



*KW 38 Woche vom 15.09.2025 bis 19.09.2025*

*Hauptgericht*

*Zusatzstoffe  
Allergene*

*Preise*

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.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.Hühnerlei - h.Sellerie - i.Senf - j.Sesam k.Soja -  
l.Schwefeldioxid - m.Lupinen - n.Weichtiere

[www.barth-catering.de](http://www.barth-catering.de)

Betriebsrestaurant im Hause Nordzucker AG

Heinrichstr. 7a; 29525 Uelzen; Tel. 0581-89-490; [info@barth-catering.de](mailto:info@barth-catering.de)

**Ihr Barth - Catering - Team wünscht einen guten Hunger!**