



MITTAGSTISCH April

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Mittwoch, 01.04.2026

• Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat
A1,C,G,M,1,6,3,4,5 9,50

• Spinat-Lasagne mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und Blattsalat
A1,C,M,G,1,6 9,50

Donnerstag, 02.04.2026

• Linsen, Spätzle und ein paar Saiten
A1,C,G,M,1,3,4,5,6 9,90

• Schwäbische Käsespätzle mit Röst-
zwiebeln und Blattsalat A1,C,G,M,1,6 8,95

Freitag, 03.04.2026**Feiertag – Karfreitag****Samstag, 04.04.2025**

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

Montag, 06.04.2026**Feiertag -Ostermontag****Dienstag 07.04.2026**

• Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und
Blattsalat A1,C,G,M,1,6 8,95

Mittwoch, 08.04.2026

• **Echt – ehrlich - schwäbisch:**
geschmelzte Maultaschen Original
„Kurz“ mit feiner Zwiebelschmelze und
etwas Bratensoße dazu unser
schwäbischer Kartoffelsalat A1,C,M,1,3,4,5,6
9,50

• Gemüse-Maultaschen mit feiner
Zwiebelschmelze dazu Kartoffelsalat
mit Gemüsebrühe A1,C,M,L,1,5,6 9,50

Donnerstag, 09.04.2026

• Wok-Pfanne mit Geflügel und
frischem Gemüse, mit hausgemachter
Wok-Soße und Basmati-Reis F,N,1,6,10
11,90

• Wok-Pfanne mit frischem Gemüse
und Basmati-Reis F,N,1,6,10 9,95

Freitag, 10.04.2026

• Schollenfilet paniert mit haus-
gemachter Remoulade und Kartoffel-
Gurken-Salat A1,C,D,G,M,O,1,6 10,90

Samstag, 11.04.2026

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

Montag, 13.04.2026

• Tortellini in Schinken-Sahne-Soße mit
Salat A1,C,G,M,3,4,5,1,6 8,95

Dienstag, 14.04.2026

• Schwäbischer Hackbraten mit
Bratensoße dazu Kartoffelbrei und
Kaisergemüse geschwenkt A1,C,G,3,4 9,90

• Grießschnitten gebacken mit
Kompott A1,C,G,4 8,40

Mittwoch, 15.04.2026

• Schaschliktopf an pikanter Soße mit
Djuvec-Reis und Blattsalat M,1,3,4,5,6 9,90

• Gemüse-Gulasch mit Djuvec-Reis
dazu Blattsalat M,1,6 9,90

Donnerstag, 16.04.2026

• Schwäbische Rinderbrust mit
Salzkartoffeln und Meerrettichsoße
dazu Rote-Beete-Salat A1,G,6,9 11,90

• Wrap's mit Schafskäse A1,G 3,79

Freitag, 17.04.2026

Lachsrahmnudeln an feiner Dill-Note
mit frischem Salat A1,C,D,G,M,1,6 10,90

Samstag, 18.04.2026

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

Montag, 20.04.2026

• Rahmiger Nudelaufwurf mit Brokkoli,
Schinken und Salat A1,C,G,M,1,3,4,5,6 8,95

Dienstag, 21.04.2026

• Der Klassiker: Cordon-bleu vom
Schweinerücken mit Kartoffel-Gemüse-
Gratin A1,G,3,4,5 9,90

• Kartoffel-Gemüse-Gratin mit
Blattsalat G,M,1,6 8,40

Mittwoch, 22.04.2026

• gefüllte Paprika (Hackfleisch) an
fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-
Reis A1,C, 9,50

Donnerstag, 23.04.2026

• Gebackene Hähnchenbrust in einer
Paprika-Rahmsoße mit Tomaten-
Spaghetti dazu Blattsalat A1,C,G,M,1,6 9,90

• Tomaten-Spaghetti mit Blattsalat
A1,C,M,G,1,6 8,40

Freitag, 24.04.2026

• Rotbarschfilet paniert mit haus-
gemachter Remoulade und Kartoffel-
Gurken-Salat A1,C,D,G,M,O,1,6 10,90

Samstag, 25.04.2026

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

METZGEREI THOMAS KURZ

Johann-Philipp-Palmstr. 27
73614 Schorndorf

0 7181 626 76

metzgerei@thomas-kurz.de

Familienmetzgerei

Thomas Kurz

Seit 1925



MITTAGSTISCH April

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag, 27.04.2026

- Spaghetti Bolognese mit Blattsalat
A1,C,M,G,1,6 8,95

Dienstag, 28.04.2026

- Hausgemachte Gyrospfanne vom Schwein mit einem Zaziki-Dipp dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln und Krautsalat G,M,1,6 9,90
- gebratener Djuvec-Reis mit Marktgemüse dazu Krautsalat M,1,6 8,40

Mittwoch, 29.04.2026

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat
A1,C,G,M,1,6,3,4,5 9,50
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat
A1,C,M,G,1,6 9,50

Donnerstag, 30.04.2026

- Linzen, Spätzle und ein paar Saiten
A1,C,G,M,1,3,4,5,6 9,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat A1,C,G,M,1,6 8,95

Freitag, 01.05.2026

Feiertag – 1.Mai

Samstag, 02.05.2026

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 Sulfit 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.