3/6 Jedilni listek. 24 oseb.

Goreja juha z ribano kašo. Meso s špinačo, mesnim krompirjem in grisovi mokci.

Juha. 2 1/2 kg. meso 4.00 Špinača, 0.80 5 kg krompirja 50
jetrca — sol 3 25 dkg. masti 55
4.80 kosti — 50 dk. masti 1.20 sol 3/108
3.01 zelenad — drobtine 10
1.08 čebula 4 15 dk. moke 6
8.89, 24 = 037 h. sol 6 poper zeserv 2
169
1 paradiž. jabolka 10 Cmoki 1 kg. grisa 44
Ribana kaša 75 dk. moke 30 15 dkg. masti 33
5 jajc 30/4.80 sol 3/3.01

4/6 Jedilni listek. 24 oseb

Riž s prezoljenjem, Kolerabe s krompirjem in pivan štruklji; Kolerabe 80 Štruklji

Juha: 1 kg. riža 64 sol 1½ kg. moke 0·60
sol 3 25 dkg ~~masti 55~~ ¾ litrsmetane
1·27 20 dkg masti 44 10 " moke 4 6 beljakov 18
1·61 10 " moke 4 2 kg krompirja 20 olje 2.
1·59 peteršilja 12 poper 2
4·47 : 24 = 0·18 h. 1·27 1·61 Sadeva:
2 07 10 dkg. masti 28
15 ~~5·16~~ sir
6 rumenjakov 18
drobtine 10
Žabela, 10 dkg masti 22
1·58
drobtine

5/6 Jedilni listek. 23 oseb

Pšena juha, Zabeljeni rezanci in solata s krompirjem

Juha: Pšca in prce 0·80 Rezanci Solata 50
½ čebula 2 1·70 kg. moke 0·68 3 kg. krompirja 30
1·31 peteršilj 8 beljakov 24 ½ l. olja 56
1·73 sol 3 7 jajc 42 jedil. sol 4
1·40 25 dkg. moke 10 sol 3 1·40
15 15 " masti 33 Žabela: 15 dkg. masti 33
4·59 : 23 = 19 drobtine ~~3~~ drobtine 3
229 limonova lupina 3 1·73
22 ost. majaron, jedil.
1·51
25 oseb

7/6 Jedilni listek.

Grahova juha s prežem, Krompirjev štrudelj s postnim nadevom.

Juha: grah 1·40 Štrudelj ½ olje 32
½ kg. riža 32 3 kg. krompirja 25 dkg. masla
2·36 sol 3 1·40 " moke 0·64 20 " moke 8
0·89 25 dkg. masti 55 s. maslo sol 3
0·81 15 " moke 6 sol ½ čebule 2
22 pol. peteršilj 2·36 6 rumenjakov - sir
4·28 : 25 = 0·17 2 beljaka kumel 2
17 Sadeva 36 dkg. s. masla 20 Žabela ½ l. olja 28
3 ost. drobtine 5 25 dkg. masla jedil 3
drobtine 89 sol ~~0·81~~

8/6. Jedilni listek. 25 oseb

Gulaževa postrka juha. Selcpi gulaš s kruhovimi cmoki. Solata.

Juha: 20 dkg. masti 44 Gulaš in solata.
1 čebula 4 2 kg. teleč. mesa 3·60 Cmoki:
0·67 paprika 2 20 dkg. masti 44 kruh 40
4·39 sol pieterselj 1 čebula 8 mleko
1·72 3½ kg. krompirja 14 paprika 2 6 jajc
1·78 sol 3 20 dkg. moke 8 ¼ kg. moke
6·87:25=Solata 0·67 peteršilja 14 15 dkg. masti 33
181 0·27 ¼ l. olja 28 sol 3 sol 3
—6 ct. jesih 3 kisla smetana 4·39 ¼ kg. moke 20
sol 2 15 dkg. masti 33
drobtine 10
1·72

Jedilni listek.

10/6. Gozeja juha s grisovimi cmoki. Meso, pire krompir s limonovo in pijačno omako. Lajno pecivo. Pire krompir.

