

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

Unsere Küchenzettel.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

Unsere Küchenzettel.

Wir haben an den Anfang des Kochbuchs einen Küchenzettel für den Mittags- und Abendtisch fürs ganze Jahr gesetzt, um diese schwerste Frage zuerst zu lösen. Die Zusammensetzung der Speisezettel ist wohl durchdacht nach ihren Nährwerten, nach ihrem Wohlgeschmack, nach Bekömmlichkeit, Preis und Zweckmäßigkeit. Wenn wir diese Vorschläge vom gegenwärtigen, volkswirtschaftlichen Standpunkt aus betrachten, so dürfen wir uns sagen, daß wir mit Fleisch sparten, Butter und Eier aufs nötigste beschränkten und Brot und Mehl wenig verbrauchten. Wir haben aber doch jede Einförmigkeit vermieden und manche, ja die überwiegende Mehrzahl der Gerichte kam binnen 4 Wochen nur einmal vor.

Daß nun aber doch nicht die ganzen Küchenzettel für jeden und jede Familie ganz genau so passen, wie sie gegeben sind, ist klar. Wo mehrere Kinder sind, wird man noch öfter zu den Kapiteln der Flamme und Grügen greifen, als in anderen Familien; wo der Gatte Jäger ist, da wird er zur Freude der Hausfrau gar manches Stück Wild oder Wildgeflügel zur Bereicherung des Speisezettels nach Hause bringen, und das ist kein Fehler und wird sich doch leicht in den Rahmen unserer Vorschläge einreihen lassen: Sauerkraut schmeckt noch besser zu Rebhühnern, die mit Speck umbunden sind, als wenn wir nur den Speck dazu gebraten haben, usw. usw. Und wer im Herbst ein

Schweinchen schlachten konnte, der braucht seinen Winter-
vorrat an Fett nicht so ängstlich zu hüten, als wie
wir es im Kochbuch tun mußten, da man das Fett so
furchtbar teuer bezahlen muß. Wo aber Sparsamkeit
Küchenmeister sein muß, da kann man unsern Speise-
zettel beschneiden — und wenn das auf die richtige
Art geschieht, so wird doch jede Unterernährung ver-
mieden werden, und das ist jetzt unsere Hauptaufgabe.

Das Wichtigste ist unbedingt: Jedes Nahrungsmittel
gut auszunützen, durch die Kochkiste alle Nährwerte her-
auszuholen, jedes Restchen zu verwerten, ja nichts un-
kommen zu lassen und immer dafür zu sorgen, daß jeder
auf dem Tische das findet, das seinen Hunger aufs an-
genehmste stillt. Dazu sollen unsere Küchenzettel helfen!

Monat Januar

1. Woche.

Sonntag: Einlaufsuppe, Schweinebraten mit gelben Rüben und Kartoffeln. Bohnentorte.

Abends: Kalter Schweinebraten mit Erbschoten Salat.

Montag: Knochensuppe mit Gerstengröße und Kartoffelstückchen, Erdkohlrabiklöbe mit Apfelsöbe.

Abends: Krautwickel und Kartoffelsalat.

Dienstag: Graupensuppe mit Wurzelwerk, Schwarzwurzeln mit Bratwurst und Kartoffeln. Safflammeri.

Abends: Geröstete Kartoffeln und Krautsalat.

Mittwoch: Bohnensuppe mit Speckwürfeln, Pudding von Kartoffeln und Äpfeln.

Abends: Heringe und Schalkartoffeln.

Donnerstag: Kerbelsuppe, Teltower Rübchen mit Kartoffelschnee. Auflauf von Maniokagrieß mit Apfelweinsöbe.

Abends: Heringsauflauf.

Freitag: Majoransuppe, gedämpfter Fisch mit Salzkartoffeln und Meerrettichsöbe. Wehlschmarrn mit Zwetschenkompott.

Abends: Linsenragout.

Samstag: Legierte Haferuppe, Milchkartoffeln mit gebratener Blutwurst. Buttergrieß.

Abends: Weiße Rüben mit Salzkartoffeln.

2. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe mit Grießklößen, Gänsekeulen mit Paprika, Sauerkraut und Kartoffelbrei. Reisauflauf.

Abends: Apfelmüse.

Montag: Blumenkohluppe, eingemachte Bohnen mit Kartoffeln und gebackenen Kürbisschnitten. Buttermilchspeise.

Abends: Schwarzbrotpudding mit Früchten.

Gesegnete Mahlzeit.

Dienstag: Lebersuppe, Kartoffelklöße mit gedörrten Pflaumen.

Abends: Gebackene Klöße mit Salat.

Mittwoch: Brotsuppe, Lungenhaschee mit Kartoffeln in der Schale. Kartäuserklöße mit Vanillesoße.

Abends: Aufschnitt mit Bratkartoffeln.

Donnerstag: Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Erbsenbrei und Dürfleisch. Schokoladepfeife.

Abends: Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren.

Freitag: Lauchsuppe mit Grieß, Backfisch mit Kartoffelsalat, Obst.

Abends: Preßkopf mit Kartoffeln und roten Rüben.

Samstag: Sagosuppe mit Kartoffeln, Rindfleisch mit Beilagen. Gedämpfte Kürbisschnitte.

Abends: Gewärmtes Sauerkraut mit Erbswürstchen.

3. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe, Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffelbrei. Käsekuchen.

Abends: Sülze aus Schollen.

Montag: Gebrannte Mehlsuppe, Hammelfleisch mit Bohnen. Graupen mit Dörrobst.

Abends: Gewärmtes Gemüse von Mittag mit Kartoffeln.

Dienstag: Abgezogene Suppe aus Maggiwürfeln, Maniokagrießschnitten mit eingemachten Kirschen.

Abends: Kalter Hasenbraten mit Selleriesalat und Apfelbrei.

Mittwoch: Wildsuppe mit Klößchen, Bayerisch Kraut mit Kartoffeln und Frikadellen. Apfelsinensulz.

Abends: Schalkartoffeln mit Meerrettichsoße und rote Rüben. Käse.

Donnerstag: Maniokagrießsuppe mit Tomaten, Hasenragout mit Kartoffelklößen. Apfelbrei.

Abends: Kürbisschnitten mit Kartoffeln und Erbschodensalat.

Freitag: Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Erbsenbrey.
Pflanzl.

Abends: Pfannkuchen mit Salat.

Samstag: Falsche Eiergerstensuppe, Ochsenfleisch mit sauren
Kartoffeln und Salzgurken. Drangen.

Abends: Wurst mit Bratkartoffeln und Salat.

4. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe, Ochsenzunge mit eingeweckten Erbsen
und Karotten. Schokoladespeise.

Abends: Gurkensalat mit gerösteten Kartoffeln.

Montag: Suppe aus Gerstengrütze, Ragout aus dem Ab-
fall der Zunge mit Spähle.

Abends: Sauerkrautpastete.

Dienstag: Gemüsesuppe, Frisch Stew, Haferslockenpudding
mit Johannisbeersaft.

Abends: Marinierte Seringe mit Kartoffeln.

Mittwoch: Würfelsuppe, Ragout mit Erdkohlrauben, Wein-
grütze.

Abends: Krautwickel mit Kartoffelsalat.

Donnerstag: Graupensuppe mit Gemüse, Rosenkohl mit
Kastanien. Bratäpfel.

Abends: Hausmachersülze mit Schalkartoffeln.

Freitag: Linsensuppe, Schellfisch mit Salzkartoffeln und
Senfsoße. Dampfnudeln mit Birnentompott.

Abends: Reisbrey mit Zucker und Zimt.

Samstag: Brotsuppe, Sauerkraut mit Kartoffelbrey. Erd-
beerpudding aus Puddingpulver von Christian Riempp in
Karlsruhe.

