

Etwaiger Küchenzettel für 16 Unterrichtstage des Kinderkochkurses.

1. Tag: Griesuppe, Buttersuppe, gelbe Rüben, Salzkartoffeln.
2. " Geröstete Hafergrützsuppe, Brot- und Gelberüben-
suppe, Spinat, Kartoffelschnitz.
3. " Gebrannte Mehlsuppe, Gerstensuppe, Weißkraut,
geröstete Kartoffeln.
4. " Reissuppe, gebrannte Griesuppe, Weißkraut (bayer-
isch), Kartoffelbrei.
5. " Einlaufsuppe, Sagosuppe, Rindfleisch, Meerrettich
oder Kartoffelsalat.
6. " Eiergerstensuppe, Kartoffelsuppe, Wirsing, Spätzle.
7. " Brotsuppe, Hafergrützsuppe, weiße Rüben, gebackene
Leber.
8. " Gemüsesuppe, Rahmsuppe, Erbsenbrei, Sauerkraut.
9. " Kerbelsuppe, Gerstensuppe, Kartoffelklöße, Sülz.
10. " Nudelsuppe, Reissuppe, Kohlraben, Spätzle.
11. " Eiergerstensuppe, Buttersuppe, Leberklöße, braune
Kartoffelblättchen.
12. " Kerbelsuppe, Sagosuppe, Rindfleisch, eingemachte
Bohnen.
13. " Gemüsesuppe, Kartoffelsuppe, weiße Bohnen, Käse-
spätzle.
14. " Hafergrützsuppe, Einlaufsuppe, Linsen, Schupfnudeln.
15. " Gebrannte Mehl-Gerstsuppe, Rahmkartoffeln, Eier-
haber.
16. " Nudelsuppe, Griesuppe, eingemachtes Kalbfleisch,
Kartoffelklöße, Reiskreis.

Ferner wird noch eingeschoben: Meerrettich, Mehlsuppe für
Kinder und einige Krankenthee.