

Mums Catering

MENU/UGE: 6

MANDAG 02-02-2026

Hovedret:	Ris taffel med kylling (15,16) hertil en bladning med peanut, rosiner, kokos (5)	Grøn salat:	Blandet spæde salat med bønnespire, feta, agurk, radiser, honning melon (7)
Vegetarisk hovedret:	Ris taffel med tofu (6,15,16) hertil en bladning med peanut, rosiner, kokos (5)	Pålæg:	Wienersalat(3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherry tomater og pesto(7)
Rig salat:	Kål trio med æbler, estragon, blåbær og ristet mandler (8)	Dressing:	passionsfrugt vinaigrette (10)

TIRSDAG 03-02-2026

Hovedret:	Glaseret skinke (1,s) med flødekartofler (7,16)	Grøn salat:	Hjertesalat og egeblade, grønne bønner, grillet peberfrugt, syltet græskar og sweet drops.
Vegetarisk hovedret:	Palak aloo (15,16) med fladbrød (1)	Pålæg:	Æggesalat(3,10,12,V) Serrano med humus Hvidløgs sild(4,7,10,16)
Rig salat:	Råkost med rosiner og saltet græskarkerner	Dressing:	1000 ø'er

ONSDAG 04-02-2026

Hovedret:	Kalkun i massaman (15,16) med kartofler og søde kartofler limeblade og plame sukker, serveret med krydret ris.	Pålæg:	Skinkesalat(3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme(3,10,12) Hummus (vg)
Vegetarisk hovedret:	Edemame i massaman (6,15,16) med kartofler og søde kartofler limeblade og plame sukker, serveret med krydret ris.	Ost:	Blandet ost med kiks (1,7)
Rig salat:	Thai kål salat med frisk ananas og thai basilikum toppet med puffet sorte ris.	Dressing:	Passionsfrugt vinaigrette med et strejf af chili (10,15)
Grøn salat:	Blandet grønne blade med edamame, cherry tomater, blad selleri og saltet peanuts (5)		

TORSDAG 05-02-2026

Hovedret:	Klavespidsbryst i peberrods sauce hertil kogte kartofler med persille	Pålæg:	Hønsesalat(3,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Røget laks med rævesauce(10,12)
Vegetarisk hovedret:	Steget juicy bøffer hertil kogte kartofler med persille og Aioli (3,10,16)	Kage:	Træstammer (1,3,5,6,7,8,11)
Rig salat:	Klassisk broccoli salat (7,10,12)	Dressing:	Syrnet fløde (7)
Grøn salat:	Momor salat.		

FREDAG 06-02-2026

Hovedret:	Coq au vin hertil ristet rodfrugter (16,17,S)	Grøn salat:	Grønne blade, bagte tomater, syltet tomater, parmesan, artiskokker og krydderurter (7)
Vegetarisk hovedret:	Veg au vin hertil ristet rodfrugter (16,17)	Pålæg:	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (1,10,12) Æg og mayonnaise(3,10,12)
Rig salat:	Salat a la nicoise. (1)		
		Dressing:	Senneps 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

2. februar 2026, Uge 6

Hovedret	Ris taffel med kylling (15,16) hertil en bladning med peanut, rosiner, kokos (5)
Vegetarisk hovedret	Ris taffel med tofu (6,15,16) hertil en bladning med peanut, rosiner, kokos (5)
Rig salat	Kål trio med æbler, estragon, blåbær og ristet mandler (8)
Grøn salat	Blandet spæde salat med bønnespire, feta, agurk, radiser, honning melon (7)
Pålæg	Wienersalat(3,6,12,12,S) Oksepastrami med dijonnaise og cornichons (3,10,12) Kylling med bagte cherry tomater og pesto(7)
Dressing	passionsfrugt vinaigrette (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

3. februar 2026, Uge 6

Hovedret	Glaseret skinke (1,s) med flødekartofler (7,16)
Vegetarisk hovedret	Palak aloo (15,16) med fladbrød (1)
Rig salat	Råkost med rosiner og saltet græskarkerner
Grøn salat	Hjertesalat og egeblade, grønne bønner, grillet peberfrugt, syltet græskar og sweet drops.
Pålæg	Æggesalat(3,10,12,V) Serrano med humus Hvidløgs sild(4,7,10,16)
Dressing	1000 ø'er

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

4. februar 2026, Uge 6

Hovedret	Kalkun i massaman (15,16) med kartofler og søde kartofler limeblade og plame sukker, serveret med krydret ris.
Vegetarisk hovedret	Edemame i massaman (6,15,16) med kartofler og søde kartofler limeblade og plame sukker, serveret med krydret ris.
Rig salat	Thai kål salat med frisk ananas og thai basilikum toppet med puffet sorte ris.
Grøn salat	Blandet grønne blade med edamame, cherry tomater, blad selleri og saltet peanuts (5)
Pålæg	Skinkesalat(3,10,12,S) Langtidsstegt yderlår med chipotlecreme(3,10,12) Hummus (vg)
Ost	Blandet ost med kiks (1,7)
Dressing	Passionsfrugt vinaigrette med et strejf af chili (10,15)

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

5. februar 2026, Uge 6

Hovedret	Klavespidsbryst i peberrods sauce hertil kogte kartofler med persille
Vegetarisk hovedret	Steget juicy bøffer hertil kogte kartofler med persille og Aioli (3,10,16)
Rig salat	Klassisk broccoli salat (7,10,12)
Grøn salat	Momor salat.
Pålæg	Hønsesalat(3,10,12) Rullepølse med løg og sky(S) Røget laks med rævesauce(10,12)
Kage	Træstammer (1,3,5,6,7,8,11)
Dressing	Syrnet fløde (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

6. februar 2026, Uge 6

Hovedret	Coq au vin hertil ristet rodfrugter (16,17,S)
Vegetarisk hovedret	Veg au vin hertil ristet rodfrugter (16,17)
Rig salat	Salat a la nicoise. (1)
Grøn salat	Grønne blade, bagte tomater, syltet tomater, parmesan, artiskokker og krydderurter (7)
Pålæg	Fiskesalat med laks og torsk(3,4,10,12) Oksespegepølse med remoulade og ristede løg (1,10,12) Æg og mayonnaise(3,10,12)
Dressing	Senneps 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