Abends: Erbschokengemüse mit Kartoffeln.

Monat Februar

1. Woche.

Sonntag: Gemüsesuppe, gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl
und Kastanien. Karamelspeise.

Abends: Suppe vom Mittag, kalter Braten und Kar-
toffelsalat.

Montag: Geröstete Grießsuppe, Sauerkraut mit Kartoffelbrei. Reisbrei mit Zucker und Zimt.

Abends: Schalkartoffeln und Meerrettich.

Dienstag: Graupensuppe, Erdkohlrabi mit Kartoffeln gekocht. Dampfnudeln mit getrockneten Zwetschen.

Abends: Sauerkrautpastete.

Mittwoch: Kartoffelsuppe, Gulasch mit Gemüsenudeln. Kompott.

Abends: Nudelauflauf mit Rosinen.

Donnerstag: Süße Brotsuppe, eingemachte Bohnen mit Kartoffeln und Hering. Kaiserschmarrn.

Abends: Schalkartoffeln mit weißem Käse.

Freitag: Bohnensuppe, Stöckfisch mit Senfsoße und Kartoffeln. Schneckenudeln.

Abends: Suppe vom Mittag, gebackener Kürbis mit Kartoffeln und Endivien Salat.

Samstag: Suppe vom Tag vorher, braunes Kartoffelgemüse und rote Rüben und Essiggurken. Mandelpudding aus Puddingpulver mit Fruchtsoße.

Abends: Wurst und Kräut Salat.

2. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe, Kaninchenbraten mit Bayrisch Kraut und Kastanien. Kuchen aus Heidelbeeren in Flaschen.

Abends: Frikadellen mit Kartoffeln und Salat.

Montag: Erbsensuppe, weiße Rüben mit Hammelfleisch und Kartoffeln. Grießflammeri.

Abends: Suppe vom Mittag, Heringskartoffeln.

Dienstag: Grünkernsuppe, Kaninchenragout mit Kartoffelkloßen, Kompott aus Aepfelschnitzeln.

Abends: Suppe vom Mittag, Reis mit Zucker und Zimt.

Mittwoch: Sagosuppe, gelbe Rüben mit Kartoffeln und Grünkernküchlein, Dörrozweitschenjulz.

Abends: Fischpudding mit Salat.

Donnerstag: Haferslockensuppe mit Brotbröckchen, Rindsrollen mit Erdschocken und Kartoffeln, eingemachte Birnen.

Abends: Kastanien mit Aepfeln gedämpft.

Freitag: Kartoffelsuppe, Schellfisch mit Kräutersoße. Apfelpudding.

Abend: Gebackene Heringe mit Salzkartoffeln.

Samstag: Einlaufsuppe, Ochsenfleisch mit Beilagen, Schokoladeflammeri.

Abend: Schinkenmakkaroni.

3. Woche.

Sonntag: Marktflößchensuppe, Lendenbraten und Leipziger Allerlei (aus eingeweckten und frischen Gemüsen), Bratkartoffeln. Bohnentorte.

Abend: Kalter Braten, rote Rüben, Kartoffeln.

Montag: Tomatensuppe, Winterkohl mit Kartoffeln und Würstchen oder Haserlodenküchlein. Grießflammeri.

Abend: Kartoffelpfannkuchen mit Salat oder Kompott.

Dienstag: Suppe aus Grünkerngrüße, Mischgemüse. Apfelpudding.

Abend: Brotpudding mit Fruchtastsoße.

Mittwoch: Erbsensuppe, Schwarzwurzeln mit Kartoffeln. Kartäuserklöße mit Dunstobst.

Abend: Käsekuichen, Selleriesalat, rote Rüben.

Donnerstag: Maggijuppe, eingemachte Bohnen mit Kartoffeln. Gebackenes Obstmus.

Abend: Büchsenfleisch mit Erdschokensalat.

Freitag: Bohnensuppe mit Kartoffeln und gelben Rüben. Dampfnudeln mit Heidelbeeren.

Abend: Gebackene Kürbisschnitten mit Kartoffelsalat.

Samstag: Selleriesuppe, Rummelkraut mit Kartoffeln. Graupenpudding.

Abend: Pfannkuchen mit Salat oder Kompott.

4. Woche.

Sonntag: Pfannkuchensuppe, Hackbraten mit eingewecktem Spargelgemüse und Bratkartoffeln. Reispudding mit Schokoladesoße.

Abend: Kalter Hackbraten mit italienischem Salat.

Montag: Wassergriechsuppe, Irish Stew. Haferflocken-
Allerlei.

Abends: Reste vom Haferflocken-Allerlei gebacken mit
Kartoffelsalat.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Erbsenbrei und
Dörrfleisch. Süße Nudeln.

Abends: Dicke Pfannkuchen mit Zucker bestreut.

Mittwoch: Graupensuppe, gedämpftes Herz mit Schupf-
nudeln. Kompott aus Apfelingeln.

Abends: Krautwickel, Käsebrot.

Donnerstag: Linsensuppe, Erdkohlrabi mit Kartoffeln.
Schokoladepudding.

Abends: Suppe vom Mittag, Gemüsesalat.

Freitag: Sagojuppe, gebackene Rotzungen mit Kartoffel-
salat. Rote Grütze.

Abends: Pot- oder Topfbeutel.

Samstag: Falsche Eiergerstensuppe, Ochsenfleisch mit
Rahmkartoffeln und Beilagen. Reiskreis mit Zucker und Zimt.

Abends: Schalkartoffeln mit weißem Käse, Seringen
oder Bücklingen.

Monat März

1. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe, Hühnerrikassée mit Reis. Käse-
kuchen.

Abends: Reste vom Mittag und geröstete Kartoffeln.

Montag: Hafergrütsuppe. Pickelsteiner, Brotspeise mit
Äpfeln und Weinbeeren.

Abends: Gebackene Leber mit eingemachtem Gurken-
salat und Schalkartoffeln.

Dienstag: Reissuppe, Sauerkraut mit Thüringer Klößen.
Einfacher Birnenauflauf.

Abends: Fischpudding mit Salat.

Mittwoch: Petersiliensuppe, Makkaroni in weißer Soße.
Kartoffelkrapsen.

Abends: Kartoffelgemüse mit Wurstscheibchen.

Donnerstag: Dicke Gemüsesuppe, Grünkohlpudding mit Apfelbrei aus Dörräpfeln.

Abends: Heringskartoffeln.

Freitag: Gerstenlockensuppe, gekochter Stockfisch mit Salzkartoffeln und Kräutersoße. Maisgrießlöße mit eingemachten Birnen.

Abends: Suppe vom Mittag, Deutsches Beefsteak mit Kartoffelsalat.

Samstag: Suppe Frauenlob, Grünkohl mit Gerstengröße und Frankfurter Würstchen. Kartoffelspeise.

Abends: Jägerkohl.

2. Woche.

Sonntag: Fleischbrühe mit Markflöschchen, Schmorbraten mit Spinat und Bratkartoffeln. Zwiebackauflauf mit Vanillesoße.

Abends: Kalter Braten mit Bohnensalat, Käse.

Montag: Tomatensuppe mit Reis, Rosenkohl mit Kastanien. Turiner Apfelsinenspeise.

Abends: Leberwurst mit Selleriesalat und Schaffartoffeln.

Dienstag: Gemüsegrauenjuppe aus Dörrgemüsen, Lungenmus mit Makkaroni. Milchgrießlammeri.

Abends: Bohnensalat mit Kartoffeln.

Mittwoch: Lauchsuppe, weiße Bohnen mit Gelbrüben oder mit Kartoffeln und Speck. Sagopudding.

Abends: Krautwickel.

