

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

1. Vorsommerwoche

urn:nbn:de:bsz:31-34718

2. Woche.

Sonntag: Gebackenes Kohlrübenmus¹⁴⁸, Kartoffelbrei. Kompott.
Abends: Kartoffelsalat⁵¹² mit Kapuzinchen. Brot und deutscher Tee.

Montag: Dicke Bohnensuppe mit Kartoffeln⁴.
Abends: Milchflammeri³⁹⁸ mit Obstsaft oder Grützbrei mit Milch³³². Brot.

Dienstag: Sauerkrautsuppe⁴⁵. Hohlnudeln mit Käse³¹⁹.
Abends: Backpflaumentartoffeln²⁷⁰. Brot.

Mittwoch: Kohlrabi (eingemachte oder gedörrte)¹⁴¹ und Kartoffeln. Apfelmus.
Abends: Buttermilchsuppe mit Grütze⁶⁵. Brot.

Donnerstag: Backobst und Klöße³⁰³.
Abends: Kartoffelbrei mit gebratenen Zwiebelwürfeln. Wilder Salat.

Freitag: Gemüsesuppe, von Dörrgemüse, mit Nudeln od. Graupen¹².
Abends: Pfannkuchen ohne Ei³⁶¹, Heidelbeeren. Brot.

Samstag: Kesselt Gemüse²²⁹, Kartoffeln.
Abends: Schweizer Salat⁵²¹. Brot und Apfeltee.

1. Vorfommerwoche.

Mai und Juni.

Sonntag: Vegetarischer Braten²³⁵, Spargel¹⁸⁷, Kartoffeln. Rhaharber oder Erdbeeren.

Abends: Helianthi⁵¹⁰ oder Kartoffelsalat⁵¹⁴. Brot mit Bratenscheiben und Radieschen.

Montag: Spargelsuppe⁵². Quarkfeulchen³⁷², Apfelmus⁴⁴³.
Abends: Nudeln mit Kräutern³²². Brot.

Dienstag: Bleichzichorie¹⁰⁴ oder Hopfensprossen¹³⁴, holländische Lunte, Kartoffeln. Schaumspeise aus Fruchtfaft⁴⁸¹.

Abends: Rhaharbersuppe⁹³, Grießbrei³³⁴ oder Flammeri³⁹⁸. Brot.

Mittwoch: Kräuter- oder Gesecklsuppe²³¹. Gesecklsuppe³⁵², Pflaumenmustunke⁵⁵⁵.
Abends: (Falsche) Sahne-Kartoffeln²⁹⁵, Salat. Brot.

Donnerstag: Spargel-Kartoffelauflauf¹⁹², Salat. Rhabarbergriße⁴⁷² mit Vanilletunke⁵⁶⁰.

Abends: Gerstensuppe¹³. Brot und Nadieschen.

Freitag: Spinat¹⁹⁴, gefüllte Eierfuchenschnitten²⁴⁴. Stachelbeerscharlotte⁴⁷⁵.

Abends: Hirsebrei³³⁹ mit Salat oder gestowte Kartoffeln²⁸¹.

Samstag: Grünfernsuppe¹⁵. Gemüsepudding¹²⁸, Salat.

Abends: Kartoffelpuffer³¹⁶, Rhabarberkompott⁴⁶².

2. Woche.

Sonntag: Spargel mit Klößchen von Fleischerjag¹⁹⁰, Kartoffeln. Salat oder Eingemachtes.

Abends: Grießschnitten²⁴⁷ (oder Grießbrei) und geschmorte Stachelbeeren⁴⁶³. Brot.

Montag: Mairüben¹⁵⁷, Kartoffeln. Zitronengallert⁴⁸⁰.

Abends: Maisgrieß³⁴¹ mit geriebenem Käse. Brot.

Dienstag: Hafergrißsuppe mit jungen Gemüsen und Kartoffeln¹⁸.

Abends: Rhabarbersuppe⁹³, Milchflammeri³⁹⁸. Brot.

Mittwoch: Wilder Spinat^{229, 230}, Kartoffeln od. Kartoffelröllchen²⁵¹.

Abends: Abgekochte Nudeln mit Hamburger Tunke⁵³² und Salat.

Donnerstag: Bohnensuppe mit Spargelstücken⁵, Kartoffeln. Geschmorte Stachelbeeren⁴⁶³.

Abends: Bratkartoffeln (ohne Fett)²⁷³, Salat. Brot.

Freitag: Kohlrabi^{141, 142}, Kartoffeln. Eingemachter Kürbis.

Abends: Gerstenmehlsuppe⁶⁸, geröstete Brotschnitten.

Samstag: Kartoffelsuppe mit Kräutern²³. Buchweizen³⁶² oder Hafersfloedenplinsen³⁶⁶, Rhabarberkompott.

Abends: Kartoffelmus mit Buttermilch²⁷⁹, Salat. Brot.

1. Hochsommerwoche.

Juli und August.

Sonntag: Gemüseauflauf¹²⁷ von Schoten, Mohrrüben u. Blumenkohl. Bratlinge²⁴², braune Bratensoße⁵²⁹, Kartoffeln. Salat oder frische Früchte.

Abends: Kaltschale⁹⁹ oder¹⁰¹. Brot mit Bratlingauflage.