

10. / V. 1919

A

L 70000  
35  
1919  
10. / V. - 30. / IX.  
Oppko A  
Ally.  
37.

**Speisezettel für die Woche**

v o m 11. b i s 17. M a i 1919,

**Sonntag:** Einmachsuppe, Reisfleisch; **a b e n d s:** Spanische Suppe.

**Montag:** Selleriesuppe, Grammelknödel mit Sauerkraut; **a b e n d s:** Mehlliches Sauerkraut mit Blutwurst.

**Dienstag:** Kohlsuppe, Leberwurstlaibchen mit Salat; **a b e n d s:** Kochsalat mit gelben Rüben.

**Mittwoch:** Grängensuppe, Spinat mit Nockerln; **a b e n d s:** Schlesiische Fleischsuppe.

**Donnerstag:** Karottensuppe, gefülltes Kraut; **a b e n d s:** Paradeisreis.

**Freitag:** Kartoffelgriechsuppe, Pfefferfisch; **a b e n d s:** Eingemachten Kohl.

**Samstag:** Würfelsuppe, Gemüsfleisch; **a b e n d s:** Schwammerlgulyas.

**S p a n i s c h e S u p p e.** Feingehackte Zwiebel, Paradeis-  
mart, Petersilie und Dörngemüse wird mit Paprika gedünstet.  
Man schneidet Stücke von gebräutem Sechfleisch (Schweine-  
fleisch) hinein und gießt mit dem Fleischsud die Suppe auf.  
**P e f f e r f i s c h.** Ge schnittener Fisch wird mit Pfeffer  
und Salz eingerieben. In einer Kasserolle läßt man Zwiebel,  
gelbe Rüben und Petersilie mit Suppe dünsten. Wenn die  
Wurzeln weich sind, gibt man die eingepfefferten Fischstücke  
dazu, gießt Suppe (Würfel) darüber und läßt dünsten.  
**G e m ü s e f l e i s c h.** Ge schnittene Zwiebel, Gurken,  
Paradeismart, gelbe Rüben, Kohl, Pfeffer und Salz gibt  
man in einen Topf kalten Wassers. Wenn es siedet, gibt man  
eingeschnittenes Fleisch hinein und läßt dünsten.