

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

2. 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. Quarkfuchen³⁷³.
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.

Freitag: Brühkartoffeln²⁷⁴. Semmelkloß³⁵⁷ mit Birnen oder Kompott.

Abends: Hafermehlsuppe¹⁹. Brot und Tomaten oder Käse.

Samstag: Sellerie in Tomatensoße¹⁸⁵, Kartoffeln.

Abends: Gebäckene Grütze mit Pflaumen³³¹.

Speisefolgen für Feiertage oder festliche Gelegenheiten.

Kraftbrühe mit Gemüse.
Überbackener Blumenkohl.
Vegetarischer Braten,
Hamburger Funke, Kartoffeln.
Tomaten- und Gurkensalat.
Weingelee
oder
Zitronenschaum.
Früchte.

Tomatensuppe mit Eierstich.
Gedünstete Pilze im
Kartoffelmusring.
Grünkernbraten,
Bunte Gemüseschüssel.
Vanilleäpfel
oder
Fruchtsalat.
Schichttorte.

Für Abendessen.

Im Sommer.

Gemüsesalat, Grießschnitten oder Kartoffelröllchen.
Polnischer Quarkauflauf.
Erdbeerkaltschale und kleines Kriegsgebäck.

Im Herbst.

Überbackenes Muschelgericht.
Pilzfülze mit Grüner Soße.
Fruchtsalat.
Deutscher Tee und kleines Gebäck.

Im Winter.

Feiner Kartoffelsalat oder Kohlrübenmayonnaise
und kleine vegetarische Bratlinge.
Überbackener Apfelschnee.
Glühwein und gebäckene Kartoffelküchel.