

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

Einfache Wochen Menus für die Monate des Jahres

urn:nbn:de:bsz:31-106093

Bereitet
Kochener

Glasche
wein, 1
ß und
an die
Bottle

chten
asser
und
sch-
Ge-

Einfache Wochen-Menus
für die Monate des Jahres.

Donnerstag:

Freitag:

Sonntag:

Montag:

Dienstag:

Mittwoch:

Donnerstag:

Einige wenige
für die
...

Januar.

- Sonntag:** Suppe à la reine (Hühnersuppe),
Soufflée Lullgarn (Schwedische Fischspeise),
Rehrbraten, Rosenkohl, Maronen und geröstete
Kartoffeln,
Blum-Pudding, Weinsauce.
- Montag:** Wildsuppe,
Kalbsbraten, Karotten u. Erbsen, Kartoffeln,
Reispudding, Himbeersauce.
- Dienstag:** Kartoffelsuppe,
Roastbeef, Büchsen-Bohnen und Kartoffeln,
Fastnachtsküchle mit Duittenmarmelade.
- Mittwoch:** Bouillon mit Markflößchen,
Rohschensfleisch mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren,
Linsengemüse und Frankfurter Würstchen,
Apfeltorte.
- Donnerstag:** Grießsuppe,
Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffelpüree,
Butterbrotlauf.
- Freitag:** Erbsensuppe,
Gebackenen Fisch, Remouladensauce u. Kartoffeln,
Goullasch mit Spätzle,
Soufflée.
- Sonnabend:** Nudelsuppe,
Rohschensfleisch, Zwiebelsauce, saure Zwetschgen und
geröstete Kartoffeln,
Schwarzwurzeln und Kaiserfoteletten.
Butter und Käse.

Februar.

- Sonntag:** Grünkernsuppe,
Käsepastetchen,
Filetbraten à la jardinière,
Kaffee-Creme mit Schlagrahm.
- Montag:** Gerstensuppe,
Kalbsrouladen, Blumenkohl und Kartoffeln,
Fastnachtsküchle mit Aprikosenmarmelade.
- Dienstag:** Sago-*suppe*,
Rohfleisch mit Meerrettichsauce, rote Rüben und
Kartoffeln,
Krautkohl mit Bratwürstchen,
Kleines Dessert.
- Mittwoch:** Reischleimsuppe,
Hammelfotelets, Salzbohnen und weiße Bohnen,
geröstete Kartoffeln,
Karthäuser Klöße mit Zwetschgenkompott.
- Donnerstag:** Linsensuppe mit Bratwürstchen,
Roastbeef, Erbsen u. Karotten, geröstete Kartoffeln,
Grießauflauf mit Frucht-*sauce*.
- Freitag:** Panaden-*suppe*,
Gedämpfte Schellfische, holländische Sauce und
Kartoffeln,
Winterkohl mit Kastanien und kleinen Beefsteaks,
Butter und Käse.
- Sonnabend:** Bouillon mit Grießklößchen,
Rohfleisch mit Sardellensauce, Preiselbeeren,
Sauerkraut, gesalzenes Schweinefleisch und Kar-
toffelpüree,
Apfelröllchen.

März.

- Sonntag:** Portugiesische Suppe,
Lachs mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
Gefüllte Hähnchen mit Erbsen,
Ananascreme.
- Montag:** Grießsuppe,
Schmorbraten mit Wecklöfen,
Spinat mit Spiegeleiern,
Ambrosiapudding mit Vanillesauce.
- Dienstag:** Bouillon mit Reis,
Rindfleisch, Petersilienkartoffeln, Sardellenjauce,
Eßigzweitschen,
Schinkenmacaroni,
Obstkuchen.
- Mittwoch:** Kanadensuppe,
Kalbsfricandeau mit gelben Rüben und Erbsen,
Reispudding mit Hagebuttenjauce.
- Donnerstag:** Hafergrüzesuppe,
Schmorbraten, weiße Rüben und geröstete Kar-
toffeln,
Berrührte Pfannkuchen, Apfelpompott.
- Freitag:** Grüne Erbsensuppe mit Klößchen,
Roastbeef mit Spargelgemüse und Kartoffeln,
Windbeutel mit Mirabellenkompott.
- Sonnabend:** Pfannkuchensuppe,
Rindfleisch mit Kürbis und Preiselbeeren,
Krautpudding mit holländischer Sauce und Kar-
toffeln,
Kleines Dessert.

April.