Donnerstag: Erbsensuppe mit Brotwürfeln, Erdschockengemüse mit Bratkartoffeln und Grünkernküchlein. Apfelpolenta.

Abends: Stockfisch mit Tomaten und Kartoffeln.

Freitag: Kartoffelsuppe, Badfische mit Feldsalat und Kartoffeln. Stachelbeergröße mit Milch.

Abends: Gebackene frische Heringe mit Kartoffeln.

Samstag: Suppe aus Erdschocken, Küchlein aus getrockneten Pilzen mit Kastanienbrei. Kompott.

Abends: Kartoffelpfannkuchen mit Salat.

3. Woche.

Sonntag: Graupensuppe mit Fleisch und Kartoffeln.
Schwarzwurzelpudding mit glacierten Kastanien. Reistorte.
Abends: Reste vom Mittag. Käsebrod.

Montag: Grünkohlsuppe mit Hafergrüße, Sauerkraut und
Rajfelder Rippensteck, Kompott.
Abends: Spätzle mit Feldsalat.

Dienstag: Leberspätzlesuppe. Bohnengemüse mit Hering
und Kartoffeln. Apfelreis.
Abends: Nudeln mit Tomatensoße.

Mittwoch: Grießsuppe, Ochsenfleisch mit gelben Rüben
und Kartoffeln, Weingrüße.
Abends: Fleischsalat mit Kartoffeln.

Donnerstag: Erbswurstsuppe mit Speck, Dampfnudeln
mit eingemachten Kirschen.
Abends: Rhabarberauflauf.

Freitag: Tomatensuppe mit Haferflocken, Schleie mit
Kartoffeln und Gurkensalat. Reisbrei mit Zucker und Zimt.
Abends: Makkaroni mit Käse und Salat.

Samstag: Geschmälzte Brotsuppe, Erdkohlragigemüse mit
Büchsenfleisch, Kaffeeclammeri.
Abends: Leberwurst und Kartoffelsalat.

4. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe, Schweinebraten mit eingemach-
tem Spargel und Kartoffeln. Gelbrübenbrot.
Abends: Kalter Braten mit Selleriesalat.

Montag: Wassergrießsuppe, Rummelkraut mit Kartoffeln
und Bratwürstchen. Wackelpeter.
Abends: Leberschnitten mit Spätzle.

Dienstag: Linsensuppe, Rote Rübengemüse mit Schupf-
nudeln. Schokoladegrießpudding mit Vanillesoße.
Abends: Grießklöße mit Salat oder Kompott.

Mittwoch: Maggi-Spargelsuppe, Bickelsteiner, Schwarzbrots-
pudding mit Brombeersaft.
Abends: Hausmachersülze mit Kartoffeln.

Donnerstag: Bohnensuppe mit Knackwürsten, Waffeln.
Abends: Kalbsragou mit Maffaroni.

Freitag: Grünkernmehlsuppe, Kabeljau mit Meerrettichsoße
 und Salzkartoffeln. Reisbrei mit Schokoladesoße.
Abends: Sprossen, Fischkücklein mit Salat.

Samstag: Nudelsuppe, Dachsenfleisch mit Beilagen, Weck-
 schnitten mit Kompott.
Abends: Aufgezogene Pfannkuchen, Kartoffelsalat, Käse-
 brot.

Monat April

1. Woche.

Sonntag: Lauchsuppe, Kalbsbraten, Blumenkohl, Kar-
 toffeln. Käsekuchen.
Abends: Kalter Braten, gemischter Salat.

Montag: Selleriesuppe. Spinat mit Kartoffelpfannkuchen,
 Kompott von getrockneten Zwetschen.
Abends: Grießklöße mit Fruchtsoße.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Weißkraut und gelbe Rüben-
 kücklein.
Abends: Schalkartoffeln und weißer Käse.

Mittwoch: Geröstete Grießsuppe. Sauerkraut mit Kar-
 toffelbrei, Vanillegelatine.
Abends: Pilzsalat, Kartoffeln, Käse.

Donnerstag: Nudelsuppe, Bohnen, Hering, Kartoffeln,
 Kompott.
Abends: Bückingreis.

Freitag: Gemüsejuppe. Gefüllter Schellfisch, Kartoffeln,
 Grießpeise.
Abends: Sauerkrautauslauf.

Samstag: Dicke Bohnensuppe. Apfelmücklein.
Abends: Fischsülze mit Bratkartoffeln.

2. Woche.

Sonntag: Gelbe Rübensuppe. Schmorbraten und Kartoffelbrei. Zitronencreme.

Abends: Blumenkohl mit Pilzen, Kartoffeln.

Montag: Spinatsuppe. Sauerkraut, Erbsenbrei und Dürre-
fleisch.

Abends: Heringskartoffeln.

Dienstag: Zwiebelsuppe. Kabelaufkoteletten mit Kartoffel-
salat, Maniokagrießspeise.

Abends: Selleriefülze mit Bratkartoffeln.

Mittwoch: Lebersuppe, Rotkraut, gebackener Kartoffelbrei.
Weingelee.

Abends: Nudeln mit Vanillesoße.

Donnerstag: Falsche Eiergerstensuppe. Spinat mit Pfann-
kuchen. Dörrobst.

Abends: Makkaroni mit Tomaten.

Freitag: Gerstensuppe mit Gemüse. Gebackene Schollen,
Feldsalat, Kartoffeln. Gefüllte Äpfel.

Abends: Fischfülle mit Roterüben und geröstete Kar-
toffeln.

Samstag: Linsensuppe mit Wurst, kalter Reis mit Frucht-
soße.

Abends: Kartoffeln, gebackene Selleriescheiben.

3. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe. Kaninchenbraten mit Rosen-
kohl. Drangencreme.

Abends: Kaninchenwurst und Winter Salat.

Montag: Suppe von den Kaninchenresten. Grüne Bohnen
und Heringskoteletten. Fruchtfülle.

Abends: Bohnensalat aus eingemachten Bohnen, Kar-
toffeln.

Dienstag: Zweierleisuppe. Stockfischauflauf mit Peter-
siliensoße und Kartoffeln. Kaffeehammeri.

Abends: Gefüllte Kartoffeln, Salat.

Mittwoch: Rosengrießsuppe. Spinat mit Haferflockenküchlein, Kartoffeln. Obstsalat.

Abends: Nudelplatz mit Salat.

Donnerstag: Nudelsuppe. Schweinspörkölt mit Kartoffeln. Schaumspeise.

Abends: Roterüben und Kartoffeln.

Freitag: Erbsensuppe. Fischauflauf mit Reis und Spinat. Kompott.

Abends: Kartoffelbrei mit gebackener Blutwurst.

Samstag: Pickelsteiner mit Speck. Rhabarbergrüße.

Abends: Bohnenküchlein und Salat.

4. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe. Hühnerfrütkasse mit Reis. Apfelfuchen.

Abends: Kal in Gelee, Bratkartoffeln.

Montag: Suppe von den Hühnerknochen. Gebackenes Kalbshirn und Mangold und Kartoffeln. Gefochte Pflaumen.

Abends: Kohlrollen mit Reissfülle, Salat.

Dienstag: Gelberübensuppe. Fischauflauf mit Spinat, Mandelspeise.

Abends: Schusterpastete; Salat von den Mangoldstielen.

Mittwoch: Milzsuppe. Petersilienkartoffeln und gebackene Frühlingschnitten, Rhabarberkompott.

Abends: Vegetarischer Hackbraten, Salat.

Donnerstag: Fischsuppe. Spinat mit gebackenen Grießschnitten. Rhabarberfuchen.

Abends: Kartoffeln mit Apfel. Käse.

Freitag: Bohnensuppe. Fisch im Wasserbad, Kartoffeln, Petersiliensoße.

Abends: Grießklöße mit Obst.

