

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen

AUSGEZEICHNET.
EHRlich.
SCHWÄBISCH.

MITTAGSTISCH August

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag 01.08.2022

- Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,70
- Makkaroniauflauf mit Gemüse und Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 7,70

Dienstag 02.08.2022

- Saftiges Knusperschnitzel vom Schweinerücken mit geschwenkten Bohnen & Kartoffeln^{A1,C,G} 8,40
- Grießschnitten gebacken mit Kompott^{A1,C,G} 7,40

Mittwoch 03.08.2022

- Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Tomatensalat^{A1,C,M,1,3,4,5,6} 7,90
- Gemüse-Maultaschen mit Käse überbacken dazu Tomatensalat^{A1,C,G,M,L,1,5,6} 7,90

Donnerstag 04.08.2022

- 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} 7,40

Freitag 05.08.2022

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,40

Samstag 06.08.2022

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

Montag 08.08.2022

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat^{A1,C,G,M,3,4,5,1,6} 7,40
- Gemüse-Nudeln mit frischem Salat^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Dienstag 09.08.2022

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit bunter Salatschüssel^{A1,G,M,1,6,3,4,5} 8,40
- 2 Kartoffel-Käse-Küchle mit Salatschüssel^{A1,C,G,1,6} 7,40

Mittwoch 10.08.2022

- 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 11.08.2022

- Brutzelfleisch vom Rind mit Djuvec Reis und Dip dazu Krautsalat^{G,M,1,6} 9,50
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott^{A1,C,G,9} 7,40

Freitag 12.08.2022

- Schollenfilet paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,40

Samstag 13.08.2022

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

Montag 15.08.2022

- Griechische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen, frischem Gemüse und Schafskäse^{A1,C,G,7} 7,90
- Griechische Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Schafskäse^{G,7} 7,90

Dienstag 16.08.2022

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und Gurkensalat an Rahm^{A1,C,G,M,1,6} 8,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat an Rahm^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Mittwoch 17.08.2022

- Original „Kurz“ Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken an leichter Tomatensoße dazu frischer Salat^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,90
- Gemüse-Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken an leichter Tomatensoße dazu frischer Salat^{A1,C,G,M,L,1,5,6} 7,90

Donnerstag 18.08.2022

- Hähnchenbrust Piccata auf Tomaten-Spaghetti dazu Salat^{A1,C,G} 8,20
- Spaghetti-Eier-Nestle mit Tomatensoße und Salat^{A1,C,M,1,6} 7,40

Freitag 19.08.2022

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,40

Samstag 20.08.2022

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

Montag 22.08.2022

- Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,40
- Nudelauflauf mit Brokkoli und Salat^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Dienstag 23.08.2022

- Kurz Currywurst spezial mit Röstzwiebeln und pikanter Soße dazu Wildkartoffel mit kleinem Dip^{L,M,4,5,9} 7,90
- Apfelküchle mit Vanillesoße^{A1,C,G} 7,40

Mittwoch 24.08.2022

- mediteraner Hackbraten mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an fruchtiger Tomatensoße mit geschwenkten Kartoffeln und Blattsalat^{A1,C,G,L,M,1,6} 8,20
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse und Blattsalat^{G,L,M,1,6} 7,70

Donnerstag 25.08.2022

- Thai-Hähnchen mit Gemüse und Basmatireis in einer süß-sauren Soße^{G,F,4,9} 8,20
- Gebratener Reis mit Gemüse, dazu süß-saure Soße^{G,F,4,9} 7,40

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



MITTAGSTISCH August

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Freitag 26.08.2022

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,40

Samstag 27.08.2022

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

Montag 29.08.2022

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,7} 7,70
- Rigatoni al Forno mit Gemüse und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,70

Dienstag 30.08.2022

- Gulasch gemischt mit feinen Nüdelchen und Gurkensalat an Rahm ^{A1,C,G,M,1,6} 8,20
- Grießschnitten gebacken mit Kompott ^{A1,C,G,4} 7,40

Mittwoch 31.08.2022

- gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis ^{A1,C,G} 7,90
- gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße ^{A1,C,G} 7,90

Donnerstag 01.09.2022

- Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Blattsalat ^{A1,C,G,L,M,1,6} 9,50
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat an Rahm ^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Freitag 02.09.2022

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,40

Samstag 03.09.2022

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.