



KW 44 Woche vom 27.10.2025 bis 31.10.2025

Hauptgericht

Zusatzstoffe
Allergene

Preise

Montag

Hähnchengeschnetzeltes "Försterin Art, Waldpilze, Birnenstücke, Wild-Reis-Mix

19, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Steckrübenkartoffel-Eintopf, geräucherte Mettenden, Brötchen

17, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Dienstag

Sauerfleisch, Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln m. Speck

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

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Köttbullar, Preiselbeeren, Erbsengemüse, Kartoffelbrei

18, 15, a, d, g, h

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Mittwoch

Pengasiusfilet, Honig-Senfsauce, Rahmgemüse, Salzkartoffeln

a, c, d, e, f, g

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

Tellerrösti, Schinken/Tomate überbacken, kl. Salatbeilage

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

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Donnerstag

Spanferkelbraten, dänische Remoulade, lauwarmer Speckkartoffelsalat, Tomatensalat

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 6.85€

griechischer Feta-Auflauf, Tomaten, Peperoni, Oliven

20, a, d, g

NZ 4.95€
Gäste 6.45€

Freitag

Rindertafelspitz, Meerrettich-Sauce, Rote Beete, Salzkartoffeln

18, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Waldpilz-Lauch-Ragout, Frischkäse, Kräuter, Nudeln

20, a, d, g

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Samstag

Schweinehaxe, Bratensauce, Krautsalat, Semmelknödel

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Piccata Milanese vom Schwein, Gorgonzolasauce, Bauernsalat, Pommes frites

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Sonntag

paniertes Kotelett v. Schwein, Bratensauce, Apfel-Rotkohl, Kroketten

17, 15, a, d, g, h

NZ 5.25€
Gäste 9.80€

Hähnchenbrusttasche, Tomate-Frischkäsefüllung, Pesto, Rahmgemüse, Salzkartoffeln

19, 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!