

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

Monat März.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

Montag: Wassergriechsuppe, Frisch 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 Wurfscheibchen.

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: Gemüsesuppe. Gefüllter Schellfisch, Kartoffeln,
 Grießspeise.
Abends: Sauerkrautauslauf.

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