Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe Karlsruhe, [1917]

2. Woche

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Donnerstag: Spargel-Kartoffelauflauf ¹⁹², Salat. Rhabarbergrüße ⁴⁷² mit Vanilletunke ⁵⁶⁰.

Abends: Gerftensuppe 13. Brot und Radieschen.

Freitag: Spinat 194, gefüllte Eierkuchenschnitten 244. Stachelbeerscharlotte 475.

Abends: Hirsebrei 339 mit Salat oder gestowte Kartoffeln 281.

Samstag: Grünkernsuppe 15. Gemüsepudding 128, Salat. Abends: Rartoffelpuffer 316, Rhabarberkompott 462.

2. 2Boche.

Sonntag: Spargel mit Klößchen von Fleischersatz 190, Kartoffeln. Salat oder Eingemachtes.

Abends: Grießichnitten 247 (ober Grießbrei) und geschmorte

Stachelbeeren 463. Brot.

Montag: Mairiiben 157, Kartoffeln. Zitronengallert 480. Abends: Maisgrieß 341 mit geriebenem Käse. Brot.

Dienstag: Hafergrützsuppe mit jungen Gemüsen und Kartoffeln 18. Abends: Rhabarbersuppe 93, Wilchstammeri 398. Brot.

Mittwoch: Wilber Spinat ²²⁹, ²³⁰, Kartoffeln od. Kartoffelröllchen ²⁵¹. Abends: Abgekochte Nudeln mit Hamburger Tunke ⁵³² und Salat.

Donnerstag: Bohnensuppe mit Spargelstücken⁵, Kartoffeln. Geschmorte Stachelbeeren⁴⁶³.

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

Freitag: Kohlrabi 141,142, Kartoffeln. Eingemachter Kürbis. Abends: Gerstenmehlsuppe 68, geröftete Brotschnitten.

Samstag: Kartoffelsuppe mit Kräutern 23. Buchweizen=362 oder Habarberkompott.

Abends: Kartoffelmus mit Buttermilch 279, Salat. Brot.

1. Hodfommerwoche.

Juli und August.

Sountag: Gemiiseauflauf ¹²⁷ von Schoten, Mohrriiben u. Blumenkohl. Bratlinge ²⁴², braune Bratensoße ⁵²⁹, Kartoffeln. Salat ober frische Früchte.

Abends: Kaltschale 99 oder 101. Brot mit Bratlingauflage.