

Kriegsspeisezettel für die Woche.

Für die Woche vom 5. bis 11. Mai.

Sonntag: Haberreisuppe, eingemachtes Fleisch mit Haferreis. — **Abend:** Kartoffelgriebsuppe mit Wurtwürfel.

Montag: Borreeuppe, Spinat mit Salzerdäpfel. — **Abend:** Polenta.

Dienstag: Petersilliesuppe, Blutwurst mit Haferreis. — **Abend:** Saure Rüben.

Mittwoch: Spinatsuppe, Kartoffelbrei mit Wurstauflage. — **Abend:** Dörrgemüse.

Donnerstag (Feiertag): Marhsuppe, Polentaspitze mit Rindsgulhas. — **Abend:** Eingebrennter Kohl.

Freitag: Zellersuppe, Seefisch als Szeletgulyas. — **Abend:** Reittichgemüse.

Samstag: Rindsuppe, Rindfleisch mit roten Rüben. — **Abend:** Majoranerdäpfel.

Blutwurst mit Haferreis. Faschierte Blutwurst gibt man in wenig Fett, mengt Haferreis, gewechte Schwämme, Wasser, Salz, Zwiebel und etwas Pfeffer in eine Pfanne. Dies dünstet man und fügt noch etwas Paradeismark hinzu.

Polentaspitze mit Rindsgulhas. In eine eingefettete Kasserolle streicht man eine Lage Polenta, gibt kein geschnittenes Rindsgulhas darauf und legt darüber eine Lage Polenta.

Seefisch als Szeletgulyas. Gereinigter Seefisch wird mit Fett, Zwiebel und etwas Paprika gedünstet und mit gesäutem Sauertraut vermengt. Würstig geschnittene Kartoffeln gibt man noch dazu.