

Mums Catering

MENU/UGE: 30

MANDAG 20-07-2026

Hovedret:	Butter chicken (7,8,15,16) serveret med ris	Grøn salat:	Spæde salater med granatæble, agurk og feta, toppet med ristet boghvede (7,V)
Vegetarisk hovedret:	Butter chickpeas (8,15,16) serveret med ris	Pålæg:	Wienersalat(3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonaie og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherry tomater og pesto(7)
Rig salat:	Quinoa med bagte tomater, haricots verts, avocado og forårsløg og spinat	Dressing:	mangodressing (7)

TIRSDAG 21-07-2026

Hovedret:	Chunks af nakkeskam, glaseret i honning, teriyaki, chili hvidløg med broccoli, pak choy og bønne spire toppet med forårsløg, chili og ristede sesam (1,6,11,15,16) serveret med udon nudler (1)	Grøn salat:	Mixsalater, haricots verts, sweet drops, azuki spire og abrikoser
Vegetarisk hovedret:	Chunks af tofu, glaseret i honning, teriyaki, chili hvidløg med broccoli, pak choy og bønne spire toppet med forårsløg, chili og ristede sesam (1,6,11,15,16) serveret med udon nudler (1)	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Serrano med humus Hvidløgs sild(4,7,10,16)
Rig salat:	Rød spidskål, kinakål, edamame (6), mynte og gulerod toppet med ristet kerner	Dressing:	yuzu-lime-honning cremet dressing (7)

ONSDAG 22-07-2026

Hovedret:	Indbagt laks (1,4) serveret med nye kartofler	Pålæg:	Skinkesalat(3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme(3,10,12) Hummus (11,15)
Vegetarisk hovedret:	Palak aloo (15,16) hertil fladbrød (1)og raita (7,15)	Ost:	Blandet ost med ananaskompot (7,12)
Rig salat:	Pasta pesto-salat (1,3,7,V)	Dressing:	estragonvinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Mix af kål med æbler, estragon og saltede mandler (8,V)		

TORSDAG 23-07-2026

Hovedret:	Marokkansk kalkuntagine (15,16) med lun krydret bulgur (1)	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Røget laks med rævesauce(10,12)
Vegetarisk hovedret:	Vegetar grøntsagstagine (15,16) med lun krydret bulgur (1,V)	Dressing:	Mynteyoghurt (7)
Rig salat:	Blomkålstabbouleh (V)	Kage:	Drømmekage (1,3,7)
Grøn salat:	Spinat, bagte rødbeder, pære, blåskimmel og friterede linser (7)		

FREDAG 24-07-2026

Hovedret:	Chees burger (7) i brioche bolle (1) serveret med bacon/rødløgs (12,s) kompot og chipotle mayo (3,10,15,16)	Grøn salat:	Store egeblade med tomat, agurk og rødløg
Vegetarisk hovedret:	Svampebøf i brioche bolle (1) serveret medsvampe/rødløgs (12,15) kompot og chipotle mayo (3,10,15,16)	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)
Rig salat:	Vandmelon salat med feta, ristede græskarkerner og spiant (7)	Dressing:	Citronvinaigrette (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

mandag

20. juli 2026, Uge 30

Hovedret	Butter chicken (7,8,15,16) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Butter chickpeas (8,15,16) serveret med ris
Rig salat	Quinoa med bagte tomater, haricots verts, avocado og forårsløg og spinat
Grøn salat	Spæde salater med granatæble, agurk og feta, toppet med ristet boghvede (7,V)
Pålæg	Wienersalat(3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherry tomater og pesto(7)
Dressing	mangodressing (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

21. juli 2026, Uge 30

Hovedret	Chunks af nakkeskam, glaseret i honning, teriyaki, chili hvidløg med broccoli, pak choy og bønne spire toppet med forårsløg, chili og ristede sesam (1,6,11,15,16) serveret med udon nudler (1)
Vegetarisk hovedret	Chunks af tofu, glaseret i honning, teriyaki, chili hvidløg med broccoli, pak choy og bønne spire toppet med forårsløg, chili og ristede sesam (1,6,11,15,16) serveret med udon nudler (1)
Rig salat	Rød spidskål, kinakål, edamame (6), mynte og gulerod toppet med ristet kerner
Grøn salat	Mixsalater, haricots verts, sweet drops, azuki spire og abrikoser
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Serrano med humus Hvidløgs sild(4,7,10,16)
Dressing	yuzu-lime-honning cremet 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

onsdag

22. juli 2026, Uge 30

Hovedret	Indbagt laks (1,4) serveret med nye kartofler
Vegetarisk hovedret	Palak aloo (15,16) hertil fladbrød (1)og raita (7,15)
Rig salat	Pasta pesto-salat (1,3,7,V)
Grøn salat	Mix af kål med æbler, estragon og saltede mandler (8,V)
Pålæg	Skinkesalat(3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme(3,10,12) Hummus (11,15)
Ost	Blandet ost med ananaskompot (7,12)
Dressing	estragonvinaigrette (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

23. juli 2026, Uge 30

Hovedret	Marokkansk kalkuntagine (15,16) med lun krydret bulgur (1)
Vegetarisk hovedret	Vegetar grøntsagstagine (15,16) med lun krydret bulgur (1,V)
Rig salat	Blomkålstabbouleh (V)
Grøn salat	Spinat, bagte rødbeder, pære, blåskimmel og friterede linser (7)
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Røget laks med rævesauce(10,12)
Dressing	Mynteyoghurt (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

fredag

24. juli 2026, Uge 30

Hovedret	Chees burger (7) i brioche bolle (1) serveret med bacon/rødløgs (12,s) kompot og chipotle mayo (3,10,15,16)
Vegetarisk hovedret	Svampebøf i brioche bolle (1) serveret medsvampe/rødløgs (12,15) kompot og chipotle mayo (3,10,15,16)
Rig salat	Vandmelon salat med feta, ristede græskarkerner og spiant (7)
Grøn salat	Store egeblade med tomat, agurk og rødløg
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	Citronvinaigrette (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