

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

Monat September.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

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. Gefochter 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.