

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: 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 Apfelsonne.

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 Senfsoße und Kartoffeln. Quittenspeise.

Abends: Gebackene Kräuterkartoffeln.

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

Abends: Schalkartoffeln mit Meerrettichsoße.

Monat November

1. Woche.

Sonntag: Hühnerbrühe mit Nudeln. Suppenhuhn mit Reisrand. 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.

3. Woche.

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

Abends: Kalter Braten, Kartoffeln und Salat.

Montag: Gebähte 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 Kartoffelklößen. Nessel.

Abends: Gebackene Kartoffelklöße 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.