

Mums Catering

MENU/UGE: 46

MANDAG 10-11-2025

Hovedret:	Kylling i kokos-lime sauce (2,4,6,11,14,15,16) med grøntsager toppet med thai basilikum og forårsløg serveret med ris	Grøn salat:	Blandet grønne salater med bønne spire, ærter, ananas.
Vegetarisk hovedret:	Edamame i kokos-lime sauce (6,11,15,16) med grøntsager toppet med thai basilikum og forårsløg serveret med ris	Pålæg:	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Rig salat:	Asiatisk broccoli salat med edamame, rødløg, suga snaps og ristet kokos (6,11,15,16)	Dressing:	Vinaigrette med Lime- palmesukker og koriander (10)

TIRSDAG 11-11-2025

Hovedret:	Glaseret skinke serveret med flødekartofler (7,16)	Grøn salat:	Egeblade og radicchio med fennikel og langtidsbagte tomater samt kørvel
Vegetarisk hovedret:	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)	Pålæg:	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Rig salat:	Kål triologi med estragon, æbler toppet med saltet mandler (8)	Dressing:	French dressing (10,12)

ONSDAG 12-11-2025

Hovedret:	Spaghetti bolognese med frisk basilikum, gulerødder, løg, rødvin og bladselleri (9,12,16,17)	Pålæg:	Spread på søde kartofler og feta (7) Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk spaghetti bolognese (6) med frisk basilikum, gulerødder, løg, rødvin og bladselleri (9,12,16,17)	Ost:	Blandet oste (7) med æblekompot
Rig salat:	Qunioa med spinat, bagt butternut squash, syltet tomater og peberfrugt (12)	Dressing:	Persille pesto (7,15)
Grøn salat:	Blandet hovedsalater med ærter, feta, squash og basilikum (7)		

TORSDAG 13-11-2025

Hovedret:	Korteletter i fad med tomat flødesovs (12,16,s) hertil ris	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Vegetarisk hovedret:	Dahl (15,16) med ris og raita (7)		
Rig salat:	Romaine salat, iceberg , croutoner, grana, semi dried cherry tomater(1,7)	Kage:	Cookies (1,3)
Grøn salat:	Spæde salater med agurk, sweet drops, og haricot vert	Dressing:	Cæcardressing (4,7,10,12)

FREDAG 14-11-2025

Hovedret:	Thaikylling eller 2 stk. (1,3,7,15,16) serveret med lun nudelsalat (1,11) og sweet chili (16)	Grøn salat:	Blandet salater kina radiser, blåbær, frisk ananas
Vegetarisk hovedret:	Thaikylling veganske eller 1 stk. (1,3,7,15,16) serveret med lun nudelsalat (1,11) og sweet chili (16)	Pålæg:	Krabbesalat (3,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Rig salat:	Kinakål, pak choy, majs, og ristede majsborn	Dressing:	passionsfrugt/ chili 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

10. november 2025, Uge 46

Hovedret	Kylling i kokos-lime sauce (2,4,6,11,14,15,16) med grøntsager toppet med thai basilikum og forårsløg serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Edamame i kokos-lime sauce (6,11,15,16) med grøntsager toppet med thai basilikum og forårsløg serveret med ris
Rig salat	Asiatisk broccoli salat med edamame, rødløg, suga snaps og ristet kokos (6,11,15,16)
Grøn salat	Blandet grønne salater med bønne spire, ærter, ananas.
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Dressing	Vinaigrette med Lime- palmesukker og koriander (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

11. november 2025, Uge 46

Hovedret	Glaseret skinke serveret med flødekartofler (7,16)
Vegetarisk hovedret	Palak aloo (15,16) serveret med fladbrød (1)
Rig salat	Kål triologi med estragon, æbler toppet med saltet mandler (8)
Grøn salat	Egeblade og radicchio med fennikel og langtidsbagte tomater samt kørvel
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	French dressing (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

onsdag

12. november 2025, Uge 46

Hovedret	Spaghetti bolognese med frisk basilikum, gulerødder, løg, rødvin og bladselleri (9,12,16,17)
Vegetarisk hovedret	Vegansk spaghetti bolognese (6) med frisk basilikum, gulerødder, løg, rødvin og bladselleri (9,12,16,17)
Rig salat	Qunioa med spinat, bagt butternut squash, syltet tomater og peberfrugt (12)
Grøn salat	Blandet hovedsalater med ærter, feta, squash og basilikum (7)
Pålæg	Spread på søde kartofler og feta (7) Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Ost	Blandet oste (7) med æblekompot
Dressing	Persille pesto (7,15)

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

torsdag

13. november 2025, Uge 46

Hovedret	Korteletter i fad med tomat flødesovs (12,16,s) hertil ris
Vegetarisk hovedret	Dahl (15,16) med ris og raita (7)
Rig salat	Romaine salat, iceberg , croutoner, grana, semi dried cherry tomater(1,7)
Grøn salat	Spæde salater med agurk, sweet drops, og haricot vert
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Kage	Cookies (1,3)
Dressing	Cæcardressing (4,7,10,12)

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

fredag

14. november 2025, Uge 46

Hovedret	Thaikyilling deller 2 stk. (1,3,7,15,16) serveret med lun nudelsalat (1,11) og sweet chili (16)
Vegetarisk hovedret	Thaikyilling veganske deller 1 stk. (1,3,7,15,16) serveret med lun nudelsalat (1,11) og sweet chili (16)
Rig salat	Kinakål, pak choy, majs, og ristede majs-korn
Grøn salat	Blandet salater kina radiser, blåbær, frisk ananas
Pålæg	Krabbesalat (3,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	passionsfrugt/ chili 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