

# METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27  
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de



**\*\*\* NEU \*\*\***  
 Unser Mittagstisch jetzt  
 auch täglich mit einem  
 fleischlosen Gericht, sehen  
 Sie hierzu unseren separaten  
 Essensplan online &  
 ausgedruckt

## MITTAGSTISCH NOVEMBER

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

### Montag 02.11.2020

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

### Dienstag 03.11.2020

Saftiges Schweine-Kotelett paniert mit  
 geschwenkten Bohnen & Kartoffeln  
A1,C,G **6,90**

### Mittwoch 04.11.2020

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

### Donnerstag 05.11.2020

Rindergeschnetzeltes mit Rahmwirsing  
 und Salzkartoffeln<sup>G</sup> **8,50**

### Freitag 06.11.2020

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

### Samstag 07.11.2020

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

### Montag 09.11.2020

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

### Dienstag 10.11.2020

Schlemmerschnitzel vom Schwein mit  
 Speck-Lauch-Kruste dazu Bratkartoffeln  
G,3,4 **6,90**

### Mittwoch 11.11.2020

Putentopf an Currysoße mit  
 geschmorter Ananas & Reis<sup>A1,G,2,9</sup> **7,40**

### Donnerstag 12.11.2020

Schwäbischer Sauerbraten mit  
 hausgemachten Serviettenknödel und  
 Blaukraut<sup>A1,C,G,L,M</sup> **7,40**

### Freitag 13.11.2020

Rotbarschfilet paniert mit haus-  
 gemachter Remoulade dazu Kartoffel-  
 Gemüse-Gratin<sup>A1,C,D,G</sup> **7,20**

### Samstag 14.11.2020

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

### Montag 16.11.2020

Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und  
 Blattsalat<sup>A1,C,G,M,3,4,6</sup> **6,40**

### Dienstag 17.11.2020

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

### Mittwoch 18.11.2020

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit  
 Kartoffel-Blumenkohl an Kräuter-  
 rahmsoße<sup>A1,C,G,3,4,5</sup> **6,90**

### Donnerstag 19.11.2020

Hausgemachte Gyrospfanne vom  
 Schwein mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec  
 Reis und Krautsalat<sup>G,M,6</sup> **6,90**

### Freitag 20.11.2020

Schollenfilet paniert mit Kartoffel-  
 Endivien- Salat und hausgemachter  
 Remoulade<sup>A1,C,D,F,M,G,2,9</sup> **7,20**

### Samstag 21.11.2020

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

### Montag 23.11.2020

Makkaroni-Auflauf mit Hackfleisch und  
 Blattsalat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> **6,40**

### Dienstag 24.11.2020

Hackbraten mit Bratensoße, Kartoffel-  
 püree und Rahm-Wirsing<sup>A1,C,G</sup> **6,90**

### Mittwoch 25.11.2020

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 26.11.2020

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

### Freitag 27.11.2020

Seelachsrollchen paniert gefüllt mit  
 Broccoli/Käse dazu Kräuter-Quark-Dipp  
 mit geschwenkten Rosmarinkartoffeln  
A1,C,D,G **7,20**

### Samstag 28.11.2020

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

### Montag 30.11.2020

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

### Dienstag 01.12.2020

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und  
 Sour-Dipp<sup>G</sup> **6,90**

Allergene						Zusatzstoffe		
A- Glutenhaltiges Getreide	C	Eier/-erzeugnisse	H2	Haselnuss	L	Sellerie/-erzeugnisse	1	mit Farbstoff
A1 Weizen	D	Fisch/-erzeugnisse	H3	Walnuss	M	Senf/-erzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff
A2 Roggen	E	Erdnüsse/-erzeugnisse	H4	Cashew	N	Sesam/-erzeugnisse	3	mit Nitritpökelsalz
A3 Gerste	F	Soja/-erzeugnisse	H5	Pecannuss	O	Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l	4	mit Antioxidationsmittel
A4 Hafer	G	Milch/-erzeugnisse	H6	Paranuss	P	Lupine/-erzeugnisse	5	mit Phosphat
A5 Dinkel	H	Schalenfrüchte	H7	Pistazie	R	Weichtiere	6	geschwefelt
B Krebstiere	H1	Mandel	H8	Macadamianuss/ Queenslandnuss			7	geschwärzt
							8	gewachst
							9	mit Süßungsmittel
							10	mit Geschmacksverstärker

Aufgrund nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns oder unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

## 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 NOVEMBER

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

## Montag 02.11.2020

Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und  
Blattsalat<sup>A1,C,M,G,6</sup> 6,40

