

**Speisezettel für die Woche**

vom 23. bis 31. Mai 1919.

**Sonntag:** Schwammerlsuppe, Schöpfernes auf Wildart mit Reis. — **Abends:** Schlapische Fleischsuppe mit Nudeln.

**Montag:** Kollsuppe, Holländisches Fleisch. — **Abends:** Polenta.

**Dienstag:** Porreesuppe, falsche Fleischkugeln. — **Abends:** Reissuppe mit Wurmdrüse.

**Mittwoch:** Selleriesuppe, Pomidelnudel. — **Abends:** Rotes Rübengemüse.

**Donnerstag (Feiertag):** Kartoffelgriebsuppe, Schweinsgulas mit Solet. — **Abends:** Petersiliengericht.

**Freitag:** Kohlrabensuppe, Maisgrieß mit Parmelade. — **Abends:** Kohlraben mit Reis.

**Samstag:** Seldsuppe, Schwartenknödeln mit Sauerkraut. — **Abends:** Weiches Gemüse mit Prezwurstaussage.

**Schleissche Fleischsuppe.** Man kocht Beuschel mit Essig, Salz, Pfeffer und Gewürz, bis es weich ist. Dann nimmt man es heraus, knetet es fein, macht eine Einkrenne, verpackt sie mit der Bräse, gibt die Inzerei hinein und kocht das Ganze auf.

**Holländisches Fleisch.** Geschüttene gelbe und rote Rüben werden weich gelotten. Darn macht man eine Einkrenne, gibt das Gemüse hinein. Man legt auf die Schüssel in die Mitte ein Ratschen aus fälschierter Leberwurst und rundherum das Gemüse.

**Schwartenknödel.** Weich gelochte Schwarten und Brot werden wärkig geschritten. Man besenchtet das Brot mit der Schwartensuppe, mischt ein Ei, Salz, gehackte Petersilie dazu. Man formt Kugeln und kocht sie in Salzwasser. Die Schwartensuppe wird mit Wurzeln, Grünzeug und Pfefferkörnern aufgekocht, durchgeseigt und als Suppe verwendet.