



KW 51 Woche vom 15.12.2025 bis 19.12.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe
Allergene

Preise

Montag

paniertes Schnitzel v. Schwein, Jägersauce, Gemüse, Salzkartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Milchreis, Fruchtkompott, Zimt&Zucker

20, a, d, g, h

NZ 4.70€
Gäste 6.10€

Dienstag

Letcho-Gulasch, Spätzle, kl. Salatbeilage

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

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

gefüllte Paprika (Hack), Tomatenragout, Salzkartoffeln

17, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Regenbogenforelle, Dillsauce, Rahmgemüse, Heidekartoffeln

a, c, d, e, f, g

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Hochzeitssuppe, Fleischklößchen, Eierstich, Spargel, Gemüse, Kräuter

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Schweinehaxe, Bratensauce, Sauerkraut, Pommes frites

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Spaghetti "Bolognese" (Rind), Reibekäse

18, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Königsberger Klopse, Kapernsauce, Nudeln, kl. Salatbeilage

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Eieromlett, Rahmspinat, Kartoffelstampf

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Samstag

Saftiges Räuberfleisch aus dem Ofen (Champignons, Paprika, Gewürzgurke, Speckwürfel), Kartoffelrösti, kl. Salatbeilage

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Süßkartoffelbrätlinge, Möhrensahnesauce, Bauernsalat, Kartoffelspalten

20, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

Hirschkalbskeule, Wildsauce, Apfel-Rotkohl, Semmelklöße

22, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

ofenfrischer Schweinebraten, Honig-Senfsauce, Rahmgemüse, Salzkartoffeln

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!