

Kriegsspeisezettel für die Woche.

Vom 26. Mai bis 1. Juni.

Sonntag: Leberknöbelsuppe, Fleischrollen mit Sauerkraut und Erdäpfeln. — **Abend:** Schwäbische Suppe.

Montag: Porreesuppe, gefüllte Kohlräben (Wurstfülle).
— **Abend:** Fischgemüse.

Dienstag: Kohlsuppe, Polentanoden mit Salat.
— **Abend:** Kohl mit Blutwurst.

Mittwoch: Kräutersuppe, weif. Kraut oder Wurst mit Kochsalz. — **Abend:** Spinat.

Donnerstag (Feiertag): Milchsuppe, Fleischklügel (Rindfleisch oder Wurst). — **Abend:** Dillerdüffel.

Freitag: Kümmelesuppe, Spargel in Einmachsoße mit Salzerdäpfeln. — **Abend:** Fischsuppe.

Samstag: Würfelsuppe, Rindfleisch mit roten Rüben.
— **Abend:** Polenta Speise.

Polenta Speise. In Stücke geteilte gekochte Polenta gibt man auf die Schüssel, streicht Käse darauf und schlägt versprudelte Eier darüber. Man läßt diese Speise noch etwas ausdünsten, bis die Eier etwas fest werden.

Gefüllte Kohlräben. Geüllte Kohlräben läßt man fünf Minuten aufkochen, schneidet dann den Deckel

ab und höhlt sie aus. Gehackte Wurst wird mit etwas Fett, einem Suppenwürfel und den gehackten Kohlräben gedünstet. Des füllt man in die Kohlräben, gibt den Deckel darauf und verbindet sie. Man stellt sie dann in eine Kasserolle, deckt die Brähe darüber und läßt die Rüben mit Salz weich kochen. Dann gibt man sie heraus, gibt Mehl, etwas Pfeffer und die gehackten Blätter dazu, läßt aufkochen und gießt die Soße über die Kohlräben.

Fischsuppe. Gereinigter Seefisch wird in Stücke zerlegt und mit Salz, Zwiebel und Grünzeug gekocht. Ein Teil des gekochten Fisches wird gehackt, mit etwas Fett, Mehl, Pfeffer und Salz vermengt, zu kleinen Knödeln geformt. Die Brähe wird durchgeseiht und der Rest des Fisches, der durch ein Sieb gedrückt wird, eingerührt. Dann läßt man die Knödeln darin aufkochen.

Weiskrautliches Kraut. Gerösteter Zwiebel wird mit Sauerkraut, Salz, Suppe gedünstet. Dann füllt man eine Einmachsoße, Pfeffer, Essig dazu und gibt Wurstwürfel zum Aufkochen dazu.