

## Speisezettel für die Woche

v o m 1. b i s 7. J u n i 1919.

**Sonntag:** Paradeisuppe, Kitzgulas mit Polenta. —  
**Abends:** Spargelsuppe.  
**Montag:** Gemüsesuppe, Pilzlinggemüse mit Reis. —  
**Abends:** Grüne Bohnen.  
**Dienstag:** Krausuppe, Rostbratensteif. — **Abends:**  
 Erdäpfelgulas.  
**Mittwoch:** Einbrennsuppe, Holznechtboden mit Mar-  
 meladebohne. — **Abends:** Karotten.  
**Donnerstag:** Selchsuppe, gefüllter Kochsalat mit Erd-  
 äpfel. — **Abends:** Sauertraut mit Blutwurfscheiben.  
**Freitag:** Kartoffelgriebsuppe, Fisch mit Reis. —  
**Abends:** Grazer Nöbel mit Paradeisbohne.  
**Samstag:** Würfelsuppe, Gemüsefleisch. — **Abends:**  
 Spinat mit Wurfschuppe.  
**Pilzlinggemüse.** Gewaschene Pilzlinge werden  
 kräftig geschnitten, mit Fett und Petersilie weich gedünstet,  
 mit Mehl gestaubt, gesalzen, gepfeffert und eventuell mit  
 Suppe (Würfel) vergossen.  
**Fisch mit Reis.** Der gefochte Fisch wird enthäutet  
 und entgrätet. Der in Wasser gekochte Reis wird zur Hälfte  
 in eine bestrichene Pfanne gegeben. Dann kommt der Fisch  
 darauf. Darüber wieder Reis. Die Form wird gestürzt.  
**Holznechtboden.** Mehl, Salz und Wasser wird  
 zu einem festen Teig verarbeitet. Man formt Runden, läßt sie  
 eine Viertelstunde schwach kochen, seigt sie ab und übergibt  
 sie kalt. Man brät sie in heißem Fett und gibt Obst dazu.