



KW 05 Woche vom 30.01.2023 bis 03.02.2023

Hauptgericht

Zusatzstoffe
Allergene

Preise

Montag

geschmorte Hähnchenroulade, Spinat-Ricotta-füllung, Sahnesauce, Rosmarienkartoffeln, Gemüse

19, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Festtagssuppe "Art d. Hauses", Grießnockerl, Eierstich, Klößchen, Gemüsewürfel, Brötchen

17, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

Hackfleischtasche "Griechischer Art", Käsefüllung, Tzatziki, Krautsalat, Pommes frites

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Spaghetti, Gemüsesahnesauce

20, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Schlemmerfilet "Bordelaise", kl. Salat, Kartoffelpüree

a, c, d, e, f, g

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Sülze v. Schwein, Gewürzgurke, Remoulade, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Rindersauerbraten, Rotweinsauce, Gemüse, Salzkartoffeln

18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Hefeteig-Knödel, Mohn-Zucker-Schmelze, Vanillesauce, Fruchtkompott

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Gegrillte Schinkenkrakauer, Zigeunersauce, Pommes frites, Balkangemüse

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Gemüse-Couscous, Schmand

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Samstag

Schweinefilet in Blätterteig, Bratensauce, Kartoffelgratin, Speck-Rosenkohl

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Überraschungsmenü

17, 18, 19, 20, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 8.90€

Sonntag

Kalbsbraten, Rotweinsauce, Krokette, Rahmwirsing

18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Überraschungsmenü

17, 18, 19, 20, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 8.90€

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

NZ: 2.50€

Großer Salat

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!