



BARTH
Catering

HOME

SPEISEPLAN

CATERING



0581 -
97989631

KONTAKT

Speiseplan

Start / Speiseplan

Nächste Woche

Speiseplan KW21 18.05.2026 bis 22.05.2026

Montag

Hühnerfrikassee	NZ: 4,95€ Gäste:
Hühnerfrikassee (Spargel, Erbsen, Möhren), Butterreis, kl. Salatbeilage	6,45€
<i>19, a, d, g, h</i>	
Kartoffeleintopf	NZ: 4,95€ Gäste:
Kartoffeleintopf, Bockwurstscheiben, Brötchen	6,45€
<i>17, a, d, g, h</i>	

Dienstag

Spargel EXTRA Hähnchenschnitzel PLUS 3,50 €	NZ: 5,25€ Gäste:
Spargel (200g), Hollandaise, Salzkartoffeln	6,85 €
<i>20, a, d, g, h</i>	
Chili sin carne	NZ: 4,95€ Gäste:
Chili sin carne, Brötchen	6,45€
<i>20, a, d, g, h</i>	

Mittwoch

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	NZ: 5,25€ Gäste:
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff", Silberzwiebeln, Gewürzgurken, Paprikastreifen, Nudeln	6,85 €
<i>18, a, d, g, h, l</i>	
Kartoffelpuffer	NZ: 4,95€ Gäste:
goldgelbe Kartoffelpuffer, Apfelmus, Vanillesauce	6,45€
<i>20, a, d, g, h</i>	

Donnerstag

Spargel EXTRA Spanferkelrollbraten PLUS 3,50 €	NZ: 5,25 / Gäste:
Spargel (200g), Hollandaise, Salzkartoffeln	6,85€
<i>20, a, d, g, h</i>	
Eieromlett	NZ: 4,95€ Gäste:
Eieromlett, Rahmspinat, Kartoffelpüree	6,45€
<i>20, a, d, g</i>	

Freitag

Pangasiusfilet	NZ: 5,25€ Gäste:
Pangasiusfilet, Honig-Senfauce, Gemüse, Salzkartoffeln	6,85 €
<i>a, c, d, e, f, g, h</i>	
Norddt. Senfeier	NZ: 4,95€ Gäste:
Norddt. Senfeier, Senfsauce, Salzkartoffeln, kl. Salatbeilage	6,45€
<i>20, a, d, g</i>	

Täglich frische Salate auf Vorbestellung (mind. 30 Minuten vorher)

Chefsalat	NZ: 5,25€ Gäste:
Blatt- und Rohkostsalat, Käse, Schinken, Dressing nach Wahl	6,45 €

Hähnchensalat	NZ: 6,75€ Gäste:
Blatt- und Rohkostsalat mit Hähnchenstreifen, Dressing nach Wahl	7,80€
Thunfischsalat	NZ: 7,80€ Gäste:
Blatt- und Rohkostsalat, Thunfisch, Dressing nach Wahl	9,40€



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

Zusatzstoffe

1. Farbstoff – 2. Konservierungsstoff – 3. Antioxidationsmittel – 4. Geschmacksverstärker –
5. geschwefelt – 6. geschwärzt 7. Phosphat – 8. fetthaltige Glasur – 9. koffeinhaltig –
10. chininhaltig – 11. Süßungsmittel – 12. Phenylalinquellen 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

Speiseplan KW 22 Woche vom 25.05.2026 bis 29.05.2026

Montag

Feiertag - Pfingstmontag -
- geschlossen -

Dienstag

Spargel EXTRA Hähnchenschnitzel PLUS 3,50 €	NZ: 5,25€ Gäste:
Spargel (200g), Hollandaise, Salzkartoffeln	6,85 €
20, a, d, g, h	
Frikadelle	NZ: 4,95€ Gäste:
	6,45€

Frikadelle, Bratensauce, Mischgemüse, Kartoffelstampf

17, 15, a, d, g, h

Mittwoch

ofenfrischer Schweinebraten NZ: 4,95€ | Gäste:

ofenfrischer Schweinebraten, Champignonrahmsauce,
Gemüse, Röstkartoffeln 6,45€

17, 15, a, c, d, g

Kaiserschmarrn NZ: 4,95€ | Gäste:

Kaiserschmarrn "Österreichischer Art", Vanillesauce 6,45€

20, a, d, g, h

Donnerstag

Spargel EXTRA Spanferkelrollbraten PLUS 3,50 € NZ: 5,25 / Gäste:

Spargel (200g), Hollandaise, Salzkartoffeln 6,85€

20, a, d, g, h

Königsberger Klopse NZ 4.95€ | Gäste:

Königsberger Klopse, Kapernsauce, Nudeln, kl. Salatbeilage 6,45€

17, a, d, g, h

Freitag

Regenbogenforelle NZ 5.25€ | Gäste:

Regenbogenforelle, Dillsauce, Gemüse, Salzkartoffeln 6,85€

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

Festtagssuppe NZ 4.95€ | Gäste:

Festtagssuppe "Art d. Hauses", Grießnockerl, Eierstich,
Klößchen, Gemüsewürfel, Brötchen 6,45€

17, a, d, g, h

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

Zusatzstoffe

1.Farbstoff – 2.Konservierungsstoff – 3.Antioxidationsmittel – 4.Geschmacksverstärker –
5.geschwefelt – 6.geschwärzt 7.Phosphat – 8.fetthaltige Glasur – 9.koffeinhaltig –
10.chininhaltig – 11.Süßungsmittel – 12.Phenylalinquellen 13.gewchachst – 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



Ihr zuverlässiger
Partner für
erstklassiges Event-
Catering, Buffets und
Partyservice in Uelzen
und Umgebung. Wir
machen Ihre Feier zu
einem unvergesslichen
kulinarischen Erlebnis.

Kontakt

Telefon

0581 97 98 96 31

E-Mail

info@barth-catering.de

Adresse

Heinrichstraße 7A |
29525 Uelzen



Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 8.00 - 14.15

Uhr

Sa. & So. geschlossen