



## KW 03 Woche vom 13.01.2025 bis 17.01.2025

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Gyros v. der Pute, Tzatziki, Drillinge i.d.Schale, Krautsalat	19, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Linseneintopf, Speckwürfel, Brötchen	17, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	Schlemmerfilet "Bordelaise", Salzkartoffeln, Gurkensalat	a, c, d, e, f, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Chili con carne (Rind), rote Bohnen, Mais, Brötchen	18, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Mittwoch	Rinderlebergeschmetzeltes, Bandnudeln, Tomatensalat	18, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Königsberger Klopse, Kapernsauce, Kartoffelstampf	17, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Donnerstag	Hühnerfrikassee, Erbsen, Möhren, Spargel, Champignons, Butterreis	19, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Kaiserschmarrn, Apfelmus, Vanillesauce	20, a, d, g	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Freitag	Spanferkelrollbraten, Remoulade, Röstkartoffeln, Gemüse	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Gemüsefrikadellen, Frischkäsesauce, Pommes frites, kl. Salatbeilage	20, a, d, g	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Samstag	Schweinemedailon, Waldpilzsauce, Schupfnudeln, Gemüse	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Cordon bleu v. Hähnchen (Schinken-Käse-Füllung), Pilzsauce, Salzkartoffeln, Gemüse	19, 17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	Burgunderkrustenbraten, Bratensauce, Rosmarienkartoffeln, gerösteter Blumenkohl	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	paniertes Seelachsfilet, Honig-Senfsauce, Salzkartoffeln, Gurkensalat	a, c, d, e, f, g, 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. 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. 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!