

Kriegspeisetzettel für die Woche.

Vom 1. bis 7. September 1918.

Sonntag: Paradesuppe, Rindsgulhas mit Erdäpfeln.— **Abends:** Gering mit gemischtem Salat.**Montag:** Kohlsuppe, gefüllte Paprika. — **Abends:** Eingebraunter Kohl.**Dienstag:** Kürbissuppe, Beuschel mit Erdäpfeln. —**Abends:** Gulhasuppe mit Wurstwürfeln.**Mittwoch:** Stämmelsuppe, Rotkraut mit Leberwurst. —**Abends:** Braungedünstete Rüben.**Donnerstag:** Porreesuppe, Kohlrabenfleisch. — **Abends:** Kochsalat mit Karotten.**Freitag:** Selleriesuppe, Zwiebschinkenknödel. — **Abends:** Gemüseplatte.**Samstag:** Rindsuppe, Seezisch mit Senfsoße und Kartoffeln. — **Abends:** Grüne Biskolen.

Gemüseplatte. Gelbe Rüben, rote Rüben nublüg geschnitten, grüne Biskolen und Karfiol werden gekocht und abgeseigt. Dann macht man eine Stobrenne, löst sie ab und gibt die Rüben und die Biskolen hinein. In die Mitte der Schüssel kommt der Karfiol, rund herum die Gemüse.

Kohlrabenfleisch. Geschälte Kohlraben werden, in Scheiben geschnitten, gekocht. Man brüht sie ab und läßt sie mit Salz und Fett dünken. Man fügt Wurstwürfel hinzu, nachdem man erst eine Einmachsoße zubereitet hat.

Rotkraut. Feingeschnittenes Rotkraut wird in Salzwasser gekocht. Ist das Wasser verköcht, so füge man Fett, Essig, etwas Zucker oder Honig, Pfeffer hinzu. Man gibt dazu Leberwurst.