



KW 45 Woche vom 03.11.2025 bis 07.11.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe Allergene

Preise

Montag

Lasagne "Bolognese" v. Rind, Käsekruste, kl. Salatbeilage

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

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Nudelauflauf, Hähnchen, Paprika, Käse, gratiniert

18, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

Frikadelle, Bratensauce, Mischgemüse, Kartoffelpüree

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

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Gulaschsuppe v. Rind, Champignons, Paprika, Kartoffelwürfel, Brötchen

18, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Pulled Pork, BBQ-Dip, Krautsalat, Pommes frites

17, 15, a, c, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Jägerschnitzel "Ost", Tomatensauce, Nudel

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

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Backfisch, Remoulade, Kartoffelsalat

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

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Grießbrei, Fruchtkompott, Zimt & Zucker

20, a, d, g

NZ 4.70€
Gäste 6.10€

Freitag

Steak au four, Schweinesteak überbacken, Gemüse, Röstikartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Eieromlette, Rahmspinat, Kartoffelstampf

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Samstag

Entenkeule, Bratensauce, Rotkohl, Kartoffelgratin

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Krautwickel, Rahmsauce, Salzkartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

Wildschweingulasch, Rotkohl, Semmelknödel

17, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Cordon bleu, Käse/Kochschinken, paniert, Pustasauce, Gemüse, Kroketten

17, 15, 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!