

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen

Dienstag & Donnerstag: Wrap-Tage!

Probieren Sie unsere hausgemachten
Wraps mit Schinken oder auch
vegetarisch

MITTAGSTISCH MÄRZ

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Freitag 01.03.2019

Linsen, Spätzle und ein paar Saiten
A1,C,M,G,3,4,5,6 **6,60 €**

Rosenmontag 04.03.2019

Nudelaufwurf mit Brokkoli, Schinken
und Salat
A1,C,M,G,3,4,5,6 **6,20 €**

Faschingsdienstag 05.03.2019

Kurz-Fastnachtsburger mit
geschmelzten Zwiebeln, Essiggurke,
Tomate dazu Wildkartoffeln und
hausgemachten Dipp A1,C,G,F,M,2,9 **6,60 €**

Mittwoch 06.03.2019

Matjes Hausfrauenart dazu
Bratkartoffeln D,G,C,M,2,4,6,9 **6,60 €**
oder:
panierte Schnitzel vom
Schweinerücken mit Zwiebelsoße
und Bratkartoffeln A1,C,G^ **6,60 €**

Donnerstag 07.03.2019

Wildgulasch vom Welzheimer Wald
mit Waldpilzen, Spätzle und Salat
A1,C,G,M,6 **7,50 €**

Freitag 08.03.2019

Krautscupfnudeln mit Schorndorfer
Rostbratwürstchen A1,C,4,5 **6,60 €**

Montag 11.03.2019

Makkaroni-Auflauf mit Hackfleisch
und Blattsalat A1,C,G,M,3,4,5,6 **6,20 €**

Dienstag 12.03.2019

Schnitzel Hawaii vom Schweine-
rücken mit Salatschüssel G,M,1,3,4,5,6 **6,60 €**

Mittwoch 13.03.2019

Hausgemachte Gyrospfanne vom
Schwein mit einem Zaziki-Dipp,
Djuvec Reis und Krautsalat G,6 **6,60 €**

Donnerstag 14.03.2019

Schwäbischer Sauerbraten mit
Serviettenknödel und Blaukraut
A1,C,G,L,M **6,90 €**

Freitag 15.03.2019

Kabeljau gedünstet an Kräuter auf
Kartoffel-Gemüse-Beet D **7,20 €**

Montag 18.03.2019

Rigatoni alla Panna (Schinken-Pilz-
Sahnesoße) mit Salat A1,C,G,M,3,4,5,6 **6,20 €**

Dienstag 19.03.2019

Cordon-bleu vom Schweinerücken
mit geschwenkter Kartoffel-Bohnen-
Pfanne A1,C,G,3,4,5 **6,60 €**

Mittwoch 20.03.2019

Hausgemachte Lasagne mit
Blattsalat
oder:
Vegetarisch: Spinat-Lasagne mit
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Blattsalat A1,C,G,M,3,4,5,6 **6,60 €**

Donnerstag 21.03.2019

Pikantes Rindergulasch mit Nudeln
und Salat A1,C,M,6 **6,90 €**

Freitag 22.03.2019

Linsen, Spätzle und ein paar Saiten
A1,C,G,M,3,4,5,6 **6,60 €**

Montag 25.03.2019

Bunter Bohneneintopf mit
Debrecziner A1,C,3,4 **6,60 €**
oder:
Schwäbische Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und knackigem Salat
A1,C,G,M,6 **6,20 €**

Dienstag 26.03.2019

Fleischküchle gefüllt mit Gorgonzola
mit einer fruchtigen Tomatensoße
dazu einen Reis mit frischen Kräutern
und Salat A1,C,G,M,6 **6,60 €**

Mittwoch 27.03.2019

Original „Kurz“ Maultaschen mit
Schinken und Käse überbacken dazu
frischer Salat A1,C,G,M,3,4,5,6 **6,60 €**

Donnerstag 28.03.2019

Schwäbische Rinderbrust mit
Salzkartoffeln und Meerrettichsoße
dazu Rote-Beete-Salat A1,G,6,9 **6,90 €**

Freitag 29.03.2019

Seelachsfilet paniert mit
hausgemachter Remoulade und
Kartoffel-Endivien-Salat
A1,C,D,F,M,G,2,6,9 **7,20 €**

Montag 01.04.2019

Schinken-Nudeln mit frischen
Kräutern dazu Blattsalat
A1,C,G,M,3,4,6 **6,20 €**



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

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 Sulfite 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.