

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen



MITTAGSTISCH Februar

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Mittwoch 01.02.2023

- Lachs-Lasagne mit Blattsalat
A1,C,D,M,G,1,6 9,50

Donnerstag 02.02.2023

- Geflügel-Nudel-Pfanne mit frischem
Marktgemüse A1,C,G 8,20
- Nudel-Pfanne mit frischem
Marktgemüse und Schafskäse A1,C,G 8,20

Freitag 03.02.2023

- Pollo Fino mit weißem Sesam
gebacken, Gemüseris und Curry-
soße A1,F,N,G 8,20

Samstag 04.02.2023

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

Montag 06.02.2023

- Schwäbischer Spätzles-Auflauf mit
Hackfleisch und Salat
A1,C,G,M,3,4,5,1,6 7,70
- Schwäbischer Spätzles-Auflauf mit
Gemüse und Salat A1,C,G,M,1,6 7,70

Dienstag 07.02.2023

- Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und
Sour-Dip^G 8,20
- Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Sour-
Dip^G 7,70

Mittwoch 08.02.2023

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat
A1,C,G,M,1,6,3,4,5 7,90
- Spinat-Lasagne mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und Blattsalat
A1,C,M,G,1,6 7,90

Donnerstag 09.02.2023

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten
A1,C,M,G,1,3,4,5,6 7,90
- Schwäbische Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und Krautsalat
A1,C,G,M,1,6 7,70

Freitag 10.02.2023

- Backfisch mit hausgemachter
Remoulade und Kartoffel-Endivien-
Salat A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9 8,90

Samstag 11.02.2023

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

Montag 13.02.2023

- Nudelaufbau mit Brokkoli, Schinken
und Salat A1,C,G,M,1,3,4,5,6 7,70
- Nudelaufbau mit Brokkoli und Salat
A1,C,G,M,1,6 7,70

Dienstag 14.02.2023

Valentinstag

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit
Kartoffel-Zucchini-Gratin A1,G,3,4,5 8,40
- Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Salat
G,M,1,6 7,70

Mittwoch 15.02.2023

- Original „Kurz“ Maultaschen Jägerart
mit Pilzen und Schinkenwürfel dazu
Kartoffelsalat A1,C,G,M,1,3,4,5,6 7,90
- Gemüse-Maultaschen Jägerart mit
Pilzen dazu Kartoffelsalat A1,C,G,M,L,1,5,6 7,90

Donnerstag 16.02.2023

- Pikanter Rindergulasch mit Nudeln
und Blumenkohl- Karotten geschwenkt
A1,C,G 9,50
- Grießschnitten gebacken mit Kompott
A1,C,G,4 7,40

Freitag 17.02.2023

- Seelachsfilet paniert mit
hausgemachter Remoulade und
Kartoffel-Endivien-Salat A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9 8,90

Samstag 18.02.2023

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

Montag 20.02.2023

Rosenmontag

- Chili con Carne mit Zwiebelreis 7,70
- Zwiebelreis mit Paprika-Gemüse-
Soße 7,70

Dienstag 21.02.2023

Fastnacht

- Wurstknöpfe mit feiner Zwiebelsoße
dazu unser hausgemachter
Kartoffelsalat A,C,G,M,1,3,4,5,6 7,70

Mittwoch 22.02.2023

Aschermittwoch

- Pikanter Heringstopf dazu
Petersilienkartoffeln^{D,G,9} 7,90

Donnerstag 23.02.2023

- Gebackene Hähnchenbrüstchen an
Kräuterrahmsauce dazu Erbsen-
Kartoffelbrei^G 8,40
- Ofenschlupfer hausgemacht mit
Vanillesauce^{A1,C,G} 7,40



MITTAGSTISCH **Februar**

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Freitag 24.02.2023

- Fischpfanne in Weißwein-Sahne-Soße und Gemüse-Nudeln ^{A1,C,G,O,D,6} 8,90

Samstag 25.02.2023

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

Montag 27.02.2023

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat ^{A1,C,G,M,3,4,5,1,6} 7,70
- Gemüse-Nudeln mit frischem Salat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,70

Dienstag 28.02.2023

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und Karottensalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Karottensalat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,70

Mittwoch 01.03.2023

- Hackbraten mit Bratensoße und Djuvec Reis dazu Krautsalat ^{A1,C,M,1,6} 8,20
- Gebratener Reis mit Marktgemüse dazu Krautsalat ^{C,M,1,6} 7,70

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 Krebstier	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.