- Sonntag:** Reismehlsuppe mit Klößchen,
Fleischpastetchen,
Filetbraten, gebackener Blumenkohl und geröstete
Kartoffeln,
Chokoladecreme.
- Montag:** Suppe à la reine,
Kalbsnierenbraten mit Salat u. Kartoffelcroquets,
Reisauflauf mit Äpfeln oder Mirabellen.
- Dienstag:** Gerstensuppe,
Hammelbraten mit Büchsenbohnen und gerösteten
Kartoffeln,
Weckschmitte mit Zwetschgenkompott.
- Mittwoch:** Bouillon mit Eierkäse,
Rohschaffleisch mit Sardellenauce u. Kartoffelsalat
und roten Rüben, Preiselbeeren,
Spinat mit farcierten Omeletten,
Drangen.
- Donnerstag:** Einlaufsuppe,
Roastbeef mit Stangenspargeln und Kartoffeln.
Saurer Rahmpudding mit Himbeerauce.
- Freitag:** Sauerampfersuppe,
Gefochten Schellfisch mit Butter und Kartoffeln,
Wienerchnitzel mit gelben Rüben,
Obsttörtchen.
- Sonnabend:** Bouillon mit Reismehlsklößchen,
Rohschaffleisch à la jardinière, Senffauce, Rettig,
Heringskartoffeln,
Drangen.

Mai.

- Sonntag:** Dytailsuppe,
Blaufelchen mit holländischer Sauce u. Kartoffeln,
Rohbraten mit Salat und Kompott,
Crème à la Nesselrode.
- Montag:** Grünkernsuppe,
Kalbsbraten, Stangenspargeln und Kartoffeln,
Gestürzten Reis mit Früchten.
- Dienstag:** Bouillon mit Nudeln,
Rohfleisch mit Kräuter sauce, Kartoffeln u. Kürbis,
Bohnen und Bratwürstchen,
Kleines Dessert.
- Mittwoch:** Spargelsuppe,
Roastbeef mit Salat und Kartoffeln,
Biskuit-Omeletten mit Marmelade.
- Donnerstag:** Hafergrühesuppe,
Schweinekoteletts, Karotten u. geröstete Kartoffeln,
Dampfnudeln mit Vanillesauce.
- Freitag:** Kartoffelsuppe,
Kalbfleischragout in Reisrand,
Karthäuser Klöße mit Kirschenkompott,
Butter und Käse.
- Sonnabend:** Einlaufsuppe,
Rohfleisch mit Senfsauce, sauren Zwetschgen
und Rettig, Kartoffeln,
Spinatpudding mit holländischer Sauce,
Khabarbertorte.

Juni.

- Sonntag:** Suppe à la reine,
Kalbskopf en tortue mit Fleurons,
Entenbraten mit Spargeln und Kartoffeln,
Erdbeereis.
- Montag:** Französische Suppe,
Kalbsrouladen, Kohlrabi und Kartoffeln,
Kirschenmichel.
- Dienstag:** Sago Suppe,
Rohschensfleisch mit Zwiebelsauce, Gurkensalat und
Kartoffeln, Melonen,
Karotten mit Nierenschnittchen,
Erdbeeren.
- Mittwoch:** Spargel Suppe,
Sauerbraten mit Beckflößen,
Johannisbeergrütze mit Vanillesauce,
Butter und Käse.
- Donnerstag:** Grießsuppe,
Gefüllte Kalbsbrust, Salat und Kartoffelcroquets,
Zwiebackpudding und Weinsauce.
- Freitag:** Sauerampfersuppe,
Roastbeef mit Spargeln und gerösteten Kartoffeln,
Erdbeerschnitten.
- Sonnabend:** Bouillon mit Klößchen,
Rohschensfleisch mit Kräuter sauce, Kartoffeln, Preisel-
beeren,
Spinat und Küchenpastetchen,
Kleines Dessert.

Juli.

- Sonntag:** Grünernsuppe,
Käseauflauf,
Filetbraten mit Erbsen und Kartoffeln,
Erdbeereis.
- Montag:** Blumenkohlsuppe,
Kalbsbraten, gelbe Rüben und Kartoffeln,
Kirschenkuchen oder Törtchen.
- Dienstag:** Gerstensuppe,
Hammelfotelett mit Bohnen und Kartoffeln,
Kabinetspudding und Himbeersauce.
- Mittwoch:** Bouillon mit Sternmudeln,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce, Preiselbeeren
und Kartoffeln,
Blumenkohl und gebackene Kalbsmilchner,
Obst.
- Donnerstag:** Suppe à la reine,
Roastbeef mit Bohnen und gerösteten Kartoffeln,
Kirschenmichel.
- Freitag:** Wildsuppe,
Schweinebraten mit Kohlrabi und Kartoffeln,
Grießpudding mit Fruchtsauce.
- Sonnabend:** Einlaufsuppe,
Ochsenfleisch à la jardinière, Senfsauce, Bohnen-
salat und Kartoffeln,
Pfannkuchen und Kompott,
Butter und Käse.

August.

