

Kriegsspeisezettel für die Woche.

Vom 16. bis 22. Juni.

Sonntag: Spargelsuppe, Gemüsesfleisch. — **Abends:** Schwäbische Suppe.

Montag: Kohlsuppe, Wurstspeic. — **Abends:** Hirsebrei.

Dienstag: Kartoffelgrüchsuppe, Blutwurst mit Häuptelsalat. — **Abends:** Kochsalat.

Mittwoch: Kohlrübensuppe, gefüllte Kohlrüben. — **Abends:** Dillerdüffel.

Donnerstag: Rindsuppe, Rindfleisch mit Spinat. — **Abends:** Eingedampfter Kohl.

Freitag: Schwammersuppe, Hirseknödel mit Marmeladensaft. — **Abends:** Spargel mit gelben Rüben.

Samstag: Würfelsuppe, Szeleghutwas. — **Abends:** Salat mit Wurstaufgabe.

Gemüsesfleisch. Gehackte Zwiebel, Petersilie, eine Karotte, gelbe Rüben, gehackter Seller und geschnittener Kohl werden reihenweise mit Würstlein von Schinkenfleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, gedünstet. Man gießt kaltes Wasser darüber und fügt noch Erdäpfelstücken bei.

Hirsebrei. Ausgewaschenen Hirsebrei kocht man in Milch (Wasser). Ist er dicklich, gibt man etwas Schmalz darauf und läßt ihn anbaden. Man kann ihn mit geriebenem Honiggluchen bestreuen.

Wurstspeic. Gefochtes Sauerkraut wird angerichtet und obenauf legt man gebratene Wurstscheiben.

Schwäbische Suppe. Zu fein geschnittener, gerösteter Zwiebel gibt man würfelig geschnittene Erdäpfel, fein geschnittene Petersilie, dünn geschnittenes Brot und Wasser und kocht, bis die Erdäpfel weich sind. Vor dem Anrichten alt und pfeffert man die Suppe und gibt Wurstwürfel hinein.

Spargel mit gelben Rüben. Nachdem jedes Gemüse extra weich gedünstet ist, vermengt man sie in einer Einmachsoße.