

Mums Catering

MENU/UGE: 36

MANDAG 31-08-2026

Hovedret:	Høns i asparges hertil tarteletter (1) 3stk	Grøn salat:	Spidskål, æbler, bladselleri, blåbær og saltristede mandler (8)
Vegetarisk hovedret:	Ærtefrikasse hertil kogte kartofler løvstikke	Pålæg:	Wienersalat(3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherry tomater og pesto(7)
Rig salat:	Bagte gulerødder, linser, radicchio, feta og boghvedekerner	Dressing:	Citrus-honning vinaigrette (10)

TIRSDAG 01-09-2026

Hovedret:	Langtidsstegt spansk marineret nakkefilet serveret med patatas bravas og Aioli (3,10,16)	Grøn salat:	Hjertesalat, endive, syltet fennikel, pære og blåskimmel (7)
Vegetarisk hovedret:	Spansk inspireret auberginer serveret med patatas bravas og Aioli (3,10,16)	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Serrano med humus Hvidløgs sild(4,7,10,16)
Rig salat:	Spansk bønnesalat med peberfrugt, soltørrede tomater, agurk og rødløg	Dressing:	Romanesco dressing (7,15,16)

ONSDAG 02-09-2026

Hovedret:	Chili con carne tilsmagt med kanel, kaffe og chokolade serveret med dampede ris (12,15,16)	Pålæg:	Skinkesalat(3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme(3,10,12) Gulerød-hytteost spread (7)
Vegetarisk hovedret:	Chili sin carne tilsmagt med kanel, kaffe og chokolade serveret med dampede ris (12,15,16)	Ost:	Blandet oste med æble-ingefær kompot (7)
Rig salat:	Cæcar salat (1,7)	Dressing:	Cæcar dressing (3,4,7,10,12,16)
Grøn salat:	Egeblade og ærtesalat med chiliristede majs, syltede tomater, ristede græskarkerner.		

TORSDAG 03-09-2026

Hovedret:	Stegt kylling og butterbutsquash serveret med kokosdahl (15,16) hertil Raita (7,16)	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Røget laks med rævesauce(10,12)
Vegetarisk hovedret:	Stegte østerhatte og butternutsquash serveret med kokosdahl (15,16) serveret med raita (7,16)	Dressing:	Mango-mynte yoghurt (7)
Rig salat:	Karryristet blomkål med sprød spinat, ærter og ristede sesam (11)	Kage:	Chokoladekage med kaffe og kokos (1,3,7)
Grøn salat:	Grønne salater med agurk, tomat, rødløg og mynte		

FREDAG 04-09-2026

Hovedret:	Glaseret skinke (1,s) med fennikelfrø hertil flødekartofler (3,7,16)	Grøn salat:	Romainesalat med croutoner, ærter, æbler, karses og radiser
Vegetarisk hovedret:	Veggi deller (6,10) serveret med flødekartofler (3,7,16)	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) Oksepegepølse med remoulade og ristede løg (1,10,12) Æg og mayonnaise(3,10,12)
Rig salat:	Pasta pesto med peberfrugt,majs og syltet rødløg (7)	Dressing:	Æblevinaigrette (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

31. august 2026, Uge 36

Hovedret	Høns i asparges hertil tarteletter (1) 3stk
Vegetarisk hovedret	Ærtefrikasse hertil kogte kartofler løvstikke
Rig salat	Bagte gulerødder, linser, radicchio, feta og boghvedekerner
Grøn salat	Spidskål, æbler, bladselleri, blåbær og saltristede mandler (8)
Pålæg	Wienersalat(3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherry tomater og pesto(7)
Dressing	Citrus-honning 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

tirsdag

1. september 2026, Uge 36

Hovedret	Langtidsstegt spansk marineret nakkefilet serveret med patatas bravas og Aioli (3,10,16)
Vegetarisk hovedret	Spansk inspireret auberginer serveret med patatas bravas og Aioli (3,10,16)
Rig salat	Spansk bønnesalat med peberfrugt, soltørrede tomater, agurk og rødløg
Grøn salat	Hjertesalat, endive, syltet fennikel, pære og blåskimmel (7)
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Serrano med humus Hvidløgs sild(4,7,10,16)
Dressing	Romanesco dressing (7,15,16)

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

2. september 2026, Uge 36

Hovedret	Chili con carne tilsmagt med kanel, kaffe og chokolade serveret med dampede ris (12,15,16)
Vegetarisk hovedret	Chili sin carne tilsmagt med kanel, kaffe og chokolade serveret med dampede ris (12,15,16)
Rig salat	Cæcar salat (1,7)
Grøn salat	Egeblade og ærtesalat med chiliristede majs, syltede tomater, ristede græskarkerner.
Pålæg	Skinkesalat(3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme(3,10,12) Gulerød-hytteost spread (7)
Ost	Blandet oste med æble-ingefær kompot (7)
Dressing	Cæcar dressing (3,4,7,10,12,16)

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

torsdag

3. september 2026, Uge 36

Hovedret	Stegt kylling og butterbutsquash serveret med kokosdahl (15,16) hertil Raita (7,16)
Vegetarisk hovedret	Stegte østerhatte og butternutsquash serveret med kokosdahl (15,16) serveret med raita (7,16)
Rig salat	Karryristet blomkål med sprød spinat, ærter og ristede sesam (11)
Grøn salat	Grønne salater med agurk, tomat, rødløg og mynte
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Røget laks med rævesauce(10,12)
Dressing	Mango-mynte yoghurt (7)
Kage	Chokoladekage med kaffe og kokos (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

4. september 2026, Uge 36

Hovedret	Glaseret skinke (1,s) med fennikelfrø hertil flødekartofler (3,7,16)
Vegetarisk hovedret	Veggi deller (6,10) serveret med flødekartofler (3,7,16)
Rig salat	Pasta pesto med peberfrugt,majs og syltet rødløg (7)
Grøn salat	Romainesalat med croutoner, ærter, æbler, karses og radiser
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	Æblevinaigrette (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