Juha: 2½ kg. mesa 4·00 Cmoki: 8 kg. krompirja
4·23 pitera 1 kg. grisa 48 25 dkg. s. masla 16
0·43 kosti 25 dkg. s. masla mleko sol 3
0·53
0·47 1 čebula 4 mleko 4 Limonova moka
1·01 25 dkg. s. masla
6 zelenad 3 6 pomenjakov 5 " sladkorja 6
6·72:25=0·26 sol 6 kisla smetana 0·52 15 " drobtine 10
1·72 6 " limon 24
22 paradiž jabolko 10 pecivo 42·3 sneg jajčna omaka 30 " sladkorja 33
— 38 dkg moke 12 1 bel olja 12 jesih drobnjak 101
mesk sol 2 s sladkorja 12 sol 3 40
1·43 0·4

Jedilni listek. 24 oseb

11/6.

Krompirjeva juha. Špinača v cmokih. Lešnjev kolač s specijalnim praškom.

Juha: 5 kg. krompirja Špinača: 60 Lešnjev kolač:
25 dkg. masti 55 česen 3 35 dkg s. masla
20 " moke 8 ½ kg. masti 1·10 sol ½ kg. sladkorja 52
0·82 sol 6 drobtine 5 6 rumenjakov
majaron lim. lupine
2·86 jesih. lovorjev list 3 15 dkg. moke 6 vanilija 4
2·06 paradiž. jabolko 10 kisla smetana 1 l. mleka
22 82 poper sneg
5·96:24=0·24 h. cmoki 1 kg. moke 40
116 1½ kg. moke 60 pecil. prašek 12
20 1 l. mleka 3 1½ kg. česen. 96
6 jajc 5 dkg. k. masla 2
15 dkg. masti 33 5 " moke 20 6
drobtine 5
2·86

12/6 Jedilni listek

Pečenci na kisli jabki. Polpete s solato iz krompirjem.

Juha: 1 kg. moke Polpete: 2½ kg. mesa 4·00 Solata
0·19 6 jajc ½ čebule 2 5 kg. krompirja
5·23 sol 3 10 dkg masti 22 ½ l. olja 0·80
20 dkg. s. masla
0·83 15 " drobtin 10 česen. popra 3 jesih 3
6·95:25=0·25. lavorjev list kumel sol 0·83
125 sol
20 sd peteršelj 6 ½ l. mleka 10
drobtine 20
Mavile 4 jajca moke 6·6
3 dkg drobtine 5·23
masti,

13/6 Jedilni listek 25 osb.

Zarastanek. Krompirjevi rogljički in kisla zelje.

Juha: 70 dkg. moke Rogljički: Španski vetrovi

0·06 4 jajca 3½ kg. krompirja Zelje

0·60 pol 3 1½ " moke 25 dkg. masti 55

1·11 20 10 dkg. p. masla 10 dkg. p. masla 20 " moke pol 3

197 : 25 = 1·17 proteinski 3 4 čebulke 6 Španski vetrovi

22 lorbar 4 jajca 6 čebulkov

0·06 20 dkg. masti 0·44 vanilja 6

drobtine 10

0·60 42 dkg. sladkorja 47

1·17

14/6. Jedilni listek 25 osb.

Lešna juha. Wamperlovi štruklji in zelenjava s krompirjem. Huzarski

Juha: 1 kg. ječe 0·72 Wamperlovi štruklji. Zelenjava s krompirjem. krofi.

1·36 25 dkg. masti 55 ½ kg. moke 1·60 5 kg. krompirja

2·19 15 " moke ¾ l. vode ½ l. olja 80

1·15 30 4

5·08 : 25 = 0·21 h. sol 6 6 čebulkov jajca sol.

33 5·30 lovorjev list 10 dkg. p. masla Huzarski krofi: 3

30 5 jajca 3 pol 3 130 dkg. p. masla

proteinski 2 13·6 Rodevna 1 kg. Wamperlov 1·36 10 " vanilje 6

sladka smetana 10 4 " mandeljnovi 0·33

drobtine 10 40 " sladkorja 11

2·19 2 " moke 16

jajca 4

marmelade 1·53

15/6. Jedilni listek 24. osb.

