



KW 46 Woche vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe Allergene

Preise

Montag

Putenschnitzel, paniert, Pilzsauce, Erbsen, Salzkartoffeln

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Kartoffel-Hackauflauf, Käsekruste, kl. Salatbeilage

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

ofenfrischer Schweinebraten, Rotwein-Zwiebelsauce, Rotkohl, Röstkartoffeln

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

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Erbseneintopf, Bockwurstscheiben, Brötchen

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Forelle, im Ganzen gebraten, Dillsauce, Rahmgemüse, Heidekartoffeln

a, c, d, e, f, g

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Milchreis, Fruchtkompott, Zimt & Zucker

20, a, d, g, h

NZ 4.70€
Gäste 6.10€

Donnerstag

Schweinehaxe, Senf, Sauerkraut, Semmelknödel

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Penne, Schinken-Sahne-Sauce, Reibekäse

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Gyros, Tzatziki, Krautsalat, Tomatenreis

17, 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

Entenkeule, Bratensauce, Rosenkohl, Kartoffelklöße

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Hähnchenroulade, Frischkäsesauce, Gemüse, Butterreis

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

Rindergeschnetzeltes, Pilze, Wildreis-Mix, kl. Salatbeilage

18, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Süßkartoffelbrätlinge, Tomatensugo, Pommes frites, kl. Salatbeilage

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!