- Sonntag:** Krebssuppe,
Blumenkohl mit Beefsteaks,
Hähnchen mit Salat und gerösteten Kartoffeln,
Erdbeertorte mit Schlagrahm.
- Montag:** Reissuppe,
Kalbsrouladen mit Erbsen und Kartoffeln,
Kaiserschmarren und Mirabellenkompott.
- Dienstag:** Julienesuppe,
Rohschensfleisch mit Senfsauce, Gurkensalat u. Kürbis,
Krautpudding mit Buttersauce und Kartoffeln,
Obstkuchen.
- Mittwoch:** Kartoffelsuppe mit gelben Rüben,
Hühnerfrikassée mit Reisrand,
Gebackene Leber und Salat,
Früchteauflauf.
- Donnerstag:** Grüne Erbsensuppe mit Klößchen,
Hammelbraten, Rummelkohl und Kartoffeln,
Citronenpudding mit Weinsauce.
- Freitag:** Hafergrütsuppe,
Roastbeef mit Bohnen und Kartoffeln,
Englischer Pudding mit Fruchtsauce.
- Sonnabend:** Bouillon mit Markklößchen,
Rohschensfleisch mit Tomatensauce, Kartoffeln, Preisel-
beeren,
Karotten und Frikandellen,
Heidelbeerkuchen.

September.

- Sonntag:** Grünkernsuppe,
Gefüllte Pastetchen,
Feldhühner, Rotkraut und geröstete Kartoffeln,
Biskuitpudding und Weinsauce.
- Montag:** Sauerampfer Suppe,
Kalbsfricandeau mit Wirsing und Kartoffeln,
Windbeutel, Zwetschgenkompott.
- Dienstag:** Pfannkuchensuppe,
Schensfleisch mit Meerrettigsauce, roten Rüben
und Kartoffeln,
Rohrabi und Küchenpastetchen,
Schnee-Eier.
- Mittwoch:** Gerstensuppe,
Roastbeef mit Erbsen, Karotten und Kartoffeln,
Chokoladepudding und Vanillesauce.
- Donnerstag:** Französische Suppe,
Hasenbraten mit Salat und gerösteten Kartoffeln,
Apfelcharlotte.
- Freitag:** Kartoffelsuppe,
Schmorbraten mit Nudeln und Salat,
Grießklößchen und Birnenkompott.
- Sonnabend:** Einlaufsuppe,
Schensfleisch mit Senfsauce, Gurkensalat und
Kartoffeln,
Spinat und französische Omeletten,
Kalten Mondaminpudding mit Früchten.

Oktober.

- Sonntag:** Ortailsuppe,
Gebackene Fische, Remouladesauce und Kartoffeln,
Filetbraten à la jardinière,
Ambrosiapudding mit Vanillesauce.
- Montag:** Panadensuppe,
Wiener Schnitzel mit Erbsen und Kartoffeln,
Reisauflauf.
- Dienstag:** Grünkernsuppe,
Rehbraten mit Rotkraut, Maronen und Kartoffeln,
Bettelmann.
- Mittwoch:** Nudelsuppe,
Ochsenfleisch mit Petersilienauce, Preiselbeeren,
geröstete Kartoffeln,
Blumenkohl und Schinken,
Grießauflauf mit Fruchtauce.
- Donnerstag:** Wildsuppe,
Roastbeef, Kohlrabi und Kartoffeln,
Karthäuserklöße und Zwetschgenkompott.
- Freitag:** Kartoffelsuppe,
Hühnerfrilasse in Reisrand,
Bohnen und Bratwürstchen,
Apfelsuchen.
- Sonnabend:** Sago Suppe,
Ochsenfleisch à la jardinière, Zwiebelsauce, rote
Rüben und Kartoffeln,
Maccaronipastete,
Obst und kleines Dessert.

November.

- Sonntag:** Portugiesische Suppe,
Fisch au gratin mit holländischer Sauce,
Gänsebraten mit Rosenkohl, Maronen und Kar-
toffeln,
Kabinetpudding und Weinsauce.
- Montag:** Reiszschleimsuppe,
Roastbeef mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln,
Dampfnudeln mit Vanillesauce.
- Dienstag:** Julienne-suppe,
Ochsenfleischragout mit Kartoffelklößen,
Windbeutel und Birnenkompott,
Butter und Käse.
- Mittwoch:** Grüne Erbsensuppe mit Reismehlklößchen,
Kalbsbraten, Wirsing und Kartoffeln,
Holländischer Pudding und Himbeersauce.
- Donnerstag:** Grießsuppe,
Hammeltoteletts mit weißen Rüben und Kartoffeln,
Pfannkuchen und Kompott.
- Freitag:** Gerstensuppe,
Kabeljau mit Butter und Kartoffeln,
Hackbraten mit gelben Rüben,
Dessert.
- Sonntag:** Bouillon mit Eiergerste,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce und Preiselbeeren,
Linsengemüse mit Frankfurter Würstchen,
Obstkuchen.

