

MITTAGSTISCH Mai

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Mittwoch, 01.05.2024

Feiertag

Donnerstag, 02.05.2024

- Pikanter Rindergulasch mit Nudeln und Salat^{A1,C,G,M,1,6} 10,50

Freitag, 03.05.2024

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,M,1,2,6,9} 10,50

Samstag, 04.05.2024

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

Montag, 06.05.2024

- Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Dienstag, 07.05.2024

- Schweineschnitzel paniert nach Mailänder Art mit Parmesan und Petersilie dazu Tomaten-Spaghetti^{A1,C,G} 9,50
- Tomaten-Spaghetti mit Salat^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Mittwoch, 08.05.2024

- mediteraner Hackbraten mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an Bratensoße mit geschwenkten Gemüse-Kartoffeln^{A1,C,G} 9,20
- Geschwenkte Gemüse-Kartoffeln mit Schafskäse^{G,M,1,6} 8,40

Donnerstag, 09.05.2024

Feiertag

Freitag, 10.05.2024

- Mai-Schollenfilet nach Finkenwerder Art (mit Speck und Zwiebel) mit hausgemachter Remoulade und geschwenkten Petersilienkartoffeln^{A1,C,D,M,2,3,4,9} 10,50

Samstag, 11.05.2024

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

Montag, 13.05.2024

- Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 8,40

Dienstag, 14.05.2024

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit bunter Salatschüssel^{A1,G,M,1,6,3,4,5} 9,50
- Grießschnitten gebacken mit Kompott^{A1,C,4} 7,95

Mittwoch, 15.05.2024

- Lachs-Spinat-Lasagne mit Blattsalat^{A1,C,D,M,G,1,6} 10,50

Donnerstag, 16.05.2024

- Schwäbischer Sauerbraten mit Kartoffelkloß und Blattsalat^{A1,A2,G,L,M,1,6} 10,90
- Apfelküchle mit Vanillesoße^{A1,C,G} 7,95

Freitag, 17.05.2024

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,M,1,6,2,9} 10,50

Samstag, 18.05.2024

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

Montag, 20.05.2024

Feiertag

Dienstag, 21.05.2024

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 8,40
- Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Blattsalat^{A1,C,M,G,1,6} 8,40

Mittwoch, 22.05.2024

- Gefüllte Paprika an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis^{A1,C} 8,95
- Gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße^{A1,C} 8,95

Donnerstag, 23.05.2024

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 8,95
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Freitag, 24.05.2024

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat^{A1,C,D,M,1,2,6,9} 10,50

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Familienmetzgerei

**Thomas
Kurz**

• Seit 1925 •

MITTAGSTISCH **Mai**

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Samstag, 25.05.2024

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

Montag, 27.05.2024

• Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und
Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,3,4,6} 8,40

Dienstag, 28.05.2024

• Schorndorfer Pfännle vom Schweine-
filet in Pilzrahmsauce mit Spätzle und
Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 10,90

• Schwäbische Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Mittwoch, 29.05.2024

• Geröstete Maultaschen mit Ei dazu
Tomatensalat ^{A1,C,M,1,3,4,5,6} 8,95

• Gemüse-Maultaschen mit Käse
überbacken dazu Tomatensalat
^{A1,C,G,M,L,1,5,6} 8,95

Donnerstag, 30.05.2024

Feiertag

Freitag, 31.05.2024

• Lachsfilet natur gebraten in Kräuter-
Rahm-Soße und Gemüse-Reis ^{A1,D,G} 10,50

Samstag, 01.06.2024

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	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 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.

Wir bieten unseren Mittagstisch in Rebowl

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