

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

1. Herbstwoche

urn:nbn:de:bsz:31-34718

1. Herbstwoche.

September und Oktober.

- Sonntag:** Grünernbraten²³⁶, Blumenkohl in Tomatensoße¹⁰⁷, Kartoffeln. Salat.
Abends: Selleriefülze⁵⁶⁹ mit Grüner Soße⁵³⁵. Brot.
- Montag:** Kürbisgemüse¹⁵¹, Kartoffelröllchen²⁵². Obst.
Abends: Apfelgrießsuppe⁷⁶. Brot mit geriebenem Käse.
- Dienstag:** Sellerie mit Reis¹⁸⁶, Salat. Apfelstrudel³⁸⁰ oder Kartoffelstrudel mit Apfelfüllung³¹⁷.
Abends: Nudeln³¹⁹ mit Pilz⁵⁴⁰ od. Tomatensoße⁵⁴⁷. Brot.
- Mittwoch:** Kohlröllchen¹⁴⁶, Kartoffeln. Reineclauden geschmort⁴⁶¹.
Abends: Pflaumensuppe⁹¹ mit Brei³⁴⁶. Brot.
- Donnerstag:** Birnen und Bohnen¹¹⁴, Kartoffeln. Quitten⁴⁶⁰.
Abends: Milchspeise⁴⁰⁴ mit gedünsteten Brombeeren⁴⁴².
Brot.
- Freitag:** Lauchsuppe³¹. Blumenkohl mit Pilzgrauen¹¹¹.
Abends: Apfel-Melonensalat⁴⁸⁶ oder Rohspeise⁴⁸⁹. Brot.
- Samstag:** Vegetarischer Klops²⁶¹, Kartoffeln. Salat oder Mirabellenkompott⁴⁵⁵.
Abends: Gemüsesalat⁵⁰⁶. Brot.

2. Woche.

- Sonntag:** Rotkohl¹⁶⁹, Kartoffeln, Bratlinge²⁴². Apfelstücke⁴³⁸.
Abends: Kartoffelsalat⁵¹², gebratene Kürbisschnitten¹⁵¹.
- Montag:** Herbstrüben oder Mohrrüben¹³⁶, Kartoffeln.
Abends: Buchweizengröße mit Milch³³⁰. Brot.
- Dienstag:** Saure Suppe⁴⁶. Apfelpannkuchen³⁵⁹.
Abends: Kartoffelmus mit Buttermilch²⁷⁹.
- Mittwoch:** Rübensuppe⁴¹. Brühkartoffeln²⁷⁴ und Salat.
Abends: Brotsuppe mit Äpfeln⁶². Brot u. Tomatenscheiben.
- Donnerstag:** Kohlsuppe³⁰. Gagebuttenkompott⁴⁴⁷.
Abends: Gewärmte Suppe. Brot.
- Freitag:** Gefüllte Gurken¹³¹, Kartoffelbrei. Rohes Obst.
Abends: Brotpudding³⁸³ mit Saftsoße oder Hirsebrei³³⁹ und Salat.