

Mums Catering

MENU/UGE: 8

MANDAG 16-02-2026

Hovedret:	Boeuf bourguignon med bacon, perleløg, gulerødder og timian (16,17,S) serveret med ristet kartofler	Grøn salat:	Spæde salater med fennikel crudite, oliven, cherry tomater og agurk.
Vegetarisk hovedret:	Tofu bourguignon med perleløg, gulerødder og timian (16,17,S) serveret med ristet kartofler	Pålæg:	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
Rig salat:	Fransk bondesalat med kartofler, grønne bønner, croutoner og mozzarella og syltet rødløg toppet med kørvel (1,7)	Dressing:	French dressing (10,12)

TIRSDAG 17-02-2026

Hovedret:	Langtids braseret nakkekam i en hønse sky med salvi og citrontimian toppet med brændte løg hertil bagte rodfrugter	Grøn salat:	Blandet hovedsalater agurker, blod appelsin, radiser og ærter.
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:	Bagte pastinakker med hjertesalat, quinoa, peberfrugt, persille og ristet kerner	Dressing:	urtdressing (7,10)

ONSDAG 18-02-2026

Hovedret:	Thai rød karry med kylling, gulerødder, rødløg, champignon, bambus toppet med suga snaps, thai basilikum og frisk chili serveret med ris.	Pålæg:	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Gulerod-hytteost spread tilsmaet med paprika (7,v)
Vegetarisk hovedret:	Thai rød karry med edamame, gulerødder, rødløg, champignon, bambus toppet med suga snaps, thai basilikum og frisk chili serveret med ris. (6)	Ost:	Blandet ost (7) med druer
Rig salat:	Udon nudel salat vendt i spicy asiatisk dressing (1,6,15,16) med suga snaps, gulerødder, peberfrugt.	Dressing:	goma dressing (3,6,10,16)
Grøn salat:	Hvidkål, rødspidskål, edemame, bønnespire, syltet ingefær og wasabi nødder (5)		

TORSDAG 19-02-2026

Hovedret:	Carnitas (1,15,16) serveret med pica de gallo	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Vegetarisk hovedret:	Veganske carnitas (1,6,15,16) serveret med pica de gallo	Kage:	Cookies (1,3)
Rig salat:	Sorte bønner, rødløg, agurk, koriander, lime og majs.	Dressing:	Chipotle-lime dressing (7,10,15,16)
Grøn salat:	Romaine salat radiser, forårsløg, ananas, syltet rødløg (12)		

FREDAG 20-02-2026

Hovedret:	Kalkun cuvette vendt i rosmarin og hvidløg serveret med ristet kartofler og Aioli (3,10,12,16)	Grøn salat:	Blandet salater med soltørrede tomater, squash, kapers, oliven og artiskokker.
Vegetarisk hovedret:	Indisk blomkål i karry serveret med ris og valgfrie koriander (15,16,vg)	Pålæg:	Krabbesalat (3,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Rig salat:	Beluga linser, bagte og syltet græskar, radicchio salat, smulret feta og ristet græskarkerner (7)	Dressing:	Vinaigrette på tørret urter, honning og sennep (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

16. februar 2026, Uge 8

Hovedret	Boeuf bourguignon med bacon, perleløg, gulerødder og timian (16,17,S) serveret med ristet kartofler
Vegetarisk hovedret	Tofu bourguignon med perleløg, gulerødder og timian (16,17,S) serveret med ristet kartofler
Rig salat	Fransk bondesalat med kartofler, grønne bønner, croutoner og mozzarella og syltet rødløg toppet med kørvel (1,7)
Grøn salat	Spæde salater med fennikel crudite, oliven, cherry tomater og agurk.
Pålæg	Skinkesalat (3,10,12,S) Oksepastrami med sennepsmayo og cornichons (3,10,12) Torskerogn med remoulade (1,3,4,10,12)
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

tirsdag

17. februar 2026, Uge 8

Hovedret	Langtids braseret nakkekam i en hønse sky med salvi og citrontimian toppet med brændte løg hertil bagte rodfrugter
Vegetarisk hovedret	Palak aloo(15,16) serveret med fladbrød (1)
Rig salat	Bagte pastinakker med hjertesalat, qunioa, peberfrugt, persille og ristet kerner
Grøn salat	Blandet hovedsalater agurker, blod appelsin, radiser og ærter.
Pålæg	Spicy kyllingesalat (3,10,12,15) Rullepølse med løg og sky(S) Creme fraiche sild (4,7,10)
Dressing	urtedressing (7,10)

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

18. februar 2026, Uge 8

Hovedret	Thai rød karry med kylling, gulerødder, rødløg, champignon, bambus toppet med suga snaps, thai basilikum og frisk chili serveret med ris.
Vegetarisk hovedret	Thai rød karry med edamame, gulerødder, rødløg, champignon, bambus toppet med suga snaps, thai basilikum og frisk chili serveret med ris. (6)
Rig salat	Udon nudel salat vendt i spicy asiatisk dressing (1,6,15,16) med suga snaps, gulerødder, peberfrugt.
Grøn salat	Hvidkål, rødspidskål, edemame, bønnespire, syltet ingefær og wasabi nødder (5)
Pålæg	Bornholmersalat (3,4,10,12) Vitello tonnato (3,4,10,12) Gulerod-hytteost spread tilsmagt med paprika (7,v)
Ost	Blandet ost (7) med druer
Dressing	goma dressing (3,6,10,16)

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

19. februar 2026, Uge 8

Hovedret	Carnitas (1,15,16) serveret med pica de gallo
Vegetarisk hovedret	Veganske carnitas (1,6,15,16) serveret med pica de gallo
Rig salat	Sorte bønner, rødløg, agurk, koriander, lime og majs.
Grøn salat	Romaine salat radiser, forårsløg, ananas, syltet rødløg (12)
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Ålerøget skinke med pickles(1,10,S) kyllingefrikadeller med tzatziki(1,7,16)
Kage	Cookies (1,3)
Dressing	Chipotle-lime dressing (7,10,15,16)

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

fredag

20. februar 2026, Uge 8

Hovedret	Kalkun cuvette vendt i rosmarin og hvidløg serveret med ristet kartofler og Aioli (3,10,12,16)
Vegetarisk hovedret	Indisk blomkål i karry serveret med ris og valgfrie koriander (15,16,vg)
Rig salat	Beluga linser, bagte og syltet græskar, radicchio salat, smulret feta og ristet græskarkerner (7)
Grøn salat	Blandet salater med soltørrede tomater, squash, kapers, oliven og artiskokker.
Pålæg	Krabbesalat (3,10,12) Dyrelægens natmad(1,6,S) Fiskefilet med remoulade og citroner(1,3,4,10,12)
Dressing	Vinaigrette på tørret urter, honning og sennep (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