



KW 05 Woche vom 29.01.2024 bis 02.02.2024

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Frikadelle, Bratensauce, Salzkartoffeln, "alte" Möhren	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Erseneintopf, Bockwurstscheiben, Brötchen	17, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	Burgunderbraten, Bratensauce, Heidekartoffeln, Rosenkohl	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	gefüllte Paprika (Hack), überbacken, Tomatenragout	17, 18, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes, Champignons, Butterreis	19, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Bauernfrühstück mit Speck, Gewürzgurke	17, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Donnerstag	Hirtenrolle, Ajoar, Krautsalat, Zwiebeln, Pommes frites	18, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Milchreis, Fruchtkompott, Zimt & Zucker	20, a, d, g	NZ 4.70€ Gäste 6.10€
Freitag	Fischfrikadelle, Remoulade, Kartoffelsalat	a, c, d, g, f, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Norddeutsche Senfeier, Kartoffelstampf, Gurkensalat	20, a, d, g	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Samstag	Hirschbraten, Rotwein-Zwiebelsauce, Semmelknödel, Apfel-Rotkohl	22, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Süßkartoffelbrätlinge, Tomatenragout, Karoffelröste, Gemüse	20, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	Ententeile, Orangensauce, Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Chili con carne (Rind), Brötchen	18, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen: Laktose/Milcheiweiß, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerlei, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere enthalten.
Knackige Salate, frisch vom Buffet

Kleiner Salat
Großer Salat

NZ: 2.50€
Gast: 3.50€
NZ: 3.50€
Gast: 4.50€



1. Farbstoff - 2. Konservierungsstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt - 6. geschwärtzt
7. Phosphat - 8. fetthaltige Glasur - 9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. Phenylalaninquellen 13. gewachst - 14. Taurin -
15. Nitritpökelsalz - 16. Alkohol/Aroma - 17. Schwein - 18. Rind - 19. Geflügel - 20. Vegi
a. Milcheiweiß - b. Erdnuss - c. Schalenfrüchte - d. Gluten - e. Krebstiere - f. Fisch - g. Hühnerlei - h. Sellerie - i. Senf - j. Sesam k. Soja -
l. Schwefeldioxid - m. Lupinen - n. Weichtiere

www.barth-catering.de
Betriebsrestaurant im Hause Nordzucker AG
Heinrichstr. 7a; 29525 Uelzen; Tel. 0581-89-490; info@barth-catering.de
Ihr Barth - Catering - Team wünscht einen guten Hunger!