

Kriegspeisezettel für die Woche.

Vom 2. bis 8. Juni.

Sonntag: Marksuppe, Schöpfenfleisch auf Wildart mit Polenta. — **Abends:** Wiener Salat.

Montag: Kammelsuppe, gefülltes Sauerkraut. — **Abends:** Kartoffelbren.

Dienstag: Petersilienuppe, Leberwurst mit Salat. — **Abends:** Eingebraunter Kohl.

Mittwoch: Porreesuppe, Schöpfenbeuschel. — **Abends:** Spinat.

Donnerstag: Zellersuppe, Rindsgulhas mit Salat. — **Abends:** Eingemachter Svargel.

Freitag: Gemischte Gemüsesuppe, Griechschmarren mit Fruchtart. — **Abends:** Kochsalat.

Samstag: Rindsuppe, Rindfleisch mit Sauerkraut. — **Abends:** Kohlsuppe.

Gefülltes Sauerkraut. In gelochtes, eingebrauntes Sauerkraut gibt man Würstchen und läßt dies zusammen dünsten.

Kohl- und e. Gepulsten, geteiltten Kohl kocht man in gesalzenem Wasser. Geröstetes Mehl wird mit Wasser aufgelöst. Der Kohl wird dann mit Erdäpfeln und Wurstwürfeln weichgekocht.

Wiener Salat. Kleingeschnittene Würst gibt man in eine Schüssel, gießt darüber eine Soße, die aus zwei harten, zerriebenen Eiern, Essig, geriebenen Zwiebel, etwas Senf, Pfeffer, Salz und gleicharter Sardelle besteht. Grünen Salat und Essiggurken gibt man dazu.

Rindfleisch mit Sauerkraut. Rindfleisch schnitten klopft, salzt und pfeffert man. Dann legt man sie mit geschnittener Zwiebel in eine kleinere Kasserolle, gibt Wasser oder Suppe (Würfel) daran und läßt eine Stunde dünsten. Man fügt etwas Senf und Suppe bei.