

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Frühling.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

29. Speisezettel

für billigen Mittagstisch

für 4 Personen berechnet.

Frühling

<p>1. Gebratene Schweinsleber M. 0,80 Kartoffelbrei " 0,25 Eingemachte Preiselbeeren " 0,15 <u style="width: 100px;">M. 1,20</u></p> <p>2. Schellfisch M. 0,60 Senfsauce " 0,25 Kartoffeln " 0,15 <u style="width: 100px;">M. 1,00</u></p> <p>3. Nudelsuppe M. 0,15 Gebackene Kalbsfüße . . . " 0,80 Kartoffeln " 0,15 <u style="width: 100px;">M. 1,10</u></p> <p>4. Erbsenpüreesuppe M. 0,20 mit Schweinstöcheln . . . " 0,70 <u style="width: 100px;">M. 0,90</u></p> <p>5. Gebackene Hammelzungen M. 0,80 Schmorkohl " 0,20 Kartoffeln " 0,10 <u style="width: 100px;">M. 1,10</u></p> <p>6. Kartoffelsuppe (Suppen- pulver) M. 0,20 Semmelkröte " 0,40 Wadobst " 0,50 <u style="width: 100px;">M. 1,10</u></p> <p>7. Kabeljau, gebacken M. 0,70 Sauerkohl " 0,20 Kartoffeln " 0,10 <u style="width: 100px;">M. 1,00</u></p>	<p>8. Blumentohlsuppe mit Bouillonwürfeln M. 0,30 Pannfisch " 0,60 <u style="width: 100px;">M. 0,90</u></p> <p>9. Dicke saure Bohnen M. 0,50 mit Preßwurst " 0,30 <u style="width: 100px;">M. 0,80</u></p> <p>10. Kartoffelsuppe M. 0,25 Eierkuchen " 0,50 Musfsauce " 0,20 <u style="width: 100px;">M. 0,95</u></p> <p>11. Curry mit Hammelfleisch M. 1,30</p> <p>12. Heringsfritandellen M. 0,50 Sauerkraut " 0,20 Kartoffeln " 0,10 <u style="width: 100px;">M. 0,80</u></p> <p>13. Linsensuppe mit Speck- würfeln M. 0,40 Milchreis " 0,40 <u style="width: 100px;">M. 0,80</u></p> <p>14. Schweinstöckel M. 0,80 mit Sauerkraut " 0,30 und Kartoffeln " 0,10 <u style="width: 100px;">M. 1,20</u></p> <p>15. Nührei mit Wurst M. 0,70 Warmer Kartoffelalat . . . " 0,30 <u style="width: 100px;">M. 1,00</u></p>
---	--

16. Weißkohl mit Rindfleisch	M. 1,20	27. Klopsbraten (für 2 Tage)	M. 1,50
17. Fischcurry von Schellfisch	M. 0,80	Schotenpüree von Konser-	
Kartoffeln	" 0,15	ben	" 0,40
	<u>M. 0,95</u>	Kartoffeln	" 0,10
			<u>M. 2,00</u>
18. Haferflockensuppe	M. 0,25	28. Klopsbraten (alt)	M. 0,75
Schmorkohl	" 0,25	Saure Kartoffeln	" 0,35
Poln. Bratwurst	" 0,60		<u>M. 1,10</u>
	<u>M. 1,10</u>	29. Junge Kohlrabi	M. 0,40
19. Bouillonsuppe mit Grau-		mit Rindfleisch	" 0,80
pen	M. 0,20		<u>M. 1,20</u>
Rindfleisch gedämpft	" 0,90	30. Rindfleischsuppe mit	
Heringskartoffeln	" 0,35	Graupen	M. 0,60
	<u>M. 1,45</u>	Einf. Semmelpudding	" 0,50
20. Kaninchenfriskaffee	M. 1,30	mit Backpflaumen	" 0,30
Semmelklößchen	" 0,40		<u>M. 1,40</u>
	<u>M. 1,70</u>	31. Blumentohlsuppe	M. 0,30
21. Suppe v. getr. Pilzen	M. 0,35	Bratwurst in Bier	" 0,80
Mondaminbrei mit Kofsi-		mit Kartoffeln	" 0,15
nen	" 0,50		<u>M. 1,25</u>
	<u>M. 0,85</u>	32. Erbsenwurstsuppe	M. 0,20
22. Mohrrüben mit Speck	M. 0,70	Speckeierkuchen	" 0,60
Geschm. Ringäpfel	" 0,30	Salat	" 0,20
	<u>M. 1,00</u>		<u>M. 1,00</u>
23. Vierersuppe mit Sago	M. 0,30	33. Geschmortes Hammel-	
Saure Eier	" 0,60	fleisch	M. 1,00
mit Kartoffelbrei	" 0,25	Kartoffeln	" 0,15
	<u>M. 1,15</u>	Saure Gurke	" 0,10
			<u>M. 1,25</u>
24. Rumfordsuppe (von Sup-		34. Graupensuppe mit jung.	
penpulver)	M. 0,20	Kohlrabi (von Knochen)	M. 0,50
Speckklöße	" 0,40	Rhabarberflammeri	" 0,40
mit Musfauc	" 0,20		<u>M. 0,90</u>
	<u>M. 0,80</u>	35. Deutsches Beefsteak	M. 1,00
25. Geschm. Kalbschulter	M. 1,20	Kartoffeln	" 0,15
Kartoffeln	" 0,15	Rote Rüben	" 0,20
Eingem. Preiselbeeren	" 0,15		<u>M. 1,35</u>
	<u>M. 1,50</u>	36. Kartoffelsuppe	M. 0,25
26. Zungensuppe mit Grieß	M. 0,20	Makkaroni	" 0,40
Zungenhaschee	" 1,20	mit Schinken	" 0,40
Kartoffeln	" 0,15		<u>M. 1,05</u>
	<u>M. 1,55</u>		

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Frühling.

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Frühling.