Možganova juha. Telečja jetra, omaka in mešan krompir

Juha: Možgani 0·24 1 kg. jeter 1·80 4 kg. krompirja

4·23 3 jajca 0·12 30 dkg masti 66 pol 3

2·81 35 dkg. masti 0·55 1 čebula 4 25 dkg. masti 55

0·58 15 " moke 6. proteinskega 16 0·58

4·62 ½ čebula 3 25 dkg. moke 10

sol 6 sol 3

proteinski proteinskega 16. jajca 2

2·81

mushat 2

10 dkg p. masla 1·23

krvi

467 : 24 = 0·19 h. 17/6 Jedilni listek 25 osb.

227 Govejа juha z makaronki. Meso s kuhanim hrenom

11 in prasičim krompirjem. Maslena testa in vanilјeva krema.

Juha: 2½ kg. mesa 400 Makaronki: 8 kg. krompirja

473 jetrca 60 dkg. moke 0·24 pol 3

1·21 1 čebula 5 jajc 0·30 50 dkg. masti 0·66

1·15 17 1 čebula 4

6·70 : 25 = 0·26 h. pol 6 peteršilj 3 hren: 1 čebula 4

17 proteinski 2 6 sol 10 20 dkg masti 0·44 Maslena testa:

2 ost. 4·23 10 " moke 4 ¼ kg. moke 20

drobtine 10 " " p. masla

pol 3 sol

1·15 Krema: 4 rumenjaki 8

¾ l. mleka 12

vanilja 1·21

46

25

71

18/6. Jedilni listek. 25 oseb.

Krompirjeva juha. Pleča s kapusom. Praženi grahin
pusarski krofi.

Pleča in sve: 0·80 Grah in sladkorja 1·43

Juha: 5 kg. krompirja 25 dkg. masti 55 25 dkg. masti 55
1·34 25 dkg. masti 0·55 drobtine 10 20 " moke 8
1·77 20 " moke 8 rd. peteršilj 2 rd. peteršilj 3
0·89 sol majaran 6 čisen Kapice 40 dkg. moke 24 kisla smetana
40 lim. kupina 20 3 jajca proper 1·34
20 lavorjev list 0·18 9 4 čebulki
460:25=0·18 sol 6
210 kis smetana 1·47

19/6. Jedilni listek. 25 oseb.

Jedža obara z ajdovimi kosmiči. Praženje in golaža.

Obara: 2½ kg. telečje meso 4·70 Praženi: 2 kg. moke 0·96 1 l. mleka
5·55 25 dkg. masti 55 sol 3 10 rumenjakov
2·06 15 " moke 6 25 " pasirke 23 98 kg. moke 0·38
0·96 10 " drobtin 10 Golaža 1½ l. olja 80 sol 3
8·67 1·45 = sol jajc 6 sol jajc 5 25 dkg. masti 55
117 0·84 lim. kupi. 5·55 2·06 0·96
4 lov. majaran.

Jedža: Juha, sol, čebula, korenje, peteršilj, klinček, lim. kupina, lavorjev list, petrov, majaran.

20/6. Jedilni listek. 25 oseb.

Goveja juha z peteršilnim rezem. Limonova omaka s praženim krompirjem.

Juha: 5 dkg. masti 1·1 Omaka 9,0 Flancati 8 kg. krompirja sol 2
2·96 6 jajc 5 " sladkorja 0·06 25 dkg. masti 30 dkg. masti 66
0·90 mleko 4 20 " moke 8 ½ čebule 2
0·66 krvi 10 15 " drobtin 10 Flancati
4·69:25=proper 6 limon 30 ½ kg moke 20
2·19 0·18 sol 3 sol 3 10 Rumenjakov
19 rd. peteršilj 30 dkg. sladkorja 33 vino sladkor 5
5 dkg. moke peteršilja 2 0·90 sol 2
0·16 ¾ kg. masti 1·65
0·66 30 dkg. sladkorja 33

21/6. Jedilni listek 24 oseb. 2·96

Fižolova juha. Rozinovi štruklji in pestno rebje. Penasti kolač.