Samstag: Reissuppe. Schottisches Gericht, Obst.

Abends: Hoppelpoppel.

Monat Mai

1. Woche.

Sonntag: Ochschwanzsuppe. Kalbsnierenbraten und Teltower Rübchen. Linzertorte.

Abends: Verlorene Eier in Sülze, Roterüben; Käse.

Montag: Spargelsuppe, Spinat mit Ei und Kartoffeln. Kalte Grießspeise.

Abends: Grüner Salat mit Schupfnudeln.

Dienstag: Frühlingsuppe. Gebackene Rotzunge mit Kartoffeln und Kressesalat.

Abends: Rote Grütze mit Vanillesoße.

Mittwoch: Würfelsuppe. Pickelsteiner mit Hammelfleisch. Rhabarbergrütze.

Abends: Salzkartoffeln, Senfsoße mit Eiern und Gurke.

Donnerstag: Milzsuppe. Spargelgemüse und Kartoffeln. Karamelspeise.

Abends: Petersilienkartoffeln und Wurst.

Freitag: Gebrannte Grießsuppe. Fischpickelsteiner. Obst.

Abends: Kartoffeln, weißen Käse, Radisheschen.

Samstag: Kartoffelsuppe. Apfelfüchlein.

Abends: Bohnensalat, Kartoffeln. Käse.

2. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe. Gefüllte Kalbsbrust. Gelbe Rüben, Kartoffeln. Sauermilchspeise.

Abends: Heringsalat, Käsestangen.

Montag: Lebersuppe. Gefülltes Kraut, Kartoffeln. Schokoladepudding.

Abends: Grießfüchlein und Obst.

Dienstag: Rumsfordsuppe. Bechamelkartoffeln mit Bratwurst. Obst.

Abends: Kartoffelklöße mit brauner Soße.

Mittwoch: Rosengrießsuppe. Spargelauslauf, Kartoffeln. Maultaschen mit Marmelade gefüllt.

Abends: Einlaufsuppe. Grüner Salat, gebackene Kartoffelklöße, Resteverwertung.

Donnerstag: Grünkernsuppe. Spinat mit gebackenem Hirn in Viertel, Kartoffeln.

Abend: Nudelplätz und Salat.

Freitag: Gerstensuppe. Seezungenfricassee mit Kartoffeln. Kaiserschmarrn.

Abend: Dicke Pfannkuchen und Obst.

Samstag: Pickelsteiner mit Speck, rote Grütze.

Abend: Kartoffelsalat und Wurst.

3. Woche.

Sonntag: Fleischbrühsuppe mit Reis. Stangenspargel mit Pfannkuchen. Apfelstrudel.

Abend: Fleischjülze mit Remouladensoße.

Montag: Graupensuppe. Bohnen mit eingemachten oder getrockneten Pilzen, Kartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Kartoffelpfannkuchen mit Essigbirnen.

Dienstag: Lauchsuppe. Gedämpfte Leber und Kartoffeln. Reis mit Rhabarber.

Abend: Spargelgemüse mit Kartoffeln zusammengekocht.

Mittwoch: Hafer- oder Gerstensuppe. Mischgericht mit jungen Gemüsen und Speck. Käseklöße.

Abend: Thüringer Klöße mit saurer Soße.

Donnerstag: Eiergerstensuppe. Spargelauslauf mit Kartoffeln. Pflaumenpeise.

Abend: Weckklöße und Obst.

Freitag: Pilzsuppe von getrockneten Pilzen. Stodfisch mit Sauerkraut. Apfelmilch.

Abend: Graupenküchlein, Salat.

Samstag: Linsensuppe mit Wurst. Gebackenes Obstmus.

Abend: Reis mit Äpfeln.

4. Woche.

Sonntag: Sagosuppe. Mairüben, Roastbeef, Kartoffeln. Apfelauslauf.

Abend: Gemüseis.

Montag: Bohnensuppe. Lauchgemüse, Frikadellen, Kartoffeln. Gefochtes Obst.

Abend: Haferkuchlein mit Saft.

Dienstag: Blumentohlsuppe. Spätle mit Obst.

Abend: Gebackene Blutwurst und Kartoffelsalat.

Mittwoch: Graupensuppe. Gelbe Rüben mit Grießschnitten. Kartoffeln. Obst.

Abend: Pilzreis mit Kartoffeln.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Gulasch mit Maffaroni. Obstsalat.

Abend: Sagoauflauf mit Dörrobst.

Freitag: Erbsensuppe. Ungarischer Schellfisch mit Kartoffeln.

Abend: Spargel mit Polentakräpfchen.

Samstag: Spinatsuppe. Graupenpudding mit Soße.

Abend: Gelbe Rübensalat, Kartoffeln, Wurst.

Monat Juni

1. Woche.

Sonntag: Spargelsuppe. Leipziger Allerlei, Kalbschnitzel, Kartoffeln. Kirschkuchen.

Abend: Tee, falscher Kaviar, gefüllte Eier.

Montag: Zwiebelsuppe. Karotten und Erbsen, vegetarischer Hackbraten. Obst.

Abend: Nudeln und Fruchtast.

Dienstag: Gemüsesuppe, Kartoffelklöße mit Dörrobst.

Abend: Beshamelkartoffeln.

Mittwoch: Graupensuppe mit Gemüse. Nudelauflauf mit Rhabarber.

Abend: Gebratene Leber mit Kartoffelsalat.

Donnerstag: Roh geriebene Kartoffelsuppe. Gefüllte Kohlrabi, Kartoffeln. Frische Kirschchen.

Abend: Kräuteruppe. Reisbrei mit Zucker und Zimt.

Freitag: Spinatsuppe. Fischklöße mit Tomatensoße, Kartoffeln. Gefochte Kirschen.

Abends: Blumenkohl und Pfannkuchen.

Samstag: Würfelsuppe mit Reisklößchen. Kirschpfannkuchen.

Abends: Kartoffelgulasch.

2. Woche.

Sonntag: Grüne Bohnensuppe. Gebratene Rehkeule, Salat, Kartoffelschnitten. Kirchspeise.

Abends: Kalter Braten mit pikanter Soße.

Montag: Suppe von den Wildknochen. Grüne frische Bohnen, Trifadellen von den Fleischresten, Kartoffeln.

Abends: Grießschnitten und grüner Salat mit Kresse.

Dienstag: Suppe von frischen Erbsen mit Grießklößchen. Steinbutt und Kartoffeln. Gefochte Kirschen.

Abends: Kartoffeln und Matjesheringe.

Mittwoch: Dicke Suppe. Kirchenmichel.

Abends: Bohnensalat und Kartoffeln.

Donnerstag: Leberreissuppe. Karotten und weiße Bohnen, gebackenes Ruheuter.

Abends: Grießklöße mit gekochten Kirschen.

Freitag: Reissuppe. Kal mit Dillsoße und Kartoffeln. Creme von unreifen Stachelbeeren.

Abends: Gefüllter Kopfsalat und Kartoffeln.

Samstag: Gelberübensuppe. Suppensleich und Beschamelkartoffeln.

Abends: Heringskartoffeln.

3. Woche.

Sonntag: Fleischbrühjuppe vom Samstag mit Markklößchen. Zunge mit jungen Erbsen, Kartoffeln. Käsekeulchen.

Abends: Ausschnitt von Zunge, gemischter Salat.

Montag: Kerbelsuppe. Zungenragout mit Klößchen, Späße.

Abends: Gebackene Späße und Salat.

Dienstag: Zwiebelsuppe. Frikadellen von den Zungenresten, Mangold, Kartoffeln. Erdbeeren.

Abends: Kartoffelgemüse mit Wurst.

Mittwoch: Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen. Dampfnudeln und gekochte Kirichen.

