

Mums Catering

MENU/UGE: 29

MANDAG 13-07-2026

Hovedret:	Tarteletter (1) med høns i asparges toppet med friske asparges og persille (3 stk.)	Grøn salat:	Hovedsalater med agurk, majs, rødløg og tomater.
Vegetarisk hovedret:	Vegansk frikassé med nye gulerødder, ærter, og tofu toppet med friske asparges og persille hertil nye danske kartofler	Pålæg:	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Rig salat:	Pasta salat med rødpesto (1,7,15) peberfrugt, artiskok og syltet græskar	Dressing:	Thousand island (1,3,7,10,12)

TIRSDAG 14-07-2026

Hovedret:	Pad kaprow toppet med forårsløg og thai basilikum (1,4,6,14,15,16) hertil nudler vendt med sesam (1,11)	Grøn salat:	Hjertesalat med hvidkål, grønne bønner, cherrytomater og saltet peanuts (5)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk pad kraprow toppet med forårsløg og thai basilikum (1,6,15,16) hertil nudler vendt med sesam (1,11)	Pålæg:	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Rig salat:	Kikiærter med mango, agurk. rødløg, mynte og koriander	Dressing:	Thai lime dressing (4,15)

ONSDAG 15-07-2026

Hovedret:	BBQ Brisket (12,15,16) servret med ranch kold kartoffelsalat (3,7,10,16)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Rødbedehummus (15,16)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk bbq bøffer (6,10,15,16) servret med ranch kold kartoffelsalat (3,7,10,16)	Ost:	Blandet ost med kiks (1,7)
Rig salat:	Sommer coleslaw- hvidkål, gulerødder, rød spidskål og honning ristede kerner.	Dressing:	Purløgss dressing (7)
Grøn salat:	Ranch salat med forårsløg, agurk, bagte tomater, crouton og parmesan (1,7)		

TORSDAG 16-07-2026

Hovedret:	Caribisk mangokylling (7,15,16) toppet med koriander og springløg serveret med ris	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:	Samosa (1,15,16) serveret med raita (7) og ris	Dressing:	Gomaddressing (3,6,10)
Rig salat:	Blandet kål med ristet blomkål, peanuts (5) spirer og pomelo	Kage:	Napoleonshatte (1,8)
Grøn salat:	Crisp salat med gulerødder, edamame og agurk toppet med forårsløg		

FREDAG 17-07-2026

Hovedret:	Græsk farsbrød med oliven, soltørrede tomater, og salatost (7,s) serveret med kartofler og tzatziki (7,16)	Grøn salat:	Romainesalat bagte auberginer, rødløg, citron, kapers, sweet drops.
Vegetarisk hovedret:	Græske veganske bøffer med oliven og soltørrede tomater (6,10) serveret med kartofler og tzatziki (7,16)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Rig salat:	Græsk salat (7)	Dressing:	balsamico 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

mandag

13. juli 2026, Uge 29

Hovedret	Tarteletter (1) med høns i asparges toppet med friske asparges og persille (3 stk.)
Vegetarisk hovedret	Vegansk frikassé med nye gulerødder, ærter, og tofu toppet med friske asparges og persille hertil nye danske kartofler
Rig salat	Pasta salat med rødpesto (1,7,15) peberfrugt, artiskok og syltet græskar
Grøn salat	Hovedsalater med agurk, majs, rødløg og tomater.
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Italiensk pølse med tomat pesto(7,S) Marineret sild(4)
Dressing	Thousand island (1,3,7,10,12)

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

tirsdag

14. juli 2026, Uge 29

Hovedret	Pad kaprow toppet med forårsløg og thai basilikum (1,4,6,14,15,16) hertil nudler vendt med sesam (1,11)
Vegetarisk hovedret	Vegansk pad kraprow toppet med forårsløg og thai basilikum (1,6,15,16) hertil nudler vendt med sesam (1,11)
Rig salat	Kikiærter med mango, agurk, rødløg, mynte og koriander
Grøn salat	Hjertesalat med hvidkål, grønne bønner, cherrytomater og saltet peanuts (5)
Pålæg	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Skinke med italiensk salat(3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Dressing	Thai lime dressing (4,15)

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

15. juli 2026, Uge 29

Hovedret	BBQ Brisket (12,15,16) servret med ranch kold kartoffelsalat (3,7,10,16)
Vegetarisk hovedret	Vegansk bbq bøffer (6,10,15,16) servret med ranch kold kartoffelsalat (3,7,10,16)
Rig salat	Sommer coleslaw- hvidkål, gulerødder, rød spidskål og honning ristede kerner.
Grøn salat	Ranch salat med forårsløg, agurk, bagte tomater, crouton og parmesan (1,7)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffel mayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Rødbedehummus (15,16)
Ost	Blandet ost med kiks (1,7)
Dressing	Purløgsdressing (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

torsdag

16. juli 2026, Uge 29

Hovedret	Caribisk mangokylling (7,15,16) toppet med koriander og springløg serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Samosa (1,15,16) serveret med raita (7) og ris
Rig salat	Blandet kål med ristet blomkål, peanuts (5) spirer og pomelo
Grøn salat	Crisp salat med gulerødder, edamame og agurk toppet med forårsløg
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	Gomadressing (3,6,10)
Kage	Napoleonshatte (1,8)

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

17. juli 2026, Uge 29

Hovedret	Græsk farsbrød med oliven, soltørrede tomater, og salatost (7,s) serveret med kartofler og tzatziki (7,16)
Vegetarisk hovedret	Græske veganske bøffer med oliven og soltørrede tomater (6,10) serveret med kartofler og tzatziki (7,16)
Rig salat	Græsk salat (7)
Grøn salat	Romainesalat bagte auberginer, rødløg, citron, kapers, sweet drops.
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish(12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Dressing	balsamico 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