## Dienstag 03.11.2020

Panierter Schafskäse mit geschwenkten  
Bohnen & Kartoffeln<sup>A1,C,G</sup> 6,90

## Mittwoch 04.11.2020

Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnen-  
blumenkernen und Blattsalat<sup>A1,C,M,G,6</sup> 6,60

## Donnerstag 05.11.2020

Rahmwirsing mit Salzkartoffeln<sup>G</sup> 6,40

## Freitag 06.11.2020

Seelachsfilet paniert mit hausgemachter  
Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat<sup>A1,C,D,F,M,G,2,6,9</sup> 7,20

## Samstag 07.11.2020

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

## Montag 09.11.2020

Schwäbische Käsespätzle mit  
Röstzwiebeln und knackigem Salat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,40

## Dienstag 10.11.2020

Kartoffelpuffer mit Lauch-Zwiebel-  
Kruste dazu Tomatensalat<sup>A1,C,M,6</sup> 6,90

## Mittwoch 11.11.2020

Gemüse-Reispfanne mit geschmorter  
Ananas an Currysoße<sup>A1,G,2,9</sup> 6,40

## Donnerstag 12.11.2020

Geröstete hausgemachte  
Serviettenknödel mit Ei dazu Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,40

## Freitag 13.11.2020

Rotbarschfilet paniert mit haus-  
gemachter Remoulade dazu Kartoffel-  
Gemüse-Gratin<sup>A1,C,D,G</sup> 7,20

## Samstag 14.11.2020

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

## Montag 16.11.2020

Rigatoni al Forno mit Gemüse und  
Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,40

## Dienstag 17.11.2020

Schwäbische Käsespätzle mit  
Röstzwiebeln und knackigem Salat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,40

## Mittwoch 18.11.2020

Kartoffel-Blumenkohl an Kräuter-  
rahmsoße<sup>G</sup> 6,40

## Donnerstag 19.11.2020

Gebatener Reis mit Marktgemüse,  
Zaziki-Dipp dazu Krautsalat<sup>G,M,6</sup> 6,40

## Freitag 20.11.2020

Schollenfilet paniert mit Kartoffel-  
Endivien- Salat und hausgemachter  
Remoulade<sup>A1,C,D,F,M,G,2,9</sup> 7,20

## Samstag 21.11.2020

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

## Montag 23.11.2020

Makkaroni-Auflauf mit Gemüse und  
Blattsalat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,40

## Dienstag 24.11.2020

Rahm-Wirsing mit Kartoffelpüree dazu  
eine fruchtige Tomatensoße<sup>G</sup> 6,40

## Mittwoch 25.11.2020

Gemüse-Maultaschen mit Käse  
überbacken dazu frischer Salat<sup>A1,C,G,M,3,4,5,6</sup> 6,60

## Donnerstag 26.11.2020

Schwäbischer Ofenschlupfer mit  
Vanillesoße<sup>A1,C,G,6,9</sup> 6,60

## Freitag 27.11.2020

Seelachsrollchen paniert gefüllt mit  
Broccoli/Käse dazu Kräuter-Quark-Dipp  
mit geschwenkten Rosmarinkartoffeln<sup>A1,C,D,G</sup> 7,20

## Samstag 28.11.2020

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

## Montag 30.11.2020

Gemüse-Nudeln mit frischem Salat<sup>A1,C,G,M,6</sup> 6,40

## Dienstag 01.12.2020

Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Sour-  
Dipp<sup>G</sup> 6,60

## Veggie-Time

Neu beim  
Metzger Kurz



Allergene						Zusatzstoffe		
A- Glutenhaltiges Getreide	C	Eier/-erzeugnisse	H2	Haselnuss	L	Sellerie/-erzeugnisse	1	mit Farbstoff
A1 Weizen	D	Fisch/-erzeugnisse	H3	Walnuss	M	Senf/-erzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff
A2 Roggen	E	Erdnüsse/-erzeugnisse	H4	Cashew	N	Sesam/-erzeugnisse	3	mit Nitritpökelsalz
A3 Gerste	F	Soja/-erzeugnisse	H5	Pecannuss	O	Schwefeldioxid und Sulfte von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l	4	mit Antioxidationsmittel
A4 Hafer	G	Milch/-erzeugnisse	H6	Paranuss	P	Lupine/-erzeugnisse	5	mit Phosphat
A5 Dinkel	H-	Schalenfrüchte	H7	Pistazie	R	Weichtiere	6	geschwefelt
B Krebstiere	H1	Mandel	H8	Macadamianuss/ Queenslandnuss			7	geschwärzt
Aufgrund nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns oder unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.							8	gewachst
							9	mit Süßungsmittel
							10	mit Geschmacksverstärker