Abends: Saure Nieren und Kartoffeln.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Frische grüne Bohnen, neue Seringe, Kartoffeln, Johannisbeeren.

Abends: Kartoffelschnee und gebackene Selleriescheiben.

Freitag: Blumenkohlsuppe. Petersilienfisch mit Kartoffeln. Johannisbeerspeise.

Abends: Fischsalat mit Kartoffeln.

Samstag: Einbrennsuppe. Frisch Stew.

Abends: Spinatauflauf.

4. Woche.

Sonntag: Suppe mit Schwammklößchen. Kasseler Rippensteck mit Karotten und Erbsen. Johannisbeereis.

Abends: Fischhälze mit Gemüsesalat.

Montag: Dicke Gemüsesuppe mit Reis. Waffeln mit Kirichen.

Abends: Gebackene Kalbsfüße mit Salat.

Dienstag: Petersiliensuppe. Junge Kohlrabi, Kartoffeln. Erdbeerspeise.

Abends: Kartoffeln, neue Seringe.

Mittwoch: Spinatsuppe. Risibisi mit Fleischklößchen. Gemischtes Obst.

Abends: Aurländer Pastetchen und Salat.

Donnerstag: Pfannkuchensuppe. Königsberger Klops und Kartoffeln. Kirschpfannkuchen.

Abends: Petersilienkartoffeln und Wurst.

Freitag: Erbsensuppe. Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. Johannisbeerkompott.

Abends: Obstsuppe mit Grießwürfel.

Samstag: Grüne Suppe. Lungenknödel mit Kartoffeln.

Abends: Bohnensalat mit Kartoffeln.

Monat Juli

1. Woche.

Sonntag: Reiszuppe mit Erbsen. Taubenragout mit Kartoffeln. Schaumauflauf mit Kirichen.

Abend: Kalte Gemüseplatte mit Aufschnitt.

Montag: Suppe von den Taubenknochen mit Grieß. Grüne Bohnen, neue Kartoffeln. Kirichenstrudel.

Abend: Bohnensalat und Heringsküchlein.

Dienstag: Gemüsesuppe. Bänder gebraten mit holländischer Soße, Kartoffeln.

Abend: Spätzle und Kirichen.

Mittwoch: Grünkernsuppe. Kohlrabi mit Kartoffeln, Haferküchlein. Dreifrucht.

Abend: Kartoffeln und Gemüsesalat.

Donnerstag: Fleischbrühsuppe mit Eierstich. Wachsbohnen mit Kartoffeln und Suppenfleisch.

Abend: Kaltes Suppenfleisch mit grüner Soße und Kartoffeln.

Freitag: Grüne Erbsensuppe mit Klößchen. Fischgulasch. Rote Grütze von frischen Beeren.

Abend: Kartoffeln, Gurkensalat, Käse.

Samstag: Hirnsuppe. Bratwurst und Karotten.

Abend: Kalter Reis mit Johannisbeeren.

2. Woche.

Sonntag: Grießsuppe. Gebeizte Rehkeule mit Kartoffelklößen. Himbeeraltshale.

Abend: Kalter Braten und gemischter Salat.

Montag: Nibeleesuppe. Pie mit Resten von dem Rehbraten. Obstspeiße.

Abend: Fleischsalat und Kartoffeln.

Dienstag: Selleriesuppe. Gefüllte Pfannkuchen mit Fleischresten, Salat.

Abend: Nudeln und Obst.

Gefegnete Mahlzeit.

Mittwoch: Gerstensuppe. Hackbraten und Kohlrabi. Stachelbeercrème.

Abends: Siebkäsnudeln mit Maisgries.

Donnerstag: Grüne Bohnensuppe. Hammelfleischragout und Reisgemüse.

Abends: Wachbohnen mit neuen Kartoffeln.

Freitag: Legierte Suppe. Gebratene Flußfische mit gemischtem Salat.

Abends: Kartoffelklöße mit Obst.

Samstag: Klobbrühsuppe. Fiedelsteiner.

Abends: Gebackene Kartoffelklöße (Reste) und Salat.

3. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe mit gebratenen Fleischklößchen. Rippensteak mit grünen Bohnen. Sauerkirschenjulz.

Abends: Gemüsesalat, kalter Braten.

Montag: Sauerampfersuppe. Labstaus von dem übrigen Rippensteak. Frische Erdbeeren.

Abends: Bohnensalat und Schupfnudeln.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Blumenkohl mit Pilzen. Apfelsmus von Falläpfeln.

Abends: Gelberübenküchlein, Salat.

Mittwoch: Nudelsuppe. Bratwurst und Mangold. Kirschenkompott.

Abends: Dike Pfannkuchen und Salat.

Donnerstag: Selleriesuppe. Spinat und Braten von Grünkern oder Grünkernküchlein. Kompott von Sommerbirnen.

Abends: Pilzreis.

Freitag: Gemüsesuppe. Hecht mit Petersiliensoße und Kartoffeln. Reisspeise.

Abends: Schusterpastete.

Samstag: Grüne Bohnensuppe. Gebackene Griechschnitten mit Obst.

Abends: Gemüsereis.

4. Woche.

Sonntag: Suppe mit Schwammklößchen. Rindskoteletten und Karotten mit Erbsen. Heidelbeerkuchen.

Abend: Blumenkohljülze, Bratkartoffeln.

Montag: Geröstete Griehsuppe. Pfifferlinge und Bohnen, Kartoffeln. Johannisbeercreme.

Abend: Pilzsalat, neue Kartoffeln in der Schale.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Fischgulasch mit Gemüse. Stachelbeeren.

Abend: Griehklöße und Obst.

Mittwoch: Rumfordsuppe. Bohnen und Hammelrippchen, Kartoffeln.

Abend: Gurkensalat und neue Kartoffeln.

Donnerstag: Hafersuppe. Chifore gebacken und Kartoffeln, Heidelbeerpfannkuchen.

Abend: Gebackene Griehschnitten mit Käse, Salat.

Freitag: Erbsensuppe. Petersilienfisch von Flußfischen, Kartoffeln. Rohes Obst.

Abend: Gebackene Topinambur und Salat.

Samstag: Zwiebelsuppe. Milchreis mit Zucker und Zimt.

Abend: Kartoffelgemüse und Wurst.

Monat August

1. Woche.

Sonntag: Ochsenchwanzsuppe. Gefüllte Gurken und Kartoffeln. Apfelstrudel.

Abend: Gemüsejülze von Blumenkohl, Bohnen, gelbe Rüben, Kartoffeln.

Montag: Pilzsuppe. Blumenkohl, holländische Soße, Kartoffeln. Rohes Obst.

Abend: Kartoffelsuppe, Sauermilchspeise.

Dienstag: Reissuppe. Gefüllte Kohlrabi, Griehspeise mit Heidelbeeren.

Abend: Nudeln und Salat.

Mittwoch: Sagosuppe. Gürkengemüse, gebratene Leber, Kartoffeln. Frisches Obst.

Abend: Suppe vom Mittag. Apfelfüchlein.

Donnerstag: Lebersuppe. Grüne Bohnen und Heringsfoteletten. Apfelmilch.

Abend: Gebackener Blumenkohl, Kartoffeln.

Freitag: Eiergerstensuppe. Gedämpfter Fisch mit Pilzen. Himbeersülze.

Abend: Pilzsalat, Kartoffeln.

Samstag: Pickelsteiner mit Gemüse und Pilzen. Birnenkompott.

Abend: Reisgemüse mit Wurst.

2. Woche.

Sonntag: Biringsuppe. Rahmschnitzel mit Kartoffeln und Gurkensalat. Apfelpudding.

Abend: Rührei und Bratkartoffeln.

