



KW 05 Woche vom 27.01.2025 bis 31.01.2025

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Saltimbocca v. Hähnchen, Tomaten-Olivenragout, Salzkartoffeln, Gemüse	19, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Gulaschsuppe, Pilze, Brötchen	17, 18, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	Pulled Pork, BBQ-Sauce, Pommes frites, kl. Salatbeilage	17, 15, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Norddeutsche Senfeier, Kartoffelstampf, kl. Salatbeilage	20, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Mittwoch	Hackbällchen, Kräutersahnesauce, Pommes frites, Gemüse	17, 18, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Milchreis, Fruchtkompott, Zimt & Zucker	20, a, d, g, h	NZ 4.70€ Gäste 6.10€
Donnerstag	Matjes "Hausfrauen Art", Heidekartoffeln, Speckbohnen	a, c, d, e, f, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Leberkäse, Röstzwiebelsauce, Salzkartoffeln, Sauerkraut	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Freitag	Knusperschnitzel v. Hähnchen, Letscho, Nudeln o. Reis, Gemüse	19, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	herzhaftes Bauernfrühstück, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Samstag	Rinderzungenragout, kl. Würstchen, Klößchen, Champignons, Spätzle	18, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	hausgemachte Sülze, Remoulade, Bratkartoffeln m. Speck	17, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	Kotelett, Rotwein-Zwiebelsauce, Kartoffelgratin, Rosenkohl	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Hähnchenschenkel, Bratensauce, Salzkartoffeln, Tomatensalat	19, 15, a, d, g, h	NZ 5.00€ Gäste 9.80€

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen: Laktose/Milcheiweiß, 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. 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. 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!