BARTH Catering

KW 39 Woche vom 22.09.2025 bis 26.09.2025

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Hirtenrolle v. Schwein, Ajvar o. Tzatziki, Krautsalat, Röstkartoffeln	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	gefüllte Zucchini (vegan), Tomatenragout, Reis	20, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	Leberkäse, Röstzwiebelsauce, Gemüse, Kartoffelstampf	17, 15, a, d, g, h, l	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Gulaschsuppe, Rindfleisch, Paprika, Champignons, Kartoffelwürfel, Brötchen	18, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Mittwoch	Lasagne "Bolognese" v. Rind, Käsekruste	18, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Kartoffeltaschen, Frischkäse, Kräutersahne, kl. Salatbeilage	20, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Donnerstag	panierter Alasakaseelachs, Dillsauce, Gurkensalat, Heidekartoffeln	a, c, d, e, f, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Käsespätzle, Schmorrzwiebeln, kl. Salatbeilage	20, a, d, g	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Freitag	Hähnchenschaschlik, Pustasauce, Gemüse, Pommes frites	19, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Griesbrei, Fruchtkompott, Zimt&Zucker	20, a, d, g	NZ 4.70€ Gäste 6.10€
Samstag	Kasslerbraten, Bratensauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Hähnchenbrust, Frischkäsesauce, Gemüse, Pommes frites	19, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	Wildschweinrücken, Preiselbeer - Pfirsichsauce, Rahmkohlrabi, Kartoffelgratin	22, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Matjesfilet mit "Hausfrauensauce", Speckkartoffelsalat	17, a, c, d, e, f, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€

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!