



## KW 04 Woche vom 20.01.2025 bis 24.01.2025

### Hauptgericht

Zusatzstoffe  
Allergene

Preise

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Rindergeschmetzeltes "Stroganoff", Silberzwiebeln, Gewürzgurken, Paprikastreifen, Nudeln	18, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Hack-Lauch-Suppe, Kartoffelstücke, Brötchen	17, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	paniertes Schnitzel, Bratensauce, Salzkartoffeln, Gemüse	17, 15, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Eieromlette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	20, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Mittwoch	Thai-Curry v. Rind, Basmatireis, kl. Salatbeilage	18, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Frikadelle, Bratensauce, Salzkartoffeln, Mischgemüse	17, 15, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Donnerstag	Spaghetti "Bolognese", Reibekäse	17, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Hefeklöße, Heidelbeer- und Vanillesauce, Zimt & Zucker	20, a, d, g	NZ 4.70€ Gäste 6.10€
Freitag	Buntbarsch, Kräutersahnesauce, Heidekartoffeln, kl. Salatbeilage	a, c, d, e, f, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	gefüllte Paprika (Hack), Tomatenragout, Oliven, Kapern, Nudeln	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Samstag	Schweinesteak "Toskana", Tomate-Mozzarella überbacken, Pommes frites, Gemüse	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	halbes Hähnchen, Röstkartoffeln, Krautsalat	19, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	gefüllter Rippenbraten, Bratensauce, Salzkartoffeln, Rosenkohl	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Camembert im Blätterteig, Marillenfüllung, kl. Salatbeilage	20, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen: Laktose/Milchprotein, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerfleisch, 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. Phenylalaninquellen 13. gewachst - 14. Taurin -  
15. Nitritpökelsalz - 16. Alkohol/Aroma - 17. Schwein - 18. Rind - 19. Geflügel - 20. Vegi  
a. Milchprotein - b. Erdnuss - c. Schalenfrüchte - d. Gluten - e. Krebstiere - f. Fisch - g. Hühnerfleisch - 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!