

MITTAGSTISCH SEPTEMBER

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Dienstag 01.09.2020

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit
 bunter Salatschüssel^{A1,B,M,3,4,5,6} **6,90**

Mittwoch 02.09.2020

Gefüllte Paprika (Hackfleisch) an
 fruchtiger Tomatensoße mit buntem
 Gemüse-Reis^{A1,C,G} **6,60**

Donnerstag 03.09.2020

Putentopf mit frischen Champignons
 dazu Kartoffel-Grill-Gemüse **7,40**

Freitag 04.09.2020

Seelachsfilet paniert mit hausgemachter
 Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,I,2,8,9} **7,20**

Samstag 05.09.2020

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

Montag 07.09.2020

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

Dienstag 08.09.2020

Saftiges Schweine-Kotelett paniert mit
 geschwenkten Bohnen & Kartoffeln^{A1,C,B} **6,90**

Mittwoch 09.09.2020

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

Donnerstag 10.09.2020

Schwäbischer Sauerbraten mit
 hausgemachten Serviettenknödel und
 Blattsalat^{A1,C,B,I,M,6} **7,40**

Freitag 11.09.2020

Rotbarschfilet paniert mit Sour Dipp
 dazu Wildkartoffeln und Gurkensalat mit
 Dressing^{A1,C,G,M,D,6} **7,20**

Samstag 12.09.2020

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

Montag 14.09.2020

Spaghetti Bolognese mit Blattsalat^{A1,C,G,M,6} **6,40**

Dienstag 15.09.2020

Schlemmerschnitzel vom Schwein mit
 Speck-Lauch-Kruste dazu
 Bratkartoffeln^{B,3,4} **6,90**

Mittwoch 16.09.2020

Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat^{A1,C,G,M,3,4,5,6} **6,60**

Donnerstag 17.09.2020

Rindergeschnetzeltes mit gebratenen
 Rosmarin-Gemüse-Kartoffeln **8,50**

Freitag 18.09.2020

Schollenfilet paniert mit Kartoffel-
 Gurken-Salat und hausgemachter
 Remoulade^{A1,C,D,F,M,G,2,9} **7,20**

Samstag 19.09.2020

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

Montag 21.09.2020

Schwäbische Käsespätzle mit
 Röstzwiebeln und knackigem Salat^{A1,C,G,M,6} **6,40**

Dienstag 22.09.2020

Hausgemachte Gyrospfanne vom
 Schwein mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec
 Reis und Krautsalat^{G,M,6} **6,90**

Mittwoch 23.09.2020

Griechische Kartoffelpfanne mit
 Hackbällchen, frischem Gemüse und
 Schafskäse^{A1,C,G,7} **6,90**

Donnerstag 24.09.2020

Gefüllte Rinderroulade mit Spätzle
 und Tomatensalat^{A1,C,M,G,2,3,4,9} **7,40**

Freitag 25.09.2020

Seelachsfilet paniert mit
 hausgemachter Remoulade und
 Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,2,6,9} **7,20**

Samstag 26.09.2020

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

Montag 28.09.2020

Makkaroniaufauf mit Hackfleisch und
 Blattsalat^{A1,C,G,M,3,4,5,6} **6,40**

Dienstag 29.09.2020

Linsen, Spätzle und ein paar Saiten^{A1,C,G,M,3,4,5,6} **6,90**

Mittwoch 30.09.2020

Geröstete Maultaschen mit Ei dazu
 Tomatensalat^{A1,C,M,4,5,6} **6,60**

Donnerstag 01.10.2020

Gulasch gemischt mit Salzkartoffeln und
 geschwenkten Karotten^G **6,90**

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

**Thomas
Kurz**

Ihr Metzger mit Ideen

*****NEU*****

Unser Mittagstisch ohne
Fleisch – VEGGIE!

MITTAGSTISCH OHNE FLEISCH SEPTEMBER

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Dienstag 01.09.2020

Kartoffel-Käse-Küchle mit bunter
Salatschüssel^{A1,B,M,3,4,5,6} **6,90**

Mittwoch 02.09.2020

Gefüllte Paprika mit Gemüse-Reis-
Füllung und fruchtiger Tomatensoße
dazu Blattsalat^{A1,C,G,M,6} **6,60**

Donnerstag 03.09.2020

Frische Champignons gebacken dazu
Kartoffel-Grill-Gemüse^{A1,C,B} **7,40**

Freitag 04.09.2020

Seelachsfilet paniert mit hausgemachter
Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat
^{A1,C,D,F,M,G,L,2,6,9} **7,20**

Samstag 05.09.2020

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

Montag 07.09.2020

Gemüse-Nudeln mit frischem Salat
^{A1,C,M,G,6} **6,40**

Dienstag 08.09.2020

Paniert Schafskäse mit geschwenkten
Bohnen & Kartoffeln^{A1,C,6} **6,90**

Mittwoch 09.09.2020

Gemüse-Maultaschen mit Käse über-
backen dazu frischer Salat^{A1,C,G,M,6} **6,60**

Donnerstag 10.09.2020

Geröstete hausgemachte Servietten-
knödel mit Ei dazu Blattsalat^{A1,C,G,M,6} **6,40**

Freitag 11.09.2020

Rotbarschfilet paniert mit Sour Dipp
dazu Wildkartoffeln und Gurkensalat mit
Dressing^{A1,C,D,G,M,6} **7,20**

Samstag 12.09.2020

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

Montag 14.09.2020

Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und
Blattsalat^{A1,C,M,6,6} **6,40**

Dienstag 15.09.2020

Kartoffelpuffer mit Lauch-Zwiebel-
Kruste dazu Tomatensalat^{A1,C,M,6} **6,90**

Mittwoch 16.09.2020

Spinat-Lasagne mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und Blattsalat
^{A1,C,G,M,6} **6,60**

Donnerstag 17.09.2020

Gebratene Rosmarin-Gemüse-
Kartoffeln **6,40**

Freitag 18.09.2020

Schollenfilet paniert mit Kartoffel-
Gurken-Salat und hausgemachter
Remoulade^{A1,C,D,F,M,G,2,6,9} **7,20**

Samstag 19.09.2020

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

Montag 21.09.2020

Schwäbische Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und knackigem
Salat^{A1,C,G,M,6} **6,40**

Dienstag 22.09.2020

Gebratener Reis mit Marktgemüse,
Zaziki-Dipp dazu Krautsalat^{G,M,6} **6,40**

Mittwoch 23.09.2020

Griechische Kartoffelpfanne mit
Gemüse und Schafskäse^{6,7} **6,90**

Donnerstag 24.09.2020

Zwei große Kartoffelpuffer mit Apfelmus
^{A1,C,4} **6,40**

Freitag 25.09.2020

Seelachsfilet paniert mit
hausgemachter Remoulade und
Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,F,M,G,2,6,9} **7,20**

Samstag 26.09.2020

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

Montag 28.09.2020

Makkaroniaufbau mit Brokkoli und
Blattsalat^{A1,C,M,6,6} **6,40**

Dienstag 29.09.2020

Schwäbische Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und knackigem Salat
^{A1,C,G,M,6} **6,40**

Mittwoch 30.09.2020

Geröstete Gemüse-Maultaschen mit Ei
dazu Tomatensalat^{A1,C,M,6} **6,60**

Donnerstag 01.10.2020

Kartoffel-Gemüse-Gulasch **6,40**

Veggie-Time

Neu beim
Metzger Kurz



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 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.