

## METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27  
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

# Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen

**\*\*\*NEU\*\*\***  
Unser Mittagstisch  
jetzt auch alternativ  
mit einem fleischlosen  
Gericht

# MITTAGSTISCH JANUAR

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

## Montag 04.01.2021

- Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,70
- Makkaroniauflauf mit Gemüse und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,70

## Dienstag 05.01.2021

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 7,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und knackigem Salat<sup>A1,C,M,G,6</sup> 6,70

## Mittwoch 06.01.2021 Feiertag

## Donnerstag 07.01.2021

- Putentopf an Currysoße mit geschmorter Ananas und Reis<sup>A1,G,2,9</sup> 7,70
- Milchreis mit Himbeerkompott<sup>G</sup> 6,70

## Freitag 08.01.2021

- Kartoffelschnitz und Spätzla mit Rindfleisch „Gaisburger Marsch“ und Bauernbrot<sup>A1,C</sup> 6,90
- Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>A1,C,4</sup> 6,70

## Samstag 09.01.2021

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

## Montag 11.01.2021

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,70
- Gemüse-Nudeln mit frischem Salat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,70

## Dienstag 12.01.2021

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Blumenkohl an Kräuterrahmsoße<sup>A1,C,G,3,4,5</sup> 7,20
- Kartoffel-Blumenkohl an Kräuterrahmsoße<sup>G</sup> 6,70

## Mittwoch 13.01.2021

- Hackbraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Rahm-Wirsing<sup>A1,C,G</sup> 7,20
- Rahm-Wirsing mit Kartoffel-Käse-Küchle<sup>A1,C,G</sup> 6,70

## Donnerstag 14.01.2021

- Schwäbischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut<sup>A1,A2,G,L,M</sup> 7,70
- Gemüse-Gnocchi's gebraten<sup>A1,G,C</sup> 6,70

## Freitag 15.01.2021

- Seelachsfilet paniert mit Kartoffel-Endivien-Salat und hausgemachter Remoulade<sup>A1,C,D,F,M,G,2,9</sup> 7,50

## Samstag 16.01.2021

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

## Montag 18.01.2021

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,70
- Rigatoni al Forno mit Gemüse und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,70

## Dienstag 19.01.2021

- Schlemmerschnitzel vom Schwein mit Speck-Lauch-Kruste dazu Bratkartoffeln und Krautsalat<sup>G,M,3,4,6</sup> 7,20
- 2 Kartoffelpuffer mit Lauch-Zwiebel-Kruste dazu Krautsalat<sup>A1,C,M,6</sup> 6,70

## Mittwoch 20.01.2021

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,90
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,90

## Donnerstag 21.01.2021

- Gefüllte Rinderroulade mit Serviettenknödel und Blaukraut<sup>A1,C,G,L,M,2,3,4,9</sup> 7,70
- Geröstete hausgemachte Serviettenknödel mit Ei dazu Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,70

## Freitag 22.01.2021

- Schollenfilet paniert mit Kartoffel-Endivien-Salat und hausgemachter Remoulade<sup>A1,C,D,F,M,G,2,9</sup> 7,50

## Samstag 23.01.2021

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

## Montag 25.01.2021

- Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck und Ei dazu Blattsalat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,70
- Spaghetti nach Carbonara Art dazu Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,70

Ein frohes neues und erfolgreiches Jahr 2021 wünscht das gesamte Team der Metzgerei Kurz.

Enthaltene  
Allergene & Zusatzstoffe  
siehe Rückseite. Fragen Sie  
auch gerne unser Fachpersonal.

# MITTAGSTISCH JANUAR

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

## Dienstag 26.01.2021

- Gulasch gemischt mit Spätzle und Karottengemüse <sup>A1,C</sup> 7,20
- Käsespätzle mit Salat <sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,70

## Mittwoch 27.01.2021

- Original „Kurz“ Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken mit leichter Bratensoße dazu frischer Salat <sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,90
- Gemüse-Maultaschen mit Käse überbacken dazu frischer Salat <sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,90

## Donnerstag 28.01.2021

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten <sup>A1,C,M,G,3,4,5,6</sup> 7,20
- Grießschnitten hausgemacht mit Apfelkompott <sup>A1,C,G,4</sup> 6,70

## Freitag 29.01.2021

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gemüse-Pfanne <sup>A1,C,D,F,M,G</sup> 7,50

## Samstag 30.01.2021

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

**Ausgezeichnet. Ehrlich. Schwäbisch.**

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

### Allergene & Zusatzstoffe

Allergene			
A- Glutenhaltiges Getreide		H- Schalenfrüchte	
A1	Weizen	H1	Mandel
A2	Roggen	H2	Haselnuss
A3	Gerste	H3	Walnuss
A4	Hafer	H4	Cashew
A5	Dinkel	H5	Pecannuss
		H6	Paranuss
B	Krebstiere	H7	Pistazie
C	Eier/ -erzeugnisse	H8	Macadamianuss oder Queenslandnuss
D	Fisch/ -erzeugnisse		
E	Erdnüsse/ -erzeugnisse	L	Sellerie/ - erzeugnisse
F	Soja/ - erzeugnisse	M	Senf/ -erzeugnisse
G	Milch/ -erzeugnisse	N	Sesam / -erzeugnisse
		O	Schwefeldioxid und Sulfte von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
		P	Lupine/ - erzeugnisse
		R	Weichtiere
Zusatzstoffe			
1	mit Farbstoff	6	geschwefelt
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwärzt
3	mit Nitritpökelsalz	8	gewachst
4	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
5	mit Phosphat	10	mit Geschmacksverstärker

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.