

MITTAGSTISCH JULI

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Donnerstag 01.07.2021

- Gulasch gemischt mit Nudeln und Tomatensalat^{A1,C,M,1,6} 7,20
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott^{A1,C,G,4} 6,70

Freitag 02.07.2021

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 7,50

Samstag 03.07.2021

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

Montag 05.07.2021

- Chili con Carne mit Zwiebelreis und Blattsalat^{A1,M,1,6} 6,70
- Zwiebelreis mit Paprika-Gemüse-Soße dazu Blattsalat^{M,1,6} 6,70

Dienstag 06.07.2021

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit bunter Salatschüssel^{A1,6,M,1,3,4,5,6} 7,20
- 2 Kartoffel-Käse-Küchle mit Salatschüssel^{A1,C,G,1,6} 7,20

Mittwoch 07.07.2021

- Gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis^{A1,C,G} 7,20
- Gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße^{A1,C,G} 7,20

Donnerstag 08.07.2021

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat^{A1,C,G,M,1,6} 6,70

Freitag 09.07.2021

- Lachs-Lasagne mit Blattsalat^{A1,C,D,M,G,1,6} 7,70

Samstag 10.07.2021

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

Montag 12.07.2021

- Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 6,70
- Makkaroniauflauf mit Gemüse und Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 6,70

Dienstag 13.07.2021

- Saftiges Schweine-Kotelett paniert mit geschwenkten Bohnen & Kartoffeln^{A1,G,C} 7,20
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus^{A1,C,G,4} 6,70

Mittwoch 14.07.2021

- Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Blattsalat^{A1,C,G,M,L,1,5,6} 6,90
- Gemüse-Maultaschen mit Käse überbacken dazu frischer Salat^{A1,C,G,M,L,1,5} 6,90

Donnerstag 15.07.2021

- Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Blattsalat^{A1,C,G,L,M,1,6} 7,70
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,6} 6,70

Freitag 16.07.2021

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 7,50

Samstag 17.07.2021

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

Montag 19.07.2021

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

Dienstag 20.07.2021

- NEU GRILLTELLER mit Cevapcici vom Rind, Schweinehals-Steak, Gottlieb's Bratwurst mini mit Folienkartoffeln und Kräuterquark-Dipp^{G,L,M,4,5} 7,90
- Grießschnitten hausgemacht mit Apfelkompott^{A1,C,G,4} 6,70

Mittwoch 21.07.2021

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

Donnerstag 22.07.2021

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat^{A1,C,G,M,1,6} 6,70

Freitag 23.07.2021

- Putentopf an Currysoße mit geschmorter Ananas und Reis^{A1,G,2,9} 7,70
- Milchreis & Zwetschgenkompott⁶ 6,70

Samstag 24.07.2021

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

**AUSGEZEICHNET.
EHRlich.
SCHWÄBISCH.**

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de



Ihr Metzger mit Ideen



MITTAGSTISCH JULI

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag 26.07.2021

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,3,4,6} 6,70
- Rigatoni al Forno mit Gemüse und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,6} 6,70

Dienstag 27.07.2021

- Schnitzel Hawaii vom Schweinerücken mit Wildkartoffeln dazu Kräuterdipp^{G,M,1,3,4,5,6} 7,20
- Ofenschlupfer mit Vanillesoße^{A1,C,G} 6,70

Mittwoch 28.07.2021

- Mediteraner Hackbraten mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an fruchtiger Tomatensoße mit geschwenkten Kartoffeln und Blattsalat^{A1,C,G,L,M,1,6} 7,20
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse und Blattsalat^{G,L,M,1,6} 6,90

Donnerstag 29.07.2021

- Hausgemachte Gyrospfanne vom Schwein mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec Reis und Krautsalat^{G,M,1,6} 7,20
- Gebratener Reis mit Marktgemüse, Zaziki-Dipp dazu Krautsalat^{G,M,1,6} 6,70

Freitag 30.07.2021

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 7,50

Samstag 31.07.2021

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

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 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.

Allergene & Zusatzstoffe siehe Liste. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte.

