Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

April.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Freitag: Tapiokasuppe. Ochsenfleisch, Petersilienkartoffeln. Karthäuserklöße, Zwetschenkompotte.

Samstag: Wecksuppe. Hackbraten, Gelberüben, Kartoffeln. Käsekuchen.

März.

Sonntag: Hirnsuppe. Geflügel, Erbsen, Kartoffelbällchen. Makronentorte.

Montag: Wildsuppe. Kotelettes à la Nelson. Blumenkohl und Bratkartoffeln. Apfelsinencreme.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch, Sardellensauce. Schinkenmakkaroni und Salat.

Mittwoch: Gerstensuppe. Saurer Schweinebraten, Maultaschen. Zwiebackpudding, Fruchtsauce.

Donnerstag: Haferflocksuppe. Roastbeef, Blumenkohl. Helenenkuchen.

Freitag: Erbsensuppe. Gedämpfter Schellfisch, Kartoffeln. Gebackene Pilze und Kompott.

Samstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Kartoffelsalat. Spinat und Eier.

April.

Sonntag: Hummermayonnaise. Gebackene Hähnchen, Salat. Kompott. Sandtorte.

Montag: Luftsuppe. Lammbraten, Conservengemüse, Kartoffeln. Kartoffeltorte.

Dienstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch, Senfsauce, saure Gurken, Blumenkohl. Gefüllte Pfannkuchen.

Mittwoch: Kerbelsuppe. Braunes Kalbfleisch, Makkaroni. Apfelcharlotte mit Schwarzbrot.

Donnerstag: Reissuppe. Schweinebraten, Spinat, Kartoffeln. Brotpudding mit Fruchtsauce.

Freitag: Grießsuppe. Ochsenfleisch, kalte Eiersauce, Dampfnudeln im Rohr gebacken. Pfirsiche (Dunstobst).

Samstag: Buttermehlsuppe. Beefsteaks, Mangold. Weckauflauf mit Weinsauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg