

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Sommer.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

Sommer

<p>1. Mumfordsuppe (aus Sup- penpulver) M. 0,20 Seehecht mit Butter " 0,60 Neue Kartoffeln " 0,25 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,05</p>	<p>12. Julienneuppe aus Sup- penpulver M. 0,20 Spinat " 0,40 Seheier " 0,50 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,10</p>
<p>2. Mohrrüben mit Kartoffeln M. 0,40 Bouletten " 0,80 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,20</p>	<p>13. Bierkaltische M. 0,40 Buchweizengröße " 0,30 mit Speck " 0,30 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,00</p>
<p>3. Gemüseuppe mit Bouil- lonwürfeln M. 0,40 Rote Größe " 0,40 <hr style="width: 100%;"/>M. 0,80</p>	<p>14. Blaubeersuppe M. 0,30 Seelachs mit grüner Sauce " 0,80 Kartoffeln " 0,25 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,35</p>
<p>4. Gebr. Rindsleber M. 0,60 Spinat u. Kartoffeln " 0,60 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,20</p>	<p>15. Rindfleischuppe M. 0,80 mit Graupen " 0,20 und Kohlrabi " 0,20 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,20</p>
<p>5. Fischuppe M. 0,60 Gebäcker Kartoffelbrei " 0,40 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,00</p>	<p>16. Bieruppe mit Grieß M. 0,30 Seheier " 0,50 mit Kartoffelknudeln " 0,30 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,10</p>
<p>6. Legierte Lungenuppe M. 0,20 Hammellunge sauer " 0,60 mit Gemüseknudeln " 0,20 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,00</p>	<p>17. Grüne Fische M. 1,20 mit Klößen " 0,40 Kopfsalat " 0,20 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,80</p>
<p>7. Grüne Bohnen M. 0,60 mit Salzhering " 0,20 <hr style="width: 100%;"/>M. 0,80</p>	<p>18. Risotto M. 0,50 mit Schweinsleber " 0,60 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,10</p>
<p>8. Erbswurstuppe M. 0,20 Rhabarberflammeri " 0,60 <hr style="width: 100%;"/>M. 0,80</p>	<p>19. Stachelbeersuppe M. 0,35 Rindfleischpudding " 1,05 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,40</p>
<p>9. Geschm. Rinderherz M. 0,80 Kartoffeln " 0,25 Kopfsalat " 0,15 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,20</p>	<p>20. Spinat M. 0,25 mit Schweinebauch " 0,50 u. neuen Kartoffeln " 0,25 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,00</p>
<p>10. Bratwurst in Bier M. 0,80 Saure Linfen " 0,40 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,20</p>	<p>21. Rührei M. 0,40 mit Specksalat " 0,25 und Pellkartoffeln " 0,25 <hr style="width: 100%;"/>M. 0,90</p>
<p>11. Blaubeeren mit Milch M. 0,40 Hammelbregen " 0,70 Neue Kartoffeln " 0,25 <hr style="width: 100%;"/>M. 1,35</p>	

22. Beefsteak	M. 0,80	32. Brotsuppe mit Korinthcn	M. 0,30
Bratkartoffeln	" 0,20	Gebratene Bücklinge	" 0,60
Gurkensalat	" 0,30	Kartoffeln	" 0,20
	<u>M. 1,30</u>		<u>M. 1,10</u>
23. Grüne Bohnen	M. 0,50	33. Geschm. Kalbfleisch	M. 1,30
und mag. Speck	" 0,40	Neue Kartoffeln	" 0,20
	<u>M. 0,90</u>	Kopfsalat	" 0,20
			<u>M. 1,70</u>
24. Blumenkohluppe	M. 0,30	34. Französische Suppe mit	
Raffaroniauflauf	" 0,65	Rindfleisch	M. 1,00
	<u>M. 0,95</u>		
25. Rhabarbersuppe	M. 0,30	35. Kohlrüben	M. 0,30
Saché von Rindfleisch	" 0,50	Kaffeler Kotelett	" 0,90
mit Reis	" 0,20		<u>M. 1,20</u>
	<u>M. 1,00</u>		
26. Schweinebraten (2 Tage) .	M. 2,10		
Räuberknödel	" 0,30		
	<u>M. 2,40</u>		
27. Buchweizengrütze mit			
Milch	M. 0,25		
Kalter Schweinebraten			
mit Salat	" 0,20		
	<u>M. 0,45</u>		
28. Birsingkohl	M. 0,40		
mit Rindfleisch	" 0,60		
	<u>M. 1,00</u>		
29. Kohlsuppe (Nestbcrmen-			
zung)	M. 0,10		
Eierkuchen	" 0,50		
Blaubeeren	" 0,30		
	<u>M. 0,90</u>		
30. Kalte Milchsuppe	M. 0,30		
Pfefferlinge	" 0,60		
Kartoffeln	" 0,10		
	<u>M. 1,00</u>		
31. Brisoletts	M. 0,80		
Kohlrabi ohne Kraut	" 0,50		
	<u>M. 1,30</u>		

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Sommer.

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Sommer.