



## KW 03 Woche vom 12.01.2026 bis 16.01.2026

### Hauptgericht

Zusatzstoffe  
Allergene

Preise

Montag

paniertes Schnitzel, Remoulade, Lauwarmer Speckkartoffelsalat

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Gulaschsuppe v. Rind, Paprikastreifen, Kartoffelwürfel, Champignons, Brötchen

18, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Dienstag

ofenfrischer Schweinebraten, Rotwein-Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Gemüse

17, 15, a, d, g, h, l

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Norddeutsche Senfeier, Gewürzgurke, Kartoffelpüree

20, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Mittwoch

Pengasiusfilet, Honig-Senfsauce, Röstkartoffeln, Rahmgemüse

a, c, d, e, f, g

NZ 5.25€  
Gäste 6.85€

Ossi-Schnitzel, Tomatensauce, Nudeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Donnerstag

Frikadelle, Bratensauce, Bratkartoffeln m. Speck, Gemüse

17, 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

Tellerrösti, Schinken/Tomate überbacken, kl. Salatbeilage

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 6.45€

Kotelett v. Schwein, Bratensauce, Apfel-Rotkohl, Kroketten

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 6.85€

Samstag

Wildgulasch, Waldpilze, Spätzle, Gemüse

22, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Penne "Carbonara", Schinken-Sahne-Sauce, Reibekäse

17, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 8.90€

Sonntag

Hähnchenroulade, Frischkäsesauce, Butterreis, Gemüse

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€  
Gäste 9.80€

Chili con carne, rote Bohnen, Mais, Brötchen

18, a, d, g, h

NZ 4.95€  
Gäste 8.90€

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!