Montag: Gelbe Rübensuppe. Vegetarischer Hackbraten und Roterübgemüse. Aprikosenkompott.

Abend: Kalter Hackbraten mit Heringssoße.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Dampfnudeln und Obst.

Abend: Saure Nieren und Kartoffeln.

Mittwoch: Fleischbrühsuppe mit Pfannkuchen. Suppenfleisch mit grüner Soße, neue Kartoffeln.

Abend: Grießschnitten und Obst.

Donnerstag: Tomatensuppe. Steinpilze und Kartoffeln. Himbeerspeise.

Abend: Salat von Steinpilzen, Kartoffeln.

Freitag: Reissuppe. Makkaroni mit Tomaten. Schneckenmudeln.

Abend: Neue Kartoffeln, weißer Käse.

Samstag: Bohnensuppe mit Schweinefleisch. Apfelauslauf.

Abend: Siebkäsespeise.

3. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe mit Reis. Artischocken und Kalbsbraten, Kartoffeln. Apfelreis.

Abend: Pilzsalat und Kartoffelschnitten.

Montag: Grießsuppe. Neues Wirsinggemüse mit Saferküchlein. Gefochtes Obst.

Abend: Zwiebelgemüse und Kartoffeln.

Dienstag: Roh geriebene Kartoffelsuppe. Fischklöße mit Tomatensoße, Kartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Gedämpftes Ochsenherz mit Kartoffelklößen.

Mittwoch: Gelbe Rübensuppe. Lungenmus und Kartoffeln. Rohes Obst.

Abend: Kartoffelklöße vom Abend vorher, gebacken, Salat.

Donnerstag: Suppe von der Lungenbrühe mit Gemüsespätle. Pilzotelette mit Beshamelfkartoffeln. Gefochtes Obst.

Abend: Tomatensalat, Kartoffeln.

Freitag: Bohnensuppe. Gebackene Barben mit Gemüsesalat. Apfelkuchen.

Abend: Pfannkuchen und Salat.

Samstag: Grießsuppe. Schmorgericht. Gefochtes Obst.

Abend: Gefüllte Tomaten mit Reis. Kartoffeln.

4. Woche.

Sonntag: Lauchsuppe. Junge Rebhühner mit neuem Sauerkraut, Kartoffelbrei. Sauermilchspeise.

Abend: Tomatensalat, Kartoffelkroketten.

Montag: Suppe von den Rebhühnerknochen. Auflauf von übrigem Sauerkraut. Gefüllter Pfannkuchen.

Abend: Kartoffelsalat mit Pilzwürstchen.

Dienstag: Sagosuppe. Wachsbohnen mit Grünfernküchlein und Kartoffeln. Apfelbrei.

Abend: Grießklöße mit Pflaumen.

Mittwoch: Eiergerstensuppe. Pilzmischgericht und Kartoffeln. Birnenkompott.

Abend: Gefüllter Pfannkuchen mit übrigen Pilzen.

Donnerstag: Linsensuppe mit altem Rebhuhn gekocht.
Apfelfüchlein.

Abend: Gurkensalat und neue Kartoffeln. Rettich.

Freitag: Erbsensuppe. Stockfischauflauf mit Kräutersoße.
Arme Ritter mit Obst.

Abend: Pfifferlinge und Risotto.

Samstag: Gemüsesuppe. Wirsing und Kartoffeln. Pflaumenkuchen.

Abend: Kartoffelsalat und gebackene Blutwurst.

Monat September

1. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe. Hackbraten mit Karotten und Erbsen. Aprikosenspeise.

Abend: Kalter Hackbraten und Gurkensalat.

Montag: Würfelsuppe. Gefüllte Gurken und Kartoffelgemüse. Mantaschen.

Abend: Neue rote Rüben, Kartoffeln, Käse.

Dienstag: Gemüsesuppe. Schleie gekocht und Petersilienkartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Nudeln und Salat.

Mittwoch: Gerstensuppe mit Gemüse. Rindsrouladen mit Kartoffeln. Kompott.

Abend: Kartoffelpfannkuchen und Pflaumen.

Donnerstag: Griechsuppe. Hammelfleisch mit weißen Rüben Kartoffeln. Apfelbrei.

Abend: Tomatensalat, Kartoffeln.

Freitag: Tomatensuppe. Gebackener Fisch mit gemischtem Salat. Rohes Obst.

Abend: Fischsalat von Resten, Kartoffeln.

Samstag: Zweierleisuppe. Haschee mit Kartoffelbrei. Gefüllte Äpfel.

Abend: Bratwürstchen und Kartoffelgemüse.

2. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe. Blumenkohl und Kalbschnitzel, Kartoffeln. Apfeltorte.

Abend: Gemischter Salat, Käse, Rettich.

Montag: Blumenkohlsuppe. Weiße Rüben und Kartoffeln. Kaiserschmarrn.

Abend: Gebackener Kürbis und Salat.

Dienstag: Gerstensuppe. Pilaff. Obstsalat.

Abend: Gebackene Leber und Kartoffeln, neue Salzgurken.

Mittwoch: Lauchsuppe. Neues Weißkraut und gehackte Beefsteak Kartoffeln. Apfelbrei.

Abend: Kartoffeln und Apfel.

Donnerstag: Geröstete Griechsuppe. Gürkengemüse, Kartoffeln. Gekochtes Obst.

Abend: Neue Kartoffeln in der Schale, weißen Käse, Rettichsalat.

Freitag: Rosengriechsuppe. Gedämpfte Seezungen mit Pilzen und Kartoffeln, gekochtes Obst.

Abend: Gefüllte Tomaten mit Reis, Kartoffeln.

Samstag: Haferflockensuppe. Fleischpfannkuchen und Salat.

Abend: Nudelplätz mit Obst.

3. Woche.

Sonntag: Pilzsuppe. Sauerbraten und Thüringer Kartoffelklöße. Pflaumenkompott und kleines Gebäck.

Abend: Kalbsjalm mit Kapernsoße.

Montag: Kartoffelsuppe. Rotkraut und Kartoffelbrei. Quittenkompott.

Abend: Aufgewärmter Sauerbraten und Kartoffelklöße.

Dienstag: Reisuppe. Dampfnudeln mit gekochten Birnen.

Abend: Gefüllte Gurken und Kartoffeln.

Mittwoch: Gerstensuppe. Hammelfleisch mit Steinpilzen und Kartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Spätzle und Apfelbrei.

Donnerstag: Rumfordsuppe. Gefülltes Weißkraut mit Kapernsoße und Kartoffeln. Pflaumenpfannkuchen.

Abend: Krautsalat und Kartoffeln.

Freitag: Gemüsesuppe. Gekochter Schellfisch mit Kräuter-
soße und Kartoffeln.

Abend: Grießklöße mit Obst.

Samstag: Linsensuppe mit eingeschnittener Wurst. Apfel-
küchlein.

Abend: Bückingspeise.

4. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe. Kalbsnierenbraten und Blumen-
kohl. Reispudding mit Fruchtsoße.

Abend: Kalter Braten, Gemüsesalat, Bircher-Benner-
speise.

Montag: Blumenkohlsuppe. Sauerkraut mit Thüringer
Klößen. Birnenauflauf.

Abend: Gebackene Klöße, Salat.

Dienstag: Gerstenflockensuppe. Gebackene Leber mit Be-
schameltkartoffeln. Obstsalat.

Abend: Maisgrießklöße mit Apfelmilch.

Mittwoch: Sagojuppe. Rote Rübensuppe und Kartoffeln.
Brotlauf mit Äpfeln.

Abend: Bücking, Kartoffel, Rettichsalat.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Rehragout vom Hals, Spätzle.
Obst.

Abend: Gebackene Spätzle und Kartoffeln (Restever-
wertung), grüner Salat mit Roterüben.

