

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

1. Winterwoche

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Samstag: Erbsmehlsuppe⁸. Apfelfkartoffeln²⁶⁹.
Abends: Grieß³³⁴ oder Flockenbrei³³⁵ mit geschmorten
Pflaumen. Brot.

1. Winterwoche.

November bis Februar.

Sonntag: Rosenkohl¹⁶⁶, Kartoffelbratlinge²⁵¹. Quarkauflauf³⁹¹.
Abends: Gemüsesalat⁵⁰⁶. Brot und Glühwein⁸¹.

Montag: Kaiser-Kartoffelsuppe²¹. Hefenkloße³⁵² mit Obstmus.
Abends: Buttermilchsuppe mit gedörrten Birnen⁶⁴. Brot.

Dienstag: Teltower Rübchen²⁰⁰, Kartoffeln. Apfelbettelmann³⁷⁶.
Abends: Kartoffelkloße mit Grieß³⁰⁰, Kräutersoße⁵³⁴.

Mittwoch: Grüne Bohnen (eingemachte) mit Äpfeln und Kar-
toffeln¹¹⁵. Strudeln mit Milchüberguß³⁹².
Abends: Selleriesalat⁵²³ mit gebackenen Rübenröllchen²⁵⁴.

Donnerstag: Kartoffelgrießsuppe²⁶. Klopse²⁶², Kartoffeln.
Abends: Apfelgrütze⁴⁷² mit Milch. Brot.

Freitag: Sauerkrautpastete¹⁷³. Quarkkuchen³⁷³.
Abends: Gliederbeersuppe mit Klößchen (warm)⁸¹. Brot.

Samstag: Braune Zwiebelsuppe⁶⁰. Gemüsenudeln³²¹.
Abends: Semmelbrei mit Birnen³⁵⁶.

2. Winterwoche.

Sonntag: Grünkohl¹³², geröstete Kastanien¹³⁹ oder gebackene
Brotkloße²⁴³. Kürbis.

Abends: Aprikosensuppe⁷⁷. Brot und Aufstrich aus Braten-
masse⁵⁶⁴.

Montag: Gemüsesuppe mit Gerstengrütze¹². Apfelbrotspeise³⁷⁷.
Abends: Suppe aus dem Grünkohlrest, Kartoffeln.

Dienstag: Zwiebelkartoffeln²⁹⁶. Eingemachte Birnen.
Abends: Brotsuppe mit Rosinen oder Dörrkirschen⁶².

Mittwoch: Bohnen mit Mohrrüben¹¹⁷, Kartoffeln.
Abends: Kartoffelmus mit Buttermilch²⁷⁹ oder Apfel-
kartoffeln²⁶⁹.

Donnerstag: Rummelkohl²⁰⁵, Kartoffeln. Eingemachtes.
Abends: Pellkartoffeln mit Quark.