



KW 40 Woche vom 29.09.2025 bis 03.10.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe Allergene

Preise

Montag

Rinderschmorbraten, Rotwein-Zwiebelsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln

18, 15, a, d, g, h, l

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Möhren-Eintopf, Schweinefleisch, Graupen, Gemüse, Brötchen

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

paniertes Schnitzel vom Schwein, Jägersauce, Gemüse, Kartoffelwedges

17, 15, a, d, g, h, l

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Tofu-Gemüse-Geschnetzeltes (vegan), Nudeln

20, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Hühnerfrikassee, Erbsen, Möhren, Spargel, Butterreis

19, a, d, g, h, l

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Frikadelle, Bratensauce, Mischgemüse, Kartoffelstampf

17, 15, a, d, g, h, l

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Buntbarsch, Kräutersahnesauce, Spätzle, kl. Salatbeilage

a, c, d, e, f, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Norddeutsche Senfeier, Senfsauce, Salzkartoffeln

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Kalbsbraten, Bratenjus, Rahmgemüse, Kartoffelgratin

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

1/2 Brathähnchen, Krautsalat, Pommes Frites

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Samstag

Schweinshaxe, Senf, Sauerkraut, Kartoffelpüree

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Chili con Carne, Rinderhack, Mais, Tomatenwürfeln, roten Bohnen, Brötchen

17, 18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

Rippenbraten, Bratensauce, Blumenkohl, Heidekartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Grützwurst, Bratkartoffeln, Gewürzgurke

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, 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. Phenylalinderivate - 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. Hühnerlei - 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!