Freitag: Milchgrießjuppe. Gebratene Rotzunge mit Kar-
toffeln und Gurkensalat. Schwarzbrotpudding mit Brombeeren.

Abend: Gedämpfte Tomaten und Kartoffeln, Käse
und Rettich.

Samstag: Würfelsuppe. Schwarzwälder Gulasch. Brom-
beersüßhe.

Abend: Geräucherte Flundern, Kartoffelsalat.

Monat Oktober

1. Woche.

Sonntag: Reissuppe, gedämpftes Kalbfleisch mit eingeweckten Erbsen und Kartoffeln. Schokoladepudding.

Abend: Bunter Salat und Brot mit Käse.

Montag: Falsche Eiergerstensuppe. Spinat mit Kartoffeln und Gerstenküchlein. Apfelkompott.

Abend: Kartoffeln in der Schale, weißer Käse, Selleriesalat.

Dienstag: Kerbelsuppe. Sauerkraut mit Nudeln. Gebackenes Obstmus.

Abend: Gebackene Kürbis, Endiviensalat und Kartoffeln, Rettich.

Mittwoch: Abgeschmelzte Brotsuppe. Eingemachte Bohnen mit Sering und Kartoffeln. Gefochte Pfäunen.

Abend: Kartoffeln mit Pilzen, Kopfsalat.

Donnerstag: Bohnensuppe. Pickelsteiner. Rhabarber.

Abend: Suppe vom Mittag, Heringskartoffeln.

Freitag: Grünkernmehlsuppe. Kräuterfisch mit Kartoffeln. Dampfnudeln mit Birnenkompott.

Abend: Geröstete Kartoffeln, Salat, Käse.

Samstag: Graupensuppe. Braunes Kartoffelgemüse. Griechflammeri mit Himbeersoße.

Abend: Fischpudding mit Sardellensoße.

2. Woche.

Sonntag: Gemüsesuppe, Roastbeef mit Blumenkohl und Kartoffeln. Apfelfuchen.

Abend: Italienischer Salat.

Montag: Haferflockensuppe. Peterjilienkartoffel. Süße Nudeln.

Abend: Haschee mit Kartoffelbrei.

Dienstag: Blumenkohlsuppe. Gurkengemüse mit Kartoffeln. Rhabarberkompott.

Abend: Makkaroni mit Tomatensoße.

Mittwoch: Kartoffelsuppe. Mehlköße mit Dürrobst.
Abends: Apfelreis.

Donnerstag: Würfelsuppe mit Gemüse. Lungenhaschee mit Spätle. Apfelküchlein.
Abends: Kartoffeln in der Schale und marinierte Heringe.

Freitag: Erbsensuppe. Schellfisch mit Salzkartoffeln und Senfsoße. Bohnentorte.
Abends: Fischpudding und Salat.

Samstag: Tomatensuppe. Gefülltes Weißkraut mit Kartoffeln. Apfelpompott.
Abends: Suppe vom Mittag, gebackene Nudeln.

3. Woche.

Sonntag: Einlaufsuppe. Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffelschnee. Buttermilchspeise.
Abends: Dicke Pfannkuchen.

Montag: Pilzsuppe. Kohlrabi mit Kartoffeln. Käsekuichen.
Abends: Reis mit Kürbis.

Dienstag: Gerstenlockensuppe. Hasenragout mit Kartoffelklößen. Apfelpompott.
Abends: Gedämpfte Tomaten und Salzkartoffeln.

Mittwoch: Wildsuppe mit Klößchen. Rosenkohl mit Kastanien. Rote Apfelgrübe.
Abends: Heringsalat.

Donnerstag: Sauerampfersuppe. Hackbraten mit bayerischem Kraut und Kartoffeln. Bratäpfel mit Rosinen.
Abends: Suppe vom Mittag, Kohlrüben mit Kartoffeln.

Freitag: Saure Suppe. Sauerkraut mit Erbsenbrei und Dürrefleisch oder geräuchertem Speck. Apfelstrudel.
Abends: Weiße Bohnen mit gelbe Rüben oder Aepfel.

Samstag: Sago- und Herzragout mit Schmor- und Wärfelkartoffeln.
Abends: Gefüllter Sellerie mit Kartoffeln und Salat.

4. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe. Hammelfleisch mit Bohnen und Kartoffeln. Apfelfuchen mit Käse.

Abends: Kalter Hammelbraten, Gurkensalat; rote Rüben.

Montag: Verkochte Brotsuppe. Klöße mit Tomatensoße. Schokoladenspeise.

Abends: Saures Ochsenherz mit Kartoffeln.

Dienstag: Gemüsesuppe. Kümmelkraut mit Kartoffeln und Würstchen. Birnenauslauf.

Abends: Maisgries mit ApfelsöÙe.

Mittwoch: Grünkernsuppe. Sauerbraten mit Kartoffel-
nudeln. Melone.

Abends: Nudeln mit Tomaten, gebacken.

Donnerstag: Mehlsuppe, falscher Hase mit Kartoffelsalat. Apfelbrotspeise.

Abends: Auslauf von Wirsingkraut.

Freitag: Linsensuppe. Backfisch mit SenfsoÙe und Kartoffeln. Quittenspeise.

Abends: Gebackene Kräuterkartoffeln.

Samstag: Krautsuppe mit Kartoffelstückchen, Sellerie und gelbe Rüben. Kartoffelauslauf mit holländischer SoÙe. Apfel.

Abends: Schalkartoffeln mit MeerrettichsoÙe.

Monat November

1. Woche.

Sonntag: Hühnerbrühe mit Nudeln. Suppenhuhn mit Reiskraut. Gebackener Kartoffelteig mit Obstfüllung.

Abends: Krautsalat mit Schalkartoffeln.

Montag: Hafergrüzensuppe. Makkaroni mit Schwarzwurzeln, Mandelspeise.

Abends: Suppe vom Mittag, Schalkartoffeln mit Gurkensalat und rote Rüben.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Sauerkraut mit Erbsenbrei und Dürrfleisch.

Abends: Schupfnudeln mit Salat.

Mittwoch: Flockensuppe. Königsberger Klops mit Spinat und Kartoffeln. Pflaumensulz.

Abends: Fischgericht mit Erdkohlrabi und Petersilie.

Donnerstag: Erbsmehlsuppe. Bohnen mit Hering und Kartoffeln. Gebackene Grütze mit Äpfeln.

Abends: Suppe vom Mittag, Spinatpudding aus übriggebliebenem Spinat.

Freitag: Linsensuppe mit Würstchen, Schwarzbrotlauf mit Weinbeeren.

Abends: Kartoffeln mit Birnen.

Samstag: Würfelsuppe. Reis mit Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln mit Grünkernküchlein. Gemischtes Obst.

Abends: Pfannkuchen mit Salat und Kompott.

2. Woche.

Sonntag: Prinzeßsuppe. Gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl und Kastanien. Zwetschenkuchen.

Abends: Gemüse Salat, Käse.

Montag: Gemüsesuppe mit Gerstengrütze. Hefenkloße mit Obstmus.

Abends: Suppe vom Mittag, Wurst und Kartoffel Salat.

Dienstag: Lauchsuppe. Stockfisch mit Dillsoße und Kartoffeln. Griechflammeri.

Abends: Bohnen mit Kartoffeln.

Mittwoch: Sago Suppe. Gelbe Rüben mit Kartoffelküchlein. Arme Ritter mit Birnenkompott.

Abends: Gedämpfte Tomaten mit roh gebratenen Kartoffeln.

Donnerstag: Pfannkuchensuppe. Gedämpfte Leber mit Reis. Bratäpfel.

Abends: Bäckingsauflauf.

Freitag: Kartoffelsuppe. Gebackene Scholle mit Kartoffel Salat. Rübelscharlotte.

