

Kriegs Speisezettel für die Woche.

Für die Woche vom 12. bis 18. Mai.

Sonntag: Schwammerlsuppe, Majoranschöpfernes. —
Abend: Hauptsalat mit Würstchen.

Montag: Petersilienuppe, Roglwürstchen mit Wurtwülle.
 — **Abend:** Gebe Rüben.

Dienstag: Sauerampferuppe, Leberwurst mit Sauer-
 kraut. — **Abend:** Paradeisreis (Haserreis).

Mittwoch: Suppe von Rindsknochen, Hirselnbdeln mit
 Dillsche. — **Abend:** Sauerampferdrei.

Donnerstag: Rimmelsuppe, Erdäpfelgulasch mit Würst-
 würfeln. — **Abend:** Dörngemüse.

Freitag: Kartoffelsuppe, Haserlatschen mit Spinat. —
Abend: Schollen als Pfefferfisch.

Samstag: Rindsuppe, Rindfleisch mit Kohlrüben. —
Abend: Peterstienerbüpfel.

Hirselnbdel. In Wasser läßt man die ange-
 lauten Zwiebeln und die Hirse so lange weich kochen, bis
 das Wasser verdunstet ist. Erstes, salzt man den Brei,
 mengt etwas gehackte Wurst darunter und formt Knödel
 daraus. Diese kocht man in Salzwasser aus.

Haserlatschen. Man mahlt den Haserreis auf der
 Fleischmaschine und kocht ihn dann zum steifen Brei. Man
 mengt eine gehackte Zwiebel und etwas Salz dazu. Dann
 formt man Latschen von dem Brei und brät sie in einer
 ausgefetteten Pfanne.

Roglwürstchen. Abgebrannte Roglblätter füllt man
 mit gebackter Wurst, formt davon kleine Würste, wickelt
 mehrere Blätter zusammen und bindet sie mit einem Faden
 zu. In eine ausgefettete Kasserolle legt man die Rollen
 nebeneinander, läßt sie dünsten, gibt etwas Suppe (Würfel)
 dazu. Beim Anrichten gibt man die Fäden weg.

Sauerampfer. Gepulgte, mit Spinat vermengter
 Sauerampfer wird in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht
 und passiert. Man macht eine Gansrenne und gibt den Brei
 hinein und gießt mit Suppe (Würfel) auf.