

**Kriegspeisezettel für die Woche.**

Für die Woche vom 28. April bis 4. Mai.

**Sonntag:** Paradeisuppe, Reisfleisch (Schöpfernes mit Haferreis). — **Abends:** Hauptesalat mit Wurm.

**Montag:** Zellersuppe, gefüllte Kohlräben. — **Abends:** Obirgemüse.

**Dienstag:** Spinatsuppe, Blutwurst mit Sauerkraut. — **Abends:** Paradeisbäpfel.

**Mittwoch:** Gemischte Gemüsesuppe, faszirtes Schnitzel mit Spinat. — **Abends:** Reissuppe (Haferreis) mit Würfel.

**Donnerstag:** Rindsuppe, Rindfleischplatte. — **Abends:** Rotes Rüben Gemüse.

**Freitag:** Kartoffelgrießsuppe, Fischkartoffeln. — **Abends:** Karotten.

**Samstag:** Würfeluppe, Schöpfernes mit Gemüse. — **Abends:** Gemüsesalz.

**Faszirtes Schnitzel.** Extra- oder Wienerwurst wird geschält und mit gekochten Graupen oder Haferreis durch die Maschine gerieben. Dann formt man kleine flache Laibchen und überbrät sie in einer eingefetteten Pfanne.

**Rindfleischplatte.** Gekochtes, faszirtes Rindfleisch wird mit 1 El. Salz, Pfeffer, 1 bis 2 gewiegten Sardellen, gehackter, gerösteter Zwiebel vermischt. Dann gibt man in eine geschmierte Schüssel eine Lage Erbsenbrot, darüber die Fleischmasse, gibt dann wieder Erbsenbrot, bestreicht ihn mit Fett und bäckt die Speise aus.

**Gefüllte Kohlräben.** Man schneidet die Deckel ab, höhlt die Kohlräben aus und hebt sie in Salzwasser halbwach. Die ausgehöhlte Masse dünstet man mit gehackter Petersilie, vermischt sie mit gedünstetem Hirn oder gehackter Wurst. Diese Masse füllt man in die Kohlräben, gibt die Deckel darauf und dünstet die Kohlräben mit Zucker und Fett. Die gehackten Blätter kann man mit Einmachsoße dazu reichen.

**Fischkartoffeln.** Gekochte Kartoffeln schält man, schneidet sie in Scheiben. Dann locht man einen Scheibchen und entgräbt denselben. Eine Senfsoße gießt man über beides in kochendem Zustand.