæde salater, ærter, spirer og syltet butternutsquash
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	Thousand Island (3,7,10,12)

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