

Mums Catering

MENU/UGE: 23

MANDAG 01-06-2026

Hovedret:	Masaman-curry med gris (S) kartofler, gulerødder, peberfrugt, limeblade og palmesukker, toppet med peanuts (5) forårsløg, thaibasilikum serveret med ris	Grøn salat:	Spæde salater med mini majs, syltede rødløg, agurk, kinaradiser.
Vegetarisk hovedret:	Masaman-curry med edamame (6) kartofler, gulerødder, peberfrugt, limeblade og palmesukker toppet med peanuts (5) forårsløg, thaibasilikum serveret med ris	Pålæg:	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomatpesto (7,S) Marineret sild (4)
Rig salat:	Asiatisk kartoffelsalat med sugar snaps, forårsløg, radicchio, peberfrugt, spirer (6,10,11,15,16)	Dressing:	Stærk mangodressing (7,15)

TIRSDAG 02-06-2026

Hovedret:	Rigatoni (1) hertil cremet svampe sc. med citron, citrontimian og kylling (16) toppet med brændte løg og persille	Grøn salat:	Radicchio, rucola, egeblade med artiskokker, soltørrede tomater, oliven og ristede kerner
Vegetarisk hovedret:	Rigatoni (1) hertil cremet svampe sc. med citron, citrontimian, og tempeh (16) toppet med brændte løg og persille	Pålæg:	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Skinke med italiensk salat (3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Rig salat:	Panzanella (1)	Dressing:	Basilikumvinaigrette (10,12)

ONSDAG 03-06-2026

Hovedret:	BBQ burger (12,16) i brioche bolle (1) serveret med chipotledip (3,7,10)	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffelmayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Spicy hummus (15,16)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk bbq burger (6,10) i brioche bolle (1) serveret med chipotledip (10)	Ost:	Blandet oste med jordbærkompot (7)
Rig salat:	Pastapenne med ærter og artiskokker vendt i basilikumpesto (1,7)	Dressing:	Persille-hvidløgsdressing (7,16)
Grøn salat:	Blandet salater med tomater, agurk og rødløg (god til burger)		

TORSDAG 04-06-2026

Hovedret:	Jægergryde (12,16,s) serveret med ris	Pålæg:	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Dagens røget fisk med citroncreme (7,10)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk jægergryde (12,16) serveret med ris	Dressing:	Syrnet fløde (7)
Rig salat:	Spinat, ristede rødbeder, ristede linser, fersken, feta toppet med kørvel (7)	Kage:	Citronkage (1,3,7)
Grøn salat:	Mormorsalat		

FREDAG 05-06-2026

Hovedret:	Kylling Danoise stegt kyllingeoverlår serveret med ristede kartofler og sky sc. tilsmagt med ribsgele, serveret med agurkesalat (12)	Grøn salat:	Blandet hovedsalater med cherrytomater, crudite af blomkål, jordbær, asparges og honningristede kerner
Vegetarisk hovedret:	Ovngrillede butternutsquash med stegte svampe og brændte nye løg toppet med granulata (16)	Pålæg:	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish (12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Rig salat:	Hjertesalat med i radiser, æbler, Ingrid ærter, hytteost, ærter og karse (7)	Dressing:	Citron-honning 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

1. juni 2026, Uge 23

Hovedret	Masaman-curry med gris (S) kartofler, gulerødder, peberfrugt, limeblade og palmesukker, toppet med peanuts (5) forårsløg, thaibasilikum serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Masaman-curry med edamame (6) kartofler, gulerødder, peberfrugt, limeblade og palmesukker toppet med peanuts (5) forårsløg, thaibasilikum serveret med ris
Rig salat	Asiatisk kartoffelsalat med sugar snaps, forårsløg, radicchio, peberfrugt, spirer (6,10,11,15,16)
Grøn salat	Spæde salater med mini majs, syltede rødløg, agurk, kinaradiser.
Pålæg	Kyllingesalat med basilikum (3,10,12) Italiensk pølse med tomatpesto (7,S) Marineret sild (4)
Dressing	Stærk mangodressing (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

tirsdag

2. juni 2026, Uge 23

Hovedret	Rigatoni (1) hertil cremet svampe sc. med citron, citrontimian og kylling (16) toppet med brændte løg og persille
Vegetarisk hovedret	Rigatoni (1) hertil cremet svampe sc. med citron, citrontimian, og tempeh (16) toppet med brændte løg og persille
Rig salat	Panzanella (1)
Grøn salat	Radicchio, rucola, egeblade med artiskokker, soltørrede tomater, oliven og ristede kerner
Pålæg	Krabbesalat (2,3,4,10,12) Skinke med italiensk salat (3,S) Vitello tonnato (3,4,10,12)
Dressing	Basilikumvinaigrette (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

3. juni 2026, Uge 23

Hovedret	BBQ burger (12,16) i brioche bolle (1) serveret med chipotledip (3,7,10)
Vegetarisk hovedret	Vegansk bbq burger (6,10) i brioche bolle (1) serveret med chipotledip (10)
Rig salat	Pastapenne med ærter og artiskokker vendt i basilikumpesto (1,7)
Grøn salat	Blandet salater med tomater, agurk og rødløg (god til burger)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Saltbagt selleri med trøffelmayo og ristede hasselnødder (3,8,9,10,12) Spicy hummus (15,16)
Ost	Blandet oste med jordbærkompot (7)
Dressing	Persille-hvidløgsdressing (7,16)

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

4. juni 2026, Uge 23

Hovedret	Jægergryde (12,16,s) serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Vegansk jægergryde (12,16) serveret med ris
Rig salat	Spinat, ristede rødbeder, ristede linser, fersken, feta topped med kørvel (7)
Grøn salat	Mormorsalat
Pålæg	Sommersalat (3,7,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg (1,3,10,12) Dagens røget fisk med citroncreme (7,10)
Dressing	Syrnet fløde (7)
Kage	Citronkage (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

5. juni 2026, Uge 23

Hovedret	Kylling Danoise stegt kyllingeoverlår serveret med ristede kartofler og sky sc. tilsmagt med ribsgele, serveret med agurkesalat (12)
Vegetarisk hovedret	Ovngrillede butternutsquash med stegte svampe og brændte nye løg toppet med granulata (16)
Rig salat	Hjertesalat med i radiser, æbler, Ingrid ærter, hytteost, ærter og karse (7)
Grøn salat	Blandet hovedsalater med cherrytomater, crudite af blomkål, jordbær, asparges og honningristede kerner
Pålæg	Rejesalat (2,3,10,12) Kalv med tomatrelish (12) Frikadeller med surt (1,7,S)
Dressing	Citron-honning 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