

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

Monat Juni.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

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.