Abends: Schalkartoffeln, weicher Käse mit Schnittlauch, rote Rüben.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Petersilienkartoffeln, Essiggurken. Kaiserschmarrn und Kompott.

Abends: Gelbe Rübensalat mit Salzkartoffeln.

3. Woche.

Sonntag: Reissuppe. Kaninchenbraten mit Bruchspargeln und Kartoffeln. Schokoladecreme.

Abends: Kalter Braten, Kartoffeln und Salat.

Montag: Gebährte Brotsuppe. Sauerkraut und Leberknödel. Nessel.

Abends: Apfelfkartoffel (Himmel und Erde).

Dienstag: Grünkernsuppe. Gefüllte Gurken, Kartoffel- und Hagebuttenkompott.

Abends: Pfannkuchen mit Salat und Kompott.

Mittwoch: Pilzsuppe. Ragout von Kaninchen mit Spätzle. Orangen.

Abends: Schalkartoffeln mit Hering in Gelee.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Wirsing mit getrockneten Kastanien. Grießauflauf.

Abends: Sülze von Kalbskopf mit Kartoffeln.

Freitag: Linsensuppe mit Würstchen. Dampfnudeln mit Dürrobst.

Abends: Suppe vom Mittag, Dickmilch mit Brotschnitten und Zucker und Zimt.

Samstag: Erbsmehlsuppe. Bavriscs Kraut und Salzkartoffeln. Apfelspeise.

Abends: Saure Speckkartoffeln.

4. Woche.

Sonntag: Blumenkohlsuppe. Gänsebraten mit Rotkraut und Kartoffelbrei. Apfelfuchen.

Abends: Wurst und Kartoffelsalat.

Montag: Graupensuppe. Lauchgemüse und Kartoffel, Rohrnudeln mit Dürrobst.

Abends: Fischpudding.

Dienstag: Haferflockensuppe. Gänselein mit Kartoffelkloßen. Nessel.

Abends: Gebackene Kartoffelkloße mit Endiviensalat.

Mittwoch: Bohnensuppe. Rosenkohl mit Kartoffeln. Milchreis.

Abends: Suppe vom Mittag. Pilzgemüse (aus getrockneten Pilzen).

Donnerstag: Gebundene Nudelsuppe. Kastaniengemüse mit kalter Gänsebrust. Mehlschmarrn mit Johannisbeersosse.

Abend: Apfelpfanne.

Freitag: Sauerampfersuppe. Gebackene Schollen mit Meerrettichsosse. Graupenpudding.

Abend: Saure Kartoffeln.

Samstag: Maniokgrießsuppe. Pickelsteinerfleisch und Käsefuchen.

Abend: Schalkartoffeln mit Hering.

Monat Dezember

1. Woche.

Sonntag: Milzsuppe. Sauerbraten mit Nudeln. Gelee aus eingemachten sauren Kirschen.

Abend: Kalter Braten mit Kartoffelsalat.

Montag: Geröstete Grißsuppe. Weiße Rüben mit Speck und Kartoffeln. Rhabarbergrüße.

Abend: Erbschocken mit Kartoffeln.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln. Heidelbeerkompott.

Abend: Kohlrollen mit Schalkartoffeln.

Mittwoch: Selleriesuppe. Thüringer Klöße mit brauner Soße und Sauertraut. Kompott.

Abend: Frisch Stew.

Donnerstag: Grüne Suppe. Schwarzwurzeln mit gerösteten Kartoffeln. Kastanienauflauf.

Abend: Schalkartoffeln und Bückinge. Käse.

Freitag: Erbsensuppe mit Kartoffelstückchen. Dampfnudeln mit Vanillesosse.

Abend: Silber und Gold (weiße Bohnen und gelbe Rüben) und Kartoffelküchlein.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Kartoffelgemüse und Salzgurken. Zwetschenkompott.

Abend: Frikadellen mit Kartoffeln und Preiselbeeren.

2. Woche.

Sonntag: Pfannkuchensuppe. Kasseler Rippenspeer, Bährisch Kraut und Erbsenbrei. Windbeutel.

Abend: Suppe vom Mittag, italienischer Salat.

Montag: Rumsorbsuppe. Falscher Hase, Bohnensalat und Kartoffeln. Apfelbrotspeise.

Abend: Kalter Hackbraten und Selleriesalat.

Dienstag: Maniokagrießsuppe. Leipziger Allerlei aus Wintergemüßen. Pfannkuchen mit Apfelbrei.

Abend: Einfacher Birnenauflauf.

Mittwoch: Zwiebelsuppe. Kümmelkraut mit Kartoffeln. Milchnudeln.

Abend: Blumenkohlauflauf.

Donnerstag: Erbsensuppe. Gespicktes Kalbsherz, Nudeln mit Tomatensoße. Apffel.

Abend: Suppe vom Mittag, Büchsenfleisch mit Selleriesalat.

Freitag: Gemüsesuppe. Kabeljau, kalte Eiersoße und Kartoffeln. Apfelfettelmann.

Abend: Frikadellen (ohne Brot und Ei), Salat.

Samstag: Grießklößchensuppe. Sauerkrautpastete. Schokoladepudding.

Abend: Rahmkartoffeln, sauerfüße Gurken.

3. Woche.

Sonntag: Falsche Königinnsuppe. Schweinebraten, Rotkraut und Kartoffeln. Gelberübenorte.

Abend: Kalter Braten, Krautsalat und Schalkartoffeln.

Montag: Tomatensuppe mit Reis. Bohnen mit Kartoffeln, Schmarrn und Apfelbrei.

Abend: Selleriesülze mit grüner Soße.

Dienstag: Krautsuppe. Erdschocken mit Kartoffelküchlein. Apfeltauchen.

Abend: Nudeln mit Käse.

Mittwoch: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Krautsalat. Apffel.

Abend: (Christabend) Karpfen in polnischer Soße, Orangen, Apffel, Weihnachtsgebäck.

Donnerstag: (1. Weihnachtstag) Nudelsuppe. Gänsebraten mit Rosenkohl und Kastanien. Weingelee mit Gebäck.

Abends: Kalte Gänsebrust, gemischter bunter Salat.

Freitag: (2. Feiertag) Grünkernsuppe (aus Knochen). Lendenbraten, Spargeln mit Bratkartoffeln. Minatorte.

Abends: Dicke Pfannkuchen mit Salat.

Samstag: Linsensuppe, Brühkartoffeln. Rote Apfelgrüße.

Abends: Schalenkartoffeln mit Heringen.

4. Woche.

Sonntag: Gemüsesuppe. Spinat mit deutschem Beesftaak und Kartoffeln. Zwetschenkuchen.

Abends: Wurst und Kartoffelsalat.

Montag: Braune Zwiebelsuppe. Kartoffelklöße mit Dürrobst.

Abends: Gebackene Kartoffelklöße mit Salat.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Schellfisch mit Kartoffeln und Senfsoße. Reispudding.

Abends: Pudding aus Fischresten.

Mittwoch: Eiergerstensuppe. Apfelfkartoffeln.

Abends: (Silvester) Nudelsuppe, gespickter Hecht mit Kräutersoße. Weihnachtsgebäck und Punsch.

Donnerstag: (Neujahr) Gebrannte Mehlsuppe mit Gemüse, Gulasch mit Spätle. Schokoladecreme.

Abends: Nudelauflauf mit Rosinen.

Freitag: Linsensuppe mit Würstchen., Stockfisch mit Petersiliensoße und Kartoffeln. Apfelmilch.

Abends: Krautwickel mit Fischresten. Gurkensalat.

Samstag: Geriebene Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit sauren Kartoffeln. Obst.

Abends: Sächsische Apfelpfanne.