

Kriegsspeisezettel für die Woche.

Som 9. bis 15. Juni.

Sonntag: Kartoffelsuppe, Ganslunge mit Nollgerste.
 — **Abends:** Hauptesalat mit Wurshautlage.
Montag: Brotsuppe, Leberknödel mit Kohl. —
Abends: Schnittspargel mit Soße.
Dienstag: Porreesuppe, Sauerkraut mit Blutwurst. —
Abends: Majoranerbüffel.
Mittwoch: Rindsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat. —
Abends: Nollgerstelsuppe mit Wurswürfel.
Donnerstag: Sauerkrautsuppe, gefüllter Kopfsalat.
 (Fleischreste mit Wursh.) — **Abends:** Spinat mit Preßwurst.

Freitag: Petersilienuppe, Kartoffelknödel mit Parabeis-
 soße. — **Abends:** Fischsalat vom Seefisch.

Samstag: Kürbissuppe, Wurshulpaß mit Salat. —
Abends: Zwetschentraut.

Gefüllter Kopfsalat. Gepuzter, gewaschener
 Kopfsalat wird mit Salzwasser abgebrannt, abgetrocknet, legt
 man auf jedes Blatt gehacktes Fleisch oder Wurst und drückt
 die Blätter zusammen. Dann gibt man sie in eine eingefettete
 Kasserolle, gießt Suppe (Würfel) darauf, fügt Salz, Pfeffer
 und Zwiebel bei und kocht sie weich. Man kann Soße dazu
 reichen.

Schnittspargel mit Soße. Gepuzter,
 gewaschener Spargel wird in Stücke schneiden, in Salz-
 wasser gekocht. Die Köpfe kommen zum Schluss hinein. Dann
 macht man eine Erdrenne, gießt sie mit dem Spargelwasser
 auf, gibt Salz und Ei hinein. Dann gießt man den Spargel
 hinein.

**Kartoffelknödel mit Parabeis-
 Soße.** Gekochte, geschälte Kartoffeln werden durchgedrückt. Gerösteter
 Speck und Brot mengt man dazu. Man formt Knödel und
 kocht sie in Salzwasser.