BARTH Catering





KW 30 Woche vom 22.07.2024 bis 26.07.2024

Hauptgericht	*Zusatzstoffe Allergene*	*Preise*

Sämtliche Speisen können Spuren von Allergenen:Laktose/Milcheiweiß, Erdnuss, Schalenfrüchte, Gluten, Krebstiere, Fisch, Hühnerei, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere enthalten.

Knackige Salate, frisch vom Buffet

Kleiner Salat	*NZ: 2.50€ Gast: 3.50€*
Großer Salat	*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.Phenylalinquellen 13.gewchachst - 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.Hühnerei - 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!