Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

Kromer, Emma Neumeier, Hedwig

Mannheim; Berlin; Leipzig, 1919

Monat November.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

4. Woche.

Sonntag: Mubeljuppe. Sammelfleisch mit Bohnen und Kartoffeln. Apfelfuchen mit Rafe.

Ubends: Ralter Sammelbraten, Gurfenfalat; rote Rüben.

Montag: Berkochte Brotsuppe. Aloge mit Tomatensoße. Schokoladespeise.

Abends: Saures Ochsenherz mit Rartoffeln.

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

Abends: Maisgries mit Apfelfoße.

Mittwoch: Grünkernsuppe. Sauerbraten mit Kartoffelnudeln. Melone.

Abends: Nudeln mit Tomaten, gebacken.

Donnerstag: Mehljuppe, falscher Hafe mit Kartoffelsalat- Apfelbrotspeise.

Abends: Auflauf von Wirfingfraut.

Freitag: Linsensuppe. Backsisch mit Senfsoge und Karstoffeln. Quittenspeise.

Abends: Gebadene Kräuterfartoffeln.

Samstag: Krautsuppe mit Kartoffelstückhen, Sellerie und gelbe Rüben. Kartoffelauflauf mit holländischer Soße. Aepfel. Abends: Schalkartoffeln mit Meerrettichsoße.

Monat November

1. Woche.

Conntag: Hühnerbrühe mit Aubeln. Suppenhuhn mit Reisrand. Gebackener Kartoffelteig mit Obstfüllung.

Abends: Rrautfalat mit Schalkartoffeln.

Montag: Hafergrützensuppe. Maffaroni mit Schwarzwurzeln, Mandelspeise.

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

Dienstag: Kartoffelsuppe. Sauerfraut mit Erbsenbrei und Dürrfleisch.

Abends: Schupfnudeln mit Salat.

irrobit.

haidee mit

te Heringe.

offeln und

mit Kar

caut und

efeulden

eln.

nit Ko

babe

i und

eln.

Mittwoch: Flodensuppe. Königsberger Rlops mit Spinat und Kartoffeln. Pflaumensulz.

Abends: Fischgericht mit Erdfohlrabi und Beterfilie.

Donnerstag: Erbsmehlsuppe. Bohnen mit Hering und Kartoffeln. Gebackene Grüge mit Aepfeln.

Abenbis: Suppe vom Mittag, Spinatpudding aus übrigsgebliebenem Spinat.

Freitag: Linsensuppe mit Burftchen, Schwarzbrotauflauf mit Beinbeeren.

Abends: Rartoffeln mit Birnen.

Samstag: Bürfelsuppe. Reis mit Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln mit Grünkernküchlein. Gemischtes Obst. Abends: Pfannkuchen mit Salat und Kompott.

2. Woche.

Sonntag: Prinzeffuppe. Gefüllte Kalbsbruft mit Rosenstohl und Kaftanien. Zwetschenkuchen. Abends: Gemüseialat, Kafe.

Montag: Gemufejuppe mit Gerftengrüße. Sefentloge mit

Abends: Suppe vom Mittag, Burft und Kartoffel-

Dienstag: Lauchsuppe. Stockfisch mit Dillsoffe und Kartoffeln. Grießflammeri.

Abends: Bohnen mit Kartoffeln.

Mittwoch: Sagosuppe. Gelbe Rüben mit Kartoffelfüchlein. Arme Ritter mit Birnenfompott.

Abends: Gedämpfte Tomaten mit roh gebratenen Kartoffeln.

Donnerstag: Pfannkuchensuppe. Gedampfte Leber mit Reis. Bratapfel.

Abends: Büdfingsauflauf.

Freitag: Kartoffelsuppe. Gebackene Scholle mit Kartoffels falat. Rubelscharlotte.

Abends: Schalkartoffeln, weicher Rafe mit Schnitt- lauch, rote Rüben.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsensleisch mit Betersilienfartoffeln, Essiggurken. Kaiserschmarrn und Kompott. Abends: Gelbe Kübensalat mit Salakartoffeln.

reig

trod

fttö

Or

3. Woche.

und Kartoffeln. Schofoladecreme.

Abends: Ralter Braten, Kartoffeln und Salat.

Montag: Gebähte Brotsuppe. Sauerkraut und Leber-

Abends: Apfelkartoffel (himmel und Erde).

Dienstag: Grünkernsuppe. Gefüllte Gurken, Kartoffels und Hagebuttenkompott.

Abends: Pfannkuchen mit Salat und Kompott.

Mittwoch: Bilgfuppe. Ragout von Kaninchen mit Spaple. Drangen.

Abends: Schalkartoffeln mit Bering in Gelee.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Wirsing mit getrockneten Rastanien. Griegauflauf.

Abends: Gulze von Ralbstopf mit Kartoffeln.

Freitag: Linfensuppe mit Burftchen. Dampfnubeln mit Durrobft.

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

Samstag: Erbsmehlsuppe. Babrisch Kraut und Salz-

Abends: Saure Speckfartoffeln.

4. Woche.

Sonntag: Blumenkohlsuppe. Gansebraten mit Rotkraut und Kartoffelbrei. Apfelkuchen.

Abends: Burft und Kartoffelfalat.

Montag: Graupensuppe. Lauchgemuse und Kartoffel, Robrnudeln mit Dürrobst.

Abends: Fischpudding.

Dienstag: Haferflodensuppe. Ganseklein mit Kartoffelklößen. Aepfel.

Abenb3: Gebackene Kartoffelklöße mit Endiviensalat.

Mittwoch: Bohnensuppe. Rosenkohl mit Kartoffeln. Milch-

Abends: Suppe vom Mittag. Pilzgemuje (aus getrockneten Bilzen).

nit Spinat

Beteriilie.

ering und

aus übria-

Rohlrabi

t Rosens

öße mit

d Rat-

üdilein

1 Rats

mit

liens

tt.

Donnerstag: Gebundene Nudelsuppe. Kastaniengemüse mit kalter Gänsebrust. Mehlschmarrn mit Johannisbeersoße. Abends: Abselvsanne.

Freitag: Sauerampfersuppe. Gebadene Schollen mit Meer-rettichfoge. Graupenpubbing.

Abends: Saure Rartoffeln.

Samstag: Maniofagrieffuppe. Bidelfteinerfleifch und Rafe- fuchen.

Abends: Schalkartoffeln mit Bering.

Monat Dezember

1. Woche.

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

Abends: Ralter Braten mit Rartoffelfalat.

Montag: Geröftete Grieffuppe. Beife Ruben mit Speck und Kartoffeln. Rhabarbergrube.

Abends: Erdichocken mit Kartoffeln.

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

Abends: Roblrollen mit Schalfartoffeln.

Mittwoch: Selleriesuppe. Thüringer Klöße mit brauner Soge und Sauerfraut. Kompott. Abends: Frish Stew.

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

Abends: Schalkartoffeln und Bückinge. Rafe.

Freitag: Erbsensuppe mit Kartoffelstücken. Dampfnudeln mit Banillesoffe.

Abends: Silber und Gold (weiße Bohnen und gelbe Rüben) und Kartoffelfüchlein.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsensleisch mit Kartoffelgemüse und Salzgurken. Zwetschenkompott. Abends: Frikadellen mit Kartoffeln und Preiselbeeren. Rr