

## METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27  
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

# Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen

\*\*\*NEU\*\*\*

Wurst- & Fleischautomat  
Schlachthausstraße 7 in  
Schorndorf. Weitere  
Infos siehe Rückseite.

# MITTAGSTISCH August

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

## Montag 02.08.2021

• Griechische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen und Schafskäse  
A1,C,G,7 7,20

• Griechische Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Schafskäse<sup>G,7</sup> 7,20

## Dienstag 03.08.2021

• Zwiebelfleisch vom Rind mit Gemüseréis und Gurkensalat in Rahm<sup>G,1,6</sup> 7,70

• Grießschnitten hausgemacht mit Himbeerkompott<sup>A1,C,G,4</sup> 6,70

## Mittwoch 04.08.2021

• Hackbraten gebacken mit Gnocchi's an Tomatensoße dazu Blattsalat<sup>A1,C,G,L,1,6</sup> 7,20

• Gnocchies in Tomaten-Gemüse-Soße dazu Blattsalat<sup>A1,C,G,L,1,6</sup> 6,70

## Donnerstag 05.08.2021

• Pikanter Rindergulasch mit Nudeln und Krautsalat<sup>A1,C,M,1,6</sup> 7,70

• Gemüse-Nudelauflauf mit Krautsalat<sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 6,70

## Freitag 06.08.2021

• Schollenfilet paniert mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und hausgemachte Remoulade  
A1,C,D,F,M,G,2,9 7,50

## Samstag 07.08.2021

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

## Montag 09.08.2021

• Spaghetti Bolognese mit Blattsalat<sup>A1,C,M,G,1,6</sup> 6,70

• Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Blattsalat<sup>A1,C,M,G,1,6</sup> 6,70

## Dienstag 10.08.2021

• Cordon-bleu vom Schweinerücken Mit bunter Salatschüssel<sup>A1,G,M,1,6,3,4,5</sup> 7,20

• Kaiserschmarrn mit Rhabarber-Kompott<sup>A1,C,G,4</sup> 6,70

## Mittwoch 11.08.2021

• gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis<sup>A1,C,G</sup> 7,20

• gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße<sup>A1,C,G</sup> 7,20

## Donnerstag 12.08.2021

• Linsen mit Spätzle und ein paar Saiten<sup>A1,C,M,G,1,3,4,5,6</sup> 7,20

• Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat<sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 6,70

## Freitag 13.08.2021

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

## Samstag 14.08.2021

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

## Montag 16.08.2021

• Schinken-Nudeln mit frischem Salat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,1,6</sup> 6,70

• Gemüse-Nudeln mit frischem Salat<sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 6,70

## Dienstag 17.08.2021

• **NEU** Grillteller mit Cevapcici vom Rind, Schweinehals-Steak, Gottlieb's Bratwurst mini mit Folienkartoffel und Kräuterquark-Dip<sup>G,L,M,4,5</sup> 7,90

• Grießschnitten hausgemacht mit Apfelkompott<sup>A1,C,G,4</sup> 6,70

## Mittwoch 18.08.2021

• Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat<sup>A1,C,G,M,1,6,3,4,5</sup> 6,90

• Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat<sup>A1,C,M,G,1,6</sup> 6,90

## Donnerstag 19.08.2021

• Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Blattsalat<sup>A1,C,G,L,M,1,6</sup> 7,70

• 2 halbe Wraps mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt<sup>A1,G</sup> 6,70

## Freitag 20.08.2021

• Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat  
A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9 7,50

## Samstag 14.08.2021

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

## Montag 23.08.2021

• Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,1,3,4,5,6</sup> 6,70

• Makkaroniauflauf mit Gemüse und Blattsalat<sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 6,70

AUSGEZEICHNET.  
EHRlich.  
SCHWÄBISCH.



Ihr Metzger mit Ideen



# MITTAGSTISCH August

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

## Dienstag 24.08.2021

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und Tomatensalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 7,20
- Pilzgeschnetzeltes mit Spätzle und Tomatensalat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 6,90

## Mittwoch 25.08.2021

- Original „Kurz“ Maultaschen mit Tomaten-Mozarella überbacken an lechter Tomatensoße dazu frischer Salat <sup>A1,C,G,M,1,3,4,5,6</sup> 6,90
- Gemüse-Maultaschen mit Tomaten-Mozarella überbacken dazu frischer Salat <sup>A1,C,G,M,L,1,5,6</sup> 6,90

## Donnerstag 26.08.2021

- Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat <sup>A1,G,1,6,9</sup> 7,70
- Milchreis mit Kompott <sup>G</sup> 6,70

## Freitag 27.08.2021

- Seelachfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat <sup>A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9</sup> 7,50

## Samstag 31.07. 2021

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

## Montag 30.08.2021

- Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat <sup>A1,C,G,M,1,3,4,5,6</sup> 6,70
- Nudelauflauf mit Brokkoli, und Salat <sup>A1,C,G,M,1,6</sup> 6,70

## Dienstag 31.08.2021

- Hähnchenbrust Piccata auf Tomaten-Spaghetti <sup>A1,C,G</sup> 7,70
- Spaghettie-Eier-Nestle mit Salat <sup>A1,C,M,1,6</sup> 6,70

## Mittwoch 01.09.2021

- gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis <sup>A1,C,G</sup> 7,20
- gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße <sup>A1,C,G</sup> 7,20

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.