Dezember.

- Sonntag:** Bouillon mit Reis und Parmesanfäse,
Blumenkohl in Muscheln,
Rehbraten mit Salat, Kompott und Kartoffeln,
Maraschinocreme.
- Montag:** Wildsuppe,
Kalbsnierenbraten, Rosenkohl und Maronen,
Chokoladepudding mit Vanillesauce.
- Dienstag:** Pfannkuchensuppe,
Rohfleisch mit Sardellensauce und Kürbis,
Krautwickel mit Butterfauce und Kartoffeln,
Omelette soufflée.
- Mittwoch:** Kanadensuppe,
Gänsebraten, Maronen, Kartoffeln und Salat,
Reispudding mit Früchten und Hagebuttenfauce,
- Donnerstag:** Hafergrüesuppe,
Schweinebraten mit Sauerkraut und Erbsenpüree,
Butterbrotlauf, Weinsauce.
- Freitag:** Suppe à la reine,
Lammbraten mit Teltower Rüben u. Kartoffeln,
Biskuitspeise mit Himbeersauce.
- Sonnabend:** Sagosuppe,
Rohfleisch mit Senfsauce, Essigzwetschgen und
Kartoffeln,
Schwarzwurzeln mit geräucherter Zunge,
Bettelmann.

Größere Diners.

Bouillon mit Reis,
Käsepastetchen,
Filetbraten à la jardinière,
Fisch in Gelee mit Remouladensauce,
Poularden, Salat und Kompott,
Erdbeercreme,
Dessert.

Portugiesische Suppe,
Soufflée Tullgarn,
Rebhühner mit Sauerkraut,
Kalbsrücken, Salat und Kompott,
Creme à la Nesselrode,
Butter und Käse,
Dessert.

Ortailsuppe,
Gebackene Seezungen mit Remouladensauce und Kartoffeln,
Hühnerfrikassée in Reisrand oder mit Fleurons garniert,
Rehbraten mit Salat und Kompott.
Grüne Erbsen,
Kaffee-Eis,
Dessert.

Grünfernsuppe,
 Fischmuschel von Kabeljau,
 Blumenkohl mit Beefsteaks,
 Kalte Wildpastete mit Aspic,
 Boullarden oder Gänsebraten, Maronen, Salat, Kartoffeln
 und Apfelfompott,
 Plumpudding und Weinsauce,
 Dessert.

Bouillon mit Klößchen,
 Lachs mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
 Kalbskopf en tortue mit Fleurons garniert,
 Roastbeef mit Erbsen und Kartoffelcroquets, Salat,
 Gestürzten Reis mit Schlagrahm und eingemachten sauren
 Kirschen garniert,
 Dessert.

Suppe à la reine,
 Gefüllte Pastetchen,
 Kalbsrücken à la jardinière,
 Hummermayonnaise,
 Gebratene Feldhühner, Salat und Kompott,
 Biskuitspeise (WienerSpeise),
 Dessert.

Krebssuppe,
 Blaufelchen mit Butter und Kartoffeln,
 Roastbeef mit Maccaroni und Käse,
 Spargeln mit Zunge,
 Pouarden mit Salat und Kompott,
 Citronencreme,
 Dessert.

Grünkernsuppe mit Fleischlößchen,
 Croquets von Fisch mit Kapernsauce,
 Filetbraten à la jardinière mit gerösteten Kartoffeln,
 Gänseleberpastete mit Aspik,
 Hähnchen, Salat und Kompott,
 Karamelpudding,
 Dessert.

Bouillon mit Eierstich,
 Fisch au gratin mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
 Erbsen und gebackene Kalbzmilchner,
 Entensalmi,
 Rehbraten, Salat und Kompott,
 Ananascreme,
 Dessert.

Julienne-Suppe,
 Kuchenpastetchen,
 Hammelfoteletts mit Maronenpüree,
 Sauerkraut mit Fisch,
 Puterbraten, Salat und Kompott,
 Stangenspargeln,
 Obstjoufflée,
 Dessert.

Gerstenschleimsuppe,
 Soles aux gratins,
 Warmer Schinken mit Madeira-sauce, grünen Erbsen und
 Kartoffelbällchen,
 Timbale von Kalb- oder Hühnerfleisch, mit Trüffeln
 und Champignonsauce,
 Rehbraten, Salat und Kompott,
 Kabinetpudding mit Fruchtsauce,
 Fruchtis,
 Dessert.

Falsche Moorturtlesuppe,
 Käsepastetchen,
 Gebratener Hecht mit Kartoffeln,
 Karbsfricandeau mit Gemüse garniert,
 Gänseleber in Terrine,
 Rebhühner mit Salat und Kompott,
 Maraschino-Creme,
 Butter und Käse,
 Dessert.
