

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen



MITTAGSTISCH Dezember

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Donnerstag 01.12.2022

- Brutzelfleisch vom Rind mit Rosmarinkartoffelchen geschwenkt 9,50
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott ^{A1,C,G,4} 7,40

Freitag 02.12.2022

- Schollenfilet paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachter Remoulade ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,90

Samstag 03.12.2022

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

Montag 05.12.2022

- Griechische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen, frischem Gemüse und Schafskäse ^{A1,C,G,7} 8,20
- Griechische Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse und Schafskäse ^{G,7} 8,20

Dienstag 06.12.2022

Zum Nikolaustag

- Schlemmerschnitzel vom Schwein mit Schinken-Käse überbacken an Tomaten-Spaghetti ^{A1,C,G} 8,20
- Tomaten-Spaghetti-Nestchen dazu Salat ^{G,A1,C,M,1,6} 7,40

Mittwoch 07.12.2022

- 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 08.12.2022

- Rinderrouladentopf mit Spätzle und Krautsalat ^{A1,C,M,1,2,9,3,4} 9,50
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Freitag 09.12.2022

- Zanderfilet natur an Zitronensoße an Spinatnudeln und Salat ^{A1,C,M,1,6} 8,90

Samstag 10.12.2022

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

Montag 12.12.2022

- 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 13.12.2022

- Gulasch gemischt mit feinen Nüdelchen und Rahmwirsing ^{A1,C,G} 8,20
- Grießschnitten gebacken mit Kompott ^{A1,C,G,4} 7,40

Mittwoch 14.12.2022

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

Donnerstag 15.12.2022

- Schwäbische Rinderbrust mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu Rote-Beete-Salat ^{A1,G,6,9} 9,50
- Apfelküchle mit Vanillesoße ^{A1,C,G} 7,40

Freitag 16.12.2022

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Endivien-Salat ^{A1,C,D,F,M,G,1,2,6,9} 8,90

Samstag 17.12.2022

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

Montag 19.12.2022

- Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,70
- Nudelauflauf mit Brokkoli und Salat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Dienstag 20.12.2022

- Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Sour-Dipp ^G 8,20
- Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Sour-Dipp ^G 7,40

Mittwoch 21.12.2022

- Hubertusschnitzel vom Schwein mit Serviettenknödel und Karottengemüse ^{A1,C,G,3,4,5} 8,40
- Milchreis mit Kompott ^{G,4} 7,40

Donnerstag 22.12.2022

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 7,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 7,40

Freitag 23.12.2022

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Gemüse-Kartoffel-Pfanne ^{A1,C,D,F,G,2,9} 8,90

Samstag 24.12.2022

Frohe Weihnachten

- Leckeres aus der Imbiss – Theke

Montag 26.12.2022

Feiertag

Dienstag 27.12.2022

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,70
- Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 7,40

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Thomas Kurz

Ihr Metzger mit Ideen



MITTAGSTISCH Dezember

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Mittwoch 28.12.2022

- Rahmspinat mit Salzkartoffeln und einem Paar Bratwürste^{G,4,5} 7,90

Donnerstag 29.12.2022

- eingemachtes Kalbfleisch an Weißweinsauce mit feinen Nudeln^{A1,C,G,6} 9,50
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott^{A1,C,G,4} 7,40

Freitag 30.12.2022

- KURZ Burger im Spezialbrötchen belegt mit Salat, Tomate und Gurke dazu Dip^{A1,M,G,C,F,N,2,9} 5,00
- Wedges Kartoffeln und hausgemachter Remoulade^{F,M,A1,C,2,9} 4,00

Samstag 31.12.2022

- Leckeres aus der Imbiss – Theke

*Die Familie Kurz
und das gesamte Team*

wünscht

*fröhliche Weihnachten und
ein frohes neues Jahr!*

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 Krebstier	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.