

Speisezettel für die Woche

vom 28. Juni bis 5. Juli 1919.

Sonntag: Erdäpfelsuppe, gebratener Speck mit Kochsalat. — **Abend:** Erdäpfelgulasch.

Montag: Petersilienuppe, Knödel mit Salat. — **Abend:** Ungarisches Sauerkraut.

Dienstag: Kohlsuppe, gefüllte Kohlräben. — **Abend:** Pilzreis.

Mittwoch: Schwammerlsuppe, Leberwurstplättchen mit Spinat. — **Abend:** Spargelsuppe.

Donnerstag: Karottenuppe, Reisfleisch von Würst oder Schöpfenfleisch. — **Abend:** Karotten.

Freitag: Kammelsuppe, Erdäpfelknödel. — **Abend:** Eingebrennter Kopfsalat.

Samstag: Gemüsesuppe, Nockerl mit Dillsoße. — **Abend:** Kettlchengemüse.

Ungarisches Kraut. Fein geschnittene Zwiebel läßt man mit Speck rösten, gibt ausgedrücktes Kraut sowie etwas Wasser dazu und dünstet alles zusammen. Etwas Mehl, Salz und Paprika fügt man hinzu und läßt nochmals aufkochen.

Gefüllte Kohlräben. Von geschälten Kohlräben schneidet man den Deckel ab, höhlt sie aus und siedet sie im Salzwasser weich. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie gut abtropfen, füllt sie mit fälschterer Würst oder Schöpfenfleisch und gibt auf jede den Deckel. Man streicht eine Kasserolle mit etwas Fett aus, legt die Kohlrabi hinein, gibt etwas Suppe dazu und läßt dünsten.

Spargelsuppe. Die holzigen Teile kocht man im Wasser länger als die oberen. Man macht eine leichte Einbrenne, gießt sie mit dem Spargelsud auf und verfocht sie. Eventuell kann man ein Dotter einrühren.

Pilzreis. Gedünsteter Reis und gedünstete Schwämme werden zusammen angerichtet.