



Speiseplan

Start / Speiseplan

[Nächste Woche](#)

[PDF herunterladen](#)

Speiseplan KW 23 Woche vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

Montag

Hähnchenpfanne NZ: 4,95€ | Gäste:
6,45€
Hähnchenpfanne, Limettensauce, Gemüse, Kartoffelspalten

19, a, d, g, h

Gulaschsuppe NZ: 4,95€ | Gäste:
6,45€
Gulaschsuppe, Paprika, Kartoffelwürfel, Brötchen

17, 18, a, c, d, g

Dienstag

Spargel EXTRA geräucherter Lachs PLUS 3,50€ NZ: 5,25 / Gäste:
6,85€
Spargel (200 g), Hollandaise, Salzkartoffeln

Ind. Süßkartoffelcurry NZ: 4,95€ | Gäste:
6,45€
Indisches Süßkartoffelcurry, Chicken Crossies, Sojasauce o.
Chili for chicken, kl. Salatbeilage

19, a, d, g, h

Mittwoch

Alaska-Seelachsfilet	NZ: 5,25 / Gäste:
paniertes Alaska-Seelachsfilet, Honig-Senfsauce, Gemüse, Röstkartoffeln	6,85€
<i>a, c, d, e, f, g, h</i>	
gefüllte Paprikaschote	NZ: 4,95€ Gäste:
gefüllte Paprikaschote (Hack), Bratensauce, Gemüse, Salzkartoffeln	6,45€
<i>17, a, d, g, h</i>	

Donnerstag

Spargel EXTRA Putensteak PLUS 3,50€	NZ: 5,25 / Gäste:
Spargel (200g), Hollandaise, Salzkartoffeln	6,85€
<i>20, a, d, g, h</i>	
Griesbrei	NZ: 4,70€ Gäste:
Griesbrei, Fruchtkompott, Zimt & Zucker	6,10€
<i>20, a, d, g, h</i>	

Freitag

Leberkäse	NZ: 4,95€ Gäste:
Leberkäse, Röstzwiebelsauce, Gemüse, Nudeln	6,45€
<i>17, a, d, g, h</i>	
Bratwurst o. Krakauer	NZ: 4,95€ Gäste:
Bratwurst oder Krakauer, Senf/Ketchup, Speckkartoffelsalat	6,45€
<i>17, a, d, g, h</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, 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. 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

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. 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

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