Juha: 1¼ kg. fižola Štruklji: Rebje:
25 dkg. masti 55 1½ kg. moke 0·60 25 dkg o. masla 80
0·79 15 " moke 6 ¾ l. prde 20 " moke 8
4·36 drobtine 10 10 dkg. masla 0·32 ½ čebule 2
1·15 6 rebjakov pesen
19 lavorjev list 8 Nadeva: 2 dkg. s mastnoč 4 smetana Penasti kolač.
6·49:24=0·27 sol, pesk. 1 kg. krvin 2,— 5 ¼ kg marmelade
169 jabolka 0·79 10 dkg sladkorja 1·71 5 " sladkorja 6
=4 kl. 1 kg. prerin drobtine 0·16 1 čebula
Jabolka 15 dkg. o. masla 48 pmag 5 rebjakov
Drobtine 5 5 dkg. o. masla 16
4·36

Jedilni listek. 25 oseb

22/6 Pusna pečenka na način divjačine, Kruhovi cmoki in krompir s solato.

Pečenka: 1·65 kg. mesa 300 Cmoki: 3 kg. krompirja
4·81 sol 1/2 l. olja 80
1·47 25 dkg. masti 55 1 l. mleka jesih 5
0·88 20 " moke 18 6 jajc 0·88
6·36 : 25 = 0·25 k. 15 dkg. masla 1·48
136 kvasa 14 sol 6
11 jitha 14 1/4 kg. moke 10
Liv. smetana 4·00 Zalivka: 15 dkg. masti 33
drobtine 1·47

24/6

Jedilni listek 23 oseb

Rezanci na kisli juhi s Kolerabo s krompirjem, Grah v omaki in jetra s praženim rižem.

Juha: 70 dkg. moke 0·28 Kolerabe 1 čebula 4
1·09 8 jajc 3 kg. krompirja 25 dkg. masti 55
1·47 20 dkg. margarina 64 25 dkg. rezine 0·04 pandir jabolka 10
1·70 15 " moke 6 10 " moke 6 1 kg. rž 64
18 drobtine 5 5 " sladkorja 3 Parmezanski sir 3
30 sol petersilj 3 pol petersilja 24
4·74 : 23 = 0·21 k. Grah: 25 dkg. masti 1·12 760
14 zavorjevlast 2 " moke 8
rel. peteršilj 1 10 " sladkorja 11
jesih 3 sol 3
1·09 petersilj kisla smetana
1·47

Jedilni listek. 25 oseb

25/6 Goveja juha z grahovim rižem, Meso po ptujsko v smetani, Kumrčna omaka in pečeni krompir s kanjivo praženje.

Juha: 2½ kg. mesa 480 sol 2·70
4·87 jetrca 25 dkg. masti 22,4 kg. krompirja
3·19 jajc 15 " moke 6 pol drobnjak 3
1·71 zelenad 3 česen poper 2 15 dkg. masti 0·26
14 sol 6 peteršilj kv. smetana Kranjc
9·91 : 25 = 0·39 k. čebula 4 1 l. mleka
241 pandir jabolka 10 Omaka: 1/4 rumenjakov 24
1 kg. riža 64 Kumare sol 3
16 cvet. Grah — sol 25 dkg. sladkorja 28
4·87 25 dkg. masti 0·11 1 kg. moke 34
15 " moke 6 sneg čebule
peteršilj 1/2 čebula 2 25 dkg. masti 43
kisla smetana 3·19
26/6 Jedilni listek 25 oseb 10 " sladkorja 11

Prezgana juha, Kranjska prežola s krompirjem, Dušena repa in kisle kumare, Pasta torta.

Juha: 25 dkg. mast 0·43 Brzole 4·64 Repa 0·90
0·66 8 " moke 8 sol poper 3 25 dkg. masti 43
5·80 kumna sol 8 krompir čebula 6 15 " sladkorja 17
2·99 7 jajc poper 15 " moke 6
16 5 dkg. masla 9 1/2 kg. masti 0·85 sol 3
9·61 : 25 = 0·38 k. 2 dkg. moke 8 kumare 50
511 Krvak 0·66 jajca 14 sol poper 3
11 kisla smetana 5·80 1 čebula 4
3 kg. krompirja 1/2 l. olja 80
pol 3
2·99

Pasta sorta

14 dkg. margarina
14 " moke
½ " sladkorja
2 " marmelade
7 " marmelade
6 beljakov sneg
15 dkg. sladkorja

27/ Jedilni listek. 35 oseb.

Goveja juha z zlinkrofi. Meso s hrenom in štruklji. Ajdova omaka.

Juha: 2 kg. mesa 3'20
kosti
jetrca
1 čebulla
zelenad
paradiž. jabolka 10
Zlinkrofi: 1 kg. moke 0'84
½ l. vode
3 beljaki
5 dkg. s. masla 0'16
1 jajca 80
15 dkg. masti 26
peteršilj
½ čebule Brumnjaka 2
poper

Štruklji 3 kg. krompirja
1½ " moke 0'51
pol
10 dkg. s. masla 32
2 beljaka
5 jajc
Nadeva
30 dkg. masti 0'51
drobtine 0'20
Jabolka 15 dkg. masti 26
drobtine 10
1'93

Omaka:
25 dkg. masti 1'13
5 " sladkorja 6
30 " moke 8
15 " drobtin 10
1½ l. vina 1'20
20 dkg. sladkorja
pol 2
2'11

5'02
1'93
2'11
9'14 : 25 = 0'36 l.
1 67
17 ost.

28/ Jedilni listek. 24 oseb.

Golaževa pestrna juha. Zelenjeni sladkorni grah. Omlete in Solata.

Juha: 20 dkg. masti 0'38
0'63 1 čebula 2
1'76 paprika 2
1'40 pol. peteršilja
3'96 : 24 = 0'165 kg. krompirja 6
1'56 3 beljaki 15
= 12 ost.

Grah:
pol 3
25 dkg. s. masla 80
drobtine 5
Solata
pol 3
½ l. olja 80
5
1'76
0'63

Omlete
20 rumenjakov
15 dkg. sladkorja 17
2 l. mleka 54
1½ kg. moke pol 57
30 dkg. masti
10 " sladkorja 11
marmelade 17 0

1/ Jedilni listek 25 oseb.

Jedhava pijha z ocvrtim grahom. Jzrezki s papriko in praženo pr. Linski krofi.

Jzrezki:
2½ kg. mesa 4'00
pol 2
1 čebula 2
paprika 2
40 dkg. masti 7
30 dkg. moke 8
pijha, pol
4'86

Linski krofi
1 kg. moke 0'64
25 dkg. masti 45
pijha, pol 2
25 dkg. s. masla 80
10 " sladkorja 22
10 " vanilja 12
Jzven lupina
4 rumenjake
pijela zmetana
40 dkg. moke 24
1 jajce
marmelade 2'51

Grah:
pol 6
25 dkg. masti 0'45
10 " moke 4
pol peteršilja peteršilja 13
četrt grah. 10 dkg. moke 4
2 jajca
pol
mleko
15 dkg. s. masla 48
1'20
4'86
2'51
12
8'69 : 25 = 0'34 l.
119 ost.

2/7 Jedilni listek 25 oseb.

Pečena, v obarjenem krompirjem, Kruhovi cmoki in solata

Čustin kraji: Cmoki: Zraki:

Ovca: 2½ kg. rampa 1' 2 kg. krompa 0'50 4 kg. moke 1'60

0'87 30 dkg. masti 1'54 1 l. mleka 2 l. mleka

2'65 20 " moke 8 3 jajca kras 16

0'73 10 " drobtin 10 15 dkg. masti pol 3 grumenjakov

1'80 peteršilj 1/4 kg. moke 10 100 g. masla 32

0'24 25=0 poper čebr 1 2 žlici 15 dkg. masti 1/4 kg. sladkorja 55

1'24 0'24 = 2 kg. krompirja 1'80 drobtine 10 0'73 2 " masti 15 dkg. sladkorja 13

24 vot. 1'80

3/7 Jedilni listek 25 oseb.

Pljuna juha. Nadevana prsna pečenka,

Opečeni kuhani krompir in solata z jajci

Snežene kepe v čokoladni polivki.

Juha: Riža in zrezo 0'80 2½ kg. pečenka 4'50 pol 3 jajca 5

1 15 dkg. masti 10 pol 2 grumenjakov

5 32 moke kuhan jajca 2 Nadevano 20 dkg. masla 64 Snežene kepe:

1'72 česen kel. peteršilj 2 4 grumenjakov sneg 1¼ kg. sladkorja 80

8'04 peteršilja 24 poper čebr 8 mleko kel. peteršilj sneg 14 dkg. sladkorