BARTH Catering

KW 42 Woche vom 13.10.2025 bis 17.10.2025

	Hauptgericht	Zusatzstoffe Allergene	Preise
Montag	Schweinerückensteak, Tomate Mozzarella überbacken, Tomatensugo, Kartoffeln, kl. Salatbeilage	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	Bunter Gemüseeintopf (Möhren, Porree, Kartoffelstücke, Sellerie), Brötchen	20, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Dienstag	Rotbarschfilet, Dillsauce, Rahmwirsing, Röstkartoffeln	a, c, d, e, f, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Königsberger Klopse, Kapernsauce, Kartoffelpüree	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.85€
Mittwoch	paniertes Hähnchenschnitzel, Hollandaise, Blumenkohl, Pommes frites	19, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
	goldgelbe Kartoffelpuffer, Merrettichsauce/Honig-Senfsauce, Lachsscheibe, kl. Salatbeilage	a, c, d, f, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Donnerstag	Leberragout, Rotweinsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln	17, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	Karamellisierter Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Vanillesauce	20, a, d, g	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Freitag	Mongolische Rindfleischpfanne, Wokgemüse, Reis	18, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 6.85€
	herzhaftes Bauernfrühstück, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke	17, 15, a, d, g, h	NZ 4.95€ Gäste 6.45€
Samstag	Doradenfilet, Dillsauce, Rahmkohlrabi, Spinat-Parmesan-Risotto	a, c, d, e, f, g	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Tagliatelle, Waldpilze, grüner Spargel, Gremolata, Parmesan	20, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
Sonntag	Wildscheinkeule, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	22, 15, a, d, g, h	NZ 5.25€ Gäste 9.80€
	Kopfwurst, Bratkartoffeln, kl. Salatbeilage	18, a, d, 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.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.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!