



KW 48 Woche vom 24.11.2025 bis 28.11.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe
Allergene

Preise

Montag

Kasslerbraten, Bratensauce, Salzkartoffeln, Sauerkraut

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Festtagssuppe "Art d. Hauses", Grießnockerl, Eierstich, Klößchen, Gemüsewürfel, Brötchen

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

paniertes Alaskaseelachsfilet, Dillsauce, Salzkartoffel, Rahmwirsing

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

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Köttbular, Preiselbeeren, Kartoffelstampf, Erbsen

18, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Frikadelle, Bratensauce, Bratkartoffel m. Speck, kl. Salatbeilage

17, 15, a, c, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Spinat-Ricotta-Lasagne, Käsekruste

20, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Hühnerfrikassee, Erbsen, Möhren, Spargel, Butterreis

19, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

goldgelbe Eierpfannkuchen, Apfelmuss, Vanillesauce

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Putenrollbraten, Backobstsauce, Heidekartoffeln, Gemüse

19, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

gratinierter Tortellini-Auflauf, Schinken-Sahne-Sauce, Käsekruste

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Samstag

Schweinefilet im Speckmantel, Jägersauce, Kartoffelgratin, Gemüse

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

gefüllte Zucchini, Tomatenragout, Heidekartoffeln m. Schnittlauchbutter, kl. Bauernsalat

20, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

geschmorte Ententeile, Orangensauce, Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

gebratene Buttermakrele, Weißweinsauce, Herzoginkartoffeln, Gemüse

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, Hühnerei, 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. 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!