

# Mums Catering

## MENU/UGE: 20

### MANDAG 11-05-2026

<b>Hovedret:</b>	Kylling i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (6,8), serveret med ris kogt med limeblade	<b>Grøn salat:</b>	Grønne blade, spirer, agurk, edamame og sesam (6)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Edamame i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (6,8), serveret med ris kogt med limeblade	<b>Pålæg:</b>	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
<b>Rig salat:</b>	Thai nudelsalat med peberfrugt, spidskål, gulerod og forårsløg, toppet med peanuts (1,6,8)	<b>Dressing:</b>	Mangovinaigrette

### TIRSDAG 12-05-2026

<b>Hovedret:</b>	Langtidsstegt gris i egen jus, marineret i sennep og salvie, serveret med ristede rødder (S)	<b>Grøn salat:</b>	Mix af spæde salater med blåbær, masser af krydderurter og ristede kerner
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Linsedahl med raita og fladbrød (1,7)	<b>Pålæg:</b>	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
<b>Rig salat:</b>	Fransk bondesalat (7)	<b>Dressing:</b>	Basilikumvinaigrette (10)

### ONSDAG 13-05-2026

<b>Hovedret:</b>	Spicy ingefærstegt kylling og grønt, serveret med nudler (1)	<b>Pålæg:</b>	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Rødbede spread (11,16)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Vegetarisk spicy ingefærstegt kyllingealternativ (3) og grøntsager, serveret med nudler (1)	<b>Ost:</b>	Blandet ost med æble-havtorn (7)
<b>Rig salat:</b>	Asiatisk coleslaw (6)	<b>Dressing:</b>	Æble-ingefær vinaigrette (10,12)
<b>Grøn salat:</b>	Agurk, mynte, mango, chili og sesam		

### TORSDAG 14-05-2026

<b>Hovedret:</b>	Boller i cremet sellerisovs (S) med timian, serveret med nye danske kartofler	<b>Pålæg:</b>	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Veganske bøffer med timian (1,6) i selleripuré, serveret med nye danske kartofler	<b>Kage:</b>	Banankage (1,3)
<b>Rig salat:</b>	Spinat, vandmelon, basilikum, hytteost, salater og græskarkerner (7)	<b>Dressing:</b>	Tusind øer (7)
<b>Grøn salat:</b>	Iceberg, majs, ærter og agurk		

### FREDAG 15-05-2026

<b>Hovedret:</b>	Græsk musaka med aubergine og kartofler, serveret med tzatziki (7)	<b>Grøn salat:</b>	Græsk salat (7)
<b>Vegetarisk hovedret:</b>	Græsk musaka med veggie mince, auberginer og kartofler, serveret med tzatziki (7)	<b>Pålæg:</b>	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
<b>Rig salat:</b>	Fin bulgur, auberginer, soltørrede tomater, persille, abrikoser og granatæbler (1)	<b>Dressing:</b>	Olie-eddike (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

11. maj 2026, Uge 20

Hovedret	Kylling i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (6,8), serveret med ris kogt med limeblade
Vegetarisk hovedret	Edamame i sataysauce toppet med forårsløg og peanuts (6,8), serveret med ris kogt med limeblade
Rig salat	Thai nudelsalat med peberfrugt, spidskål, gulerod og forårsløg, toppet med peanuts (1,6,8)
Grøn salat	Grønne blade, spirer, agurk, edamame og sesam (6)
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Dressing	Mangovinaigrette

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

12. maj 2026, Uge 20

Hovedret	Langtidsstegt gris i egen jus, marineret i sennep og salvie, serveret med ristede rødder (S)
Vegetarisk hovedret	Linsedahl med raita og fladbrød (1,7)
Rig salat	Fransk bondesalat (7)
Grøn salat	Mix af spæde salater med blåbær, masser af krydderurter og ristede kerner
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	Basilikumvinaigrette (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

# onsdag

13. maj 2026, Uge 20

Hovedret	Spicy ingefærstegt kylling og grønt, serveret med nudler (1)
Vegetarisk hovedret	Vegetarisk spicy ingefærstegt kyllingealternativ (3) og grøntsager, serveret med nudler (1)
Rig salat	Asiatisk coleslaw (6)
Grøn salat	Agurk, mynte, mango, chili og sesam
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Rødbede spread (11,16)
Ost	Blandet ost med æble-havtorn (7)
Dressing	Æble-ingefær 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

# torsdag

14. maj 2026, Uge 20

Hovedret	Boller i cremet sellerisovs (S) med timian, serveret med nye danske kartofler
Vegetarisk hovedret	Veganske bøffer med timian (1,6) i selleripuré, serveret med nye danske kartofler
Rig salat	Spinat, vandmelon, basilikum, hytteost, salater og græskarkerner (7)
Grøn salat	Iceberg, majs, ærter og agurk
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Kage	Banankage (1,3)
Dressing	Tusind øer (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

15. maj 2026, Uge 20

Hovedret	Græsk musaka med aubergine og kartofler, serveret med tzatziki (7)
Vegetarisk hovedret	Græsk musaka med veggio mince, auberginer og kartofler, serveret med tzatziki (7)
Rig salat	Fin bulgur, auberginer, soltørrede tomater, persille, abrikoser og granatæbler (1)
Grøn salat	Græsk salat (7)
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	Olie-eddike (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