



KW 43 Woche vom 20.10.2025 bis 24.10.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe
Allergene

Preise

Montag

Gyros v. Hähnchen, Tzatziki, Krautsalat, Pommes frites

19, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Hack-Lauch-Eintopf, Kartoffelstücke, Brötchen

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

Buntbarsch, Kräutersahnesauce, Rahmspinat, Bouillonkartoffeln

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

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Hackbraten, Bratensauce, Mischgemüse, Kartoffelpüree

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Kassler, Bratensauce, Sauerkraut, Röstkartoffeln

17, 15, a, c, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

goldgelbe Kartoffelpuffer, Apfelmus, Vanillesauce, Zimt & Zucker

20, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Hähnchenkeule, Bratensauce, Krautsalat, Kartoffelspalten

19, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Norddeutsche Senfeier, Gewürzgurke, Salzkartoffeln

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Rinderleber "Himmel und Erde", Röstzwiebelsauce, Kartoffelstampf, Apfelmus

18, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Indisches Süßkartoffelcurry, Chicken Crossies, kl. Salatbeilage

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Samstag

Entenkeule, Orangensauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Grünkohl, Bregenwurst o. Kassler, Salzkartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

Hirschkeule, Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl, Kartoffelgratin

22, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Backcamembert, Preiselbeeren, Bauernsalat, Röstkartoffeln

20, a, d, 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!