

22. III. 1919

9

Speisezettel für die Woche

vom 23. bis 29. März 1919.

Sonntag: Einmachsuppe, Fischlaibchen mit Fischen.
Abends: Kohlsuppe mit Schwämmen.
Montag: Karottensuppe, Spinatschnitzel mit roten Rübensalat. — **Abends:** Rübengulasch.
Dienstag: Gemischte Gemüsesuppe, Gaserreis mit Schwammerlsoße. — **Abends:** Karotten.
Mittwoch: Krautsuppe, Blutwurst mit Sauerkraut.
Abends: Holländische Suppe.
Donnerstag: Selleriesuppe, gefülltes Kraut. — **Abends:** Rotes Rübengemüse.
Freitag: Kartoffelgriehsuppe, Gaserreischnitten mit Narmeladensoße. — **Abends:** Eingebraunter Kohl.
Samstag: Kürbelsuppe, saure Rüben mit Wurstaufgabe. — **Abends:** Fettfreie Selleriesuppe.
Spinatschnitzel. Gelochter, durchgebräuter Spinat wird mit gehackter Butter, etwas Pfeffer und Salz vermischt. Dann formt man Schnitzel und bäckt sie aus.
Gefülltes Kraut. Man gibt eine Lage gebläutes Kraut (Dörckraut), eine Lage gebläutes Gaserreis, eine Lage entgräteten, zerhackten Seeftisch und Gaserreis, zum Schluss wieder eine Lage Kraut. Man läßt etwas Kamdeis dem Fett zum Dünsten bei.
Holländer Suppe. In eine Diabrette gibt man gehackte Feringe, etwas Essig, etwas Knoblauch und gehackte Petersilie. Man gießt Wasser zu und läßt die Suppe gut verlocken.