

Mums Catering

MENU/UGE: 7

MANDAG 09-02-2026

Hovedret:	Paprika gryde med champignon, bacon, cocktail pølser serveret med ris	Grøn salat:	Blandet spæde salater med smuldret feta, lynsteget rosenkål, ærter og bagte cherry tomater.
Vegetarisk hovedret:	Vegansk paprika gryde med kidney bønner, peberfrugt og bagte løg serveret med ris.	Pålæg:	Skaldyrssalat (2,3,10,12) Hamburgerryg med ærtepure(7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon(1,6,S)
Rig salat:	Qunioa med bagte græskar, syltet græskar, radicchio, blåbær og honning ristet kerner	Dressing:	Honning-balsamico vinaigrette (10,12)

TIRSDAG 10-02-2026

Hovedret:	Harissa kalkun cuvetter (15,16) serveret med grov cous cous med bagte peberfrugter, løg og auberginer (1,15,16) hertil agurkecreme med mynte og citron (7)	Grøn salat:	Hovedsalater med grønne bønner, bagte auberginer, rosiner, bagte fennikel toppet med granatæbler.
Vegetarisk hovedret:	Samosa (1,15,16) serveret med grov cous cous med bagte peberfrugter, løg og auberginer (1,15,16) hertil agurkecreme med mynte og citron (1)	Pålæg:	Russisksalat(3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål(S) Wasabisild(7,10)
Rig salat:	Fattoush salat (1)	Dressing:	libanesisk dressing på mynte, persille, citron, hvidløg og oliven olie (16)

ONSDAG 11-02-2026

Hovedret:	Moussaka den græske kærlighed (7,16,17)	Pålæg:	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg(1,10,12) Rødbede butter beans spread (16)
Vegetarisk hovedret:	Vegansk moussaka tilsmagt med rosmarin og oregano (16,17)	Ost:	Blandet oste med syltet valvødder (1,7,v)
Rig salat:	Græsk salat med oliven og feta (7)	Dressing:	Balsamico vinaigrette (10,12)
Grøn salat:	Hjertesalat, rød mangol, appelsiner, squash, bladselleri og æbler og honning ristet valnødder (8,11)		

TORSDAG 12-02-2026

Hovedret:	Pomodoro sauce (16,17) med kylling hertil spaghetti (1) vendt i basilikum-citron olie a part serveres parmesan (7)	Pålæg:	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat/basilikums pesto(7,S) Kartoffelmad med mayo og ristede løg(1,3,10,12,V)
Vegetarisk hovedret:	Pomodoro sauce (16,17) med bagte grønsager hertil spaghetti (1) vendt i basilikum-citron olie a part serveres parmesan (7)	Kage:	Cookies (1,3,7)
Rig salat:	Tomat- mozzarella salat (7)	Dressing:	persillepesto (7,16)
Grøn salat:	Ærtesalat, rucola, lollo rossa, oliven, kapers, ristet peberfrugt og agurk.		

FREDAG 13-02-2026

Hovedret:	Medalion af gris i svampe a la creme med kartofler (s)	Grøn salat:	Hjertesalat og radicchio med , grillet artiskokker, hytteost, bagte rødløg og croutoner (1,7)
Vegetarisk hovedret:	Tofu i rødkarry med peberfrugt, bambus, rødløg, champignon, gulerødder serveret med ris (15,16)	Pålæg:	Sommersalat(3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Røget peberlaks med dild-citron creme(7)
Rig salat:	Belugalinser, spidskål, blomkål, appelsin, bagte cherry tomater og saltet kerner.	Dressing:	basilikum 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

9. februar 2026, Uge 7

Hovedret	Paprika gryde med champignon, bacon, cocktail pølser serveret med ris
Vegetarisk hovedret	Vegansk paprika gryde med kidney bønner, peberfrugt og bagte løg serveret med ris.
Rig salat	Qunioa med bagte græskar, syltet græskar, radicchio, blårbær og honning ristet kerner
Grøn salat	Blandet spæde salater med smuldret feta, lynsteget rosenkål, ærter og bagte cherry tomater.
Pålæg	Skaldyrssalat (2,3,10,12) Hamburgerryg med ærtepure(7,S) Lun leverpostej med svampe og bacon(1,6,S)
Dressing	Honning-balsamico 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

10. februar 2026, Uge 7

Hovedret	Harissa kalkun cuvetter (15,16) serveret med grov cous cous med bagte peberfrugter, løg og auberginer (1,15,16) hertil agurkecreme med mynte og citron (7)
Vegetarisk hovedret	Samosa (1,15,16) serveret med grov cous cous med bagte peberfrugter, løg og auberginer (1,15,16) hertil agurkecreme med mynte og citron (1)
Rig salat	Fattoush salat (1)
Grøn salat	Hovedsalater med grønne bønner, bagte auberginer, rosiner, bagte fennikel toppet med granatæbler.
Pålæg	Russisksalat(3,7,10,12,V) Flæskesteg med rødkål(S) Wasabisild(7,10)
Dressing	libanesisk dressing på mynte, persille, citron, hvidløg og oliven olie (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

11. februar 2026, Uge 7

Hovedret	Moussaka den græske kærlighed (7,16,17)
Vegetarisk hovedret	Vegansk moussaka tilsmagt med rosmarin og oregano (16,17)
Rig salat	Græsk salat med oliven og feta (7)
Grøn salat	Hjertesalat, rød mangol, appelsiner, squash, bladselleri og æbler og honning ristet valnødder (8,11)
Pålæg	Tunsalat (3,4,10,12) Roastbeef med remoulade og ristede løg(1,10,12) Rødbede butter beans spread (16)
Ost	Blandet oste med syltet valvødder (1,7,v)
Dressing	Balsamico 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

12. februar 2026, Uge 7

Hovedret	Pomodoro sauce (16,17) med kylling hertil spaghetti (1) vendt i basilikum-citron olie a part serveres parmesan (7)
Vegetarisk hovedret	Pomodoro sauce (16,17) med bagte grønsager hertil spaghetti (1) vendt i basilikum-citron olie a part serveres parmesan (7)
Rig salat	Tomat- mozzarella salat (7)
Grøn salat	Ærtesalat, ruccola, lollo rossa, oliven, kapers, ristet peberfrugter og agurk.
Pålæg	Laksesalat (3,4,10,12) Charcuteri med tomat/basilikums pesto(7,S) Kartoffelmad med mayo og ristede løg(1,3,10,12,V)
Kage	Cookies (1,3,7)
Dressing	persillepesto (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

fredag

13. februar 2026, Uge 7

Hovedret	Medalion af gris i svampe a la creme med kartofler (s)
Vegetarisk hovedret	Tofu i rødkarry med peberfrugt, bambus, rødløg, champignon, gulerødder serveret med ris (15,16)
Rig salat	Belugalinser, spidskål, blomkål, appelsin, bagte cherry tomater og saltet kerner.
Grøn salat	Hjertesalat og radicchio med , grillet artiskokker, hytteost, bagte rødløg og croutoner (1,7)
Pålæg	Sommersalat(3,7,10,12,V) Mortadello med piment relish(8,12,S) Røget peberlaks med dild-citron creme(7)
Dressing	basilikum 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