

14. VII. 1919

75¹⁴

G Speisezettel für die Woche

vom 15. bis 21. Juni 1919.

Sonntag: Fleischsuppe, Schöpfengemisch. — **Abend:** Spargel in Einmachsoße.

Montag: Gränzengsuppe, Knödel mit Schwammerlsoße. — **Abend:** Rotes Rüben Gemüse.

Dienstag: Kohlsuppe, Gröchl von Blutwurst und Erdäpfel. — **Abend:** Gelbe Rüben mit Reis.

Mittwoch: Kartoffelgriehsuppe, Powidlnudel. — **Abend:** Kohlrüben.

Donnerstag (Feiertag): Einmachsuppe, Krenfleisch (vom amerikanischen Speck) mit Erdäpfel. — **Abend:** Rottraut mit Preßwurstauflage.

Freitag: Gemischte Gemüsesuppe, Stoaßischschnitzel mit Spinat. — **Abend:** Schwammerlsuppe.

Samstag: Würfelsuppe, Krautfleisch. — **Abend:** Paradiesreis.

Schöpfengemisch. Man kocht das Fleisch in heißem Salzwasser mit gelben Rüben, Kartoffeln, Kohlrüben, Zwiebeln, Porree und Kümmel. Fleisch und Gemüse richtet man zusammen an.

Krautfleisch. Man kocht Sauerkraut mit Einbrenne, schneidet keine Fleischstücke oder Wurst und läßt beides bläuen.

Gelbe Rüben mit Reis. Die Rüben und der Reis werden mit Fett und kochendem Wasser und Salz auf Feuer gestellt. Ein Eßlöffel Mehl wird dazugemischt.

Gröchl von Blutwurst und Erdäpfel. Blättrig geschnittene Wurst wird mit Zwiebel, Salz und Pfeffer in Fett geröstet. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, blättrig geschnitten und mit dem Fleisch vermengt. Darf nicht lange sieden, da es sonst hart wird.