

Mums Catering

MENU/UGE: 2

MANDAG 05-01-2026

Hovedret:	Boller i karry 3 stk. pr person tilsmagt med æbler og chutney (15,16,s) serveret med ris	Grøn salat:	Feltsalat, fennikel, ærter, æbler og ristet kerner
Vegetarisk hovedret:	Edamame i karry(6) med grønt, tilsmagt med æbler og chutney (15,16,s) serveret med ris	Pålæg:	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Rig salat:	Senneps bagte rødbeder vendt med rucola, feta toppet med brombær. (7)	Dressing:	Estragon vinaigrette (10,12)

TIRSDAG 06-01-2026

Hovedret:	Vietnamesiske kylling tacos (6,15,16) 2 stk pr. person med spicy miso mayo (3,6,15,16) toppet med peanuts knas(5)	Grøn salat:	Spæde salater med sweet drops, karry syltet champignon, forårsløg og soya ristet mandler (1,6,8)
Vegetarisk hovedret:	Vietnamesiske plantefarstacos (6,15,16) 2 stk pr. person med spicy miso mayo (3,6,15,16) toppet med peanuts knas(5)	Pålæg:	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Rig salat:	Blandet kål med gulerødder, koriander og syltet rødløg (god til tacos)	Dressing:	Spicy mango vinaigrette (16)

ONSDAG 07-01-2026

Hovedret:	Hakkebøf med blødeløg (1,10,12) og peber sauce hertil ristet kartofler	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Spicy hummus (15,V)
Vegetarisk hovedret:	Veganske grønsagsbøffer (6,10) med bagte løg vendt med timian hertil ristet kartofler og basilikums dip (6)	Ost:	Blandet ost (7) med æble-havtorn kompot.
Rig salat:	Pasta salat med pesto, peberfrugt, artiskokker og oliven. (1,7,16)	Dressing:	Thousand Island (7,10,12)
Grøn salat:	Iceberg og radicchio med tomater, majs, agurk og radiser.		

TORSDAG 08-01-2026

Hovedret:	Cashew chicken (1,6,8,12) serveret med ris.	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Vegetarisk hovedret:	Cashew filletpicses (1,6,8,12) serveret med ris.	Kage:	Drømmekage (1,7)
Rig salat:	Asitatisk broccoli salat med forårsløg, suga snaps og sesam (6,11,15,16)	Dressing:	Goma dressing (3,11)
Grøn salat:	Crisp salater med edamame, bønnespire, ananas og kina radiser.		

FREDAG 09-01-2026

Hovedret:	Okse i trøffel sauce med svampe bagte rødløg, timian (16,17) her til pasta penne (1)	Grøn salat:	Mix af hoved salater med syltet cherry tomater, parmesanflager, agurk og blåbær (7)
Vegetarisk hovedret:	Trøffel ragout med tofu, svampe bagte rødløg, timian (16,17) her til pasta penne (1)	Pålæg:	Krabbesalat (3,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Rig salat:	Fransk bonde salat (1)	Dressing:	Sennep 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

5. januar 2026, Uge 2

Hovedret	Boller i karry 3 stk. pr person tilsmagt med æbler og chutney (15,16,s) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Edamame i karry(6) med grønt, tilsmagt med æbler og chutney (15,16,s) serveret med ris
Rig salat	Senneps bagte rødbeder vendt med rucola, feta toppet med brombær. (7)
Grøn salat	Feltsalat, fennikel, ærter, æbler og ristet kerner
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	Estragon 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

6. januar 2026, Uge 2

Hovedret	Vietnamesiske kylling tacos (6,15,16) 2 stk pr. person med spicy miso mayo (3,6,15,16) toppet med peanuts knas(5)
Vegetarisk hovedret	Vietnamesiske plantefarstacos (6,15,16) 2 stk pr. person med spicy miso mayo (3,6,15,16) toppet med peanuts knas(5)
Rig salat	Blandet kål med gulerødder, koriander og syltet rødløg (god til tacos)
Grøn salat	Spæde salater med sweet drops, karry syltet champignon, forårsløg og soya ristet mandler (1,6,8)
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Dressing	Spicy mango vinaigrette (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

7. januar 2026, Uge 2

Hovedret	Hakkebøf med blødeløg (1,10,12) og peber sauce hertil ristet kartofler
Vegetarisk hovedret	Veganske grønsagsbøffer (6,10) med bagte løg vendt med timian hertil ristet kartofler og basilikums dip (6)
Rig salat	Pasta salat med pesto, peberfrugt, artiskokker og oliven. (1,7,16)
Grøn salat	Iceberg og radicchio med tomater, majs, agurk og radiser.
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Spicy hummus (15,V)
Ost	Blandet ost (7) med æble-havtorn kompot.
Dressing	Thousand Island (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

torsdag

8. januar 2026, Uge 2

Hovedret	Cashew chicken (1,6,8,12) serveret med ris.
Vegetarisk hovedret	Cashew filletpicses (1,6,8,12) serveret med ris.
Rig salat	Asiatisk broccoli salat med forårsløg, suga snaps og sesam (6,11,15,16)
Grøn salat	Crisp salater med edamame, bønnespire, ananas og kina radiser.
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Kage	Drømmekage (1,7)
Dressing	Goma dressing (3,11)

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

9. januar 2026, Uge 2

Hovedret	Okse i trøffel sauce med svampe bagte rødløg, timian (16,17) her til pasta penne (1)
Vegetarisk hovedret	Trøffel ragout med tofu, svampe bagte rødløg, timian (16,17) her til pasta penne (1)
Rig salat	Fransk bonde salat (1)
Grøn salat	Mix af hoved salater med syltet cherry tomater, parmesanflager, agurk og blåbær (7)
Pålæg	Krabbesalat (3,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	Sennep 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