



## KW 01 Woche vom 29.12.2025 bis 02.01.2026

### Hauptgericht

Zusatzstoffe  
Allergene

Preise

Montag

Kassler o. Bregenwurst, Bratensauce o. Senf, Salzkartoffeln, Grünkohl

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Grüner Bohneneintopf, Bohnen, Kartoffelwürfel, Rindfleisch, Brötchen

18, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Dienstag

Hähnchengeschnetzeltes, Champignons, kl. Salatbeilage, Butterreis

19, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Palatschinken, Nougatfüllung, Vanillesauce

20, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Mittwoch

Seelachsfilet "natur", Honig-Senf-Sauce, Butterspätzle, Rahmgemüse

a, c, d, e, f, g

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

geschmorte Ententeile, Bratensauce, Bohnen, Salzkartoffeln

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Donnerstag

Rinderroulade, Rouladensauce, Heidekartoffeln, Apfel-Rotkohl

18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Backschinken, Remoulade, Krautsalat, Salzkartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Freitag

Putenrollbraten, Backobstsauce, Gemüse, Salzkartoffeln

19, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Norddt. Senfeier, Senfsauce, Kartoffelpüree, kl. Salatbeilage

20, a, d, g

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Samstag

Kalbsraten, Maronenrahm, Rahmspitzkohl, Semmelknödel

18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Thai-Curry v. Rind, Basmatireis, kl. Salatbeilage

18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Sonntag

Matjes, Hausfrauensauce, Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln)

a, c, d, g, e, f, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Grützwurst, Stampfkartoffeln, Gewürzgurke

17, a, c, d, e, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen: Laktose/Milcheiweiß, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerei, 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. geschwärzt  
7. Phosphat - 8. fetthaltige Glasur - 9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. Phenylalinderivate - 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. Hühnerei - h. Sellerie - i. Senf - j. Sesam - k. Soja -  
l. Schwefeldioxid - m. Lupinen - n. Weichtiere

[www.barth-catering.de](http://www.barth-catering.de)

Betriebsrestaurant im Hause Nordzucker AG  
Heinrichstr. 7a; 29525 Uelzen; Tel. 0581-89-490; [info@barth-catering.de](mailto:info@barth-catering.de)

Ihr Barth - Catering - Team wünscht einen guten Hunger!