

Speisezettel für die Woche

vom 20. bis 26. April 1919.

Sonntag: Schwammerlsuppe, Schweinereis mit Kraut-
salat, Rübenstrudel. — **Abend:** Reis mit Sardellensoße.

Montag: Parabelsuppe, Fischknäuel mit Spinat, Mehl-
speise vom Vortage. — **Abend:** Schwammerlgewiss.

Dienstag: Seilerlesuppe, Jägerkraut mit Blutwurst. —
Abend: kingebrannte Bohnen.

Mittwoch: Horresuppe, Kohlrübensoß. — **Abend:**
Einnachsuppe mit Nockerl.

Donnerstag: Bohnensuppe, grüne Pfisolen mit Ocker-
wurst. — **Abend:** Holländisches Gemüse.

Freitag: Rübensuppe, G. rmittdel. — **Abend:** Ein-
gebranntes Kohl.

Samstag: Wirtelsuppe, Reis mit Marmelade. —
Abend: Weiße Rüben.

Zuckerrübenstrudel. Die geschälten Innerrüben
werden auf dem Gurlenhobel fein geschnitten und dann ab-
gebräut. Man läßt sie abtropfen und behandelt den Strudel
wie Apfelstrudel.

Fischknäuel. Man schneidet vom See-
schmalz, zieht die Haut ab, verßt sie mit Essig ein, streut
Salz darauf und stellt sie beiseite. Dann bestricht man die
Knäuel mit gehackten Sardellen, dreht sie in Mehl und
brät sie aus.

Jägerkraut. Das feingeschnittene Kraut gibt man
in eine dicke saure Lunte und vermischt dies mit heiß
welch gelochten Salzkrüpfeln und läßt beides weich kochen.
Pfeffer und Essig fügt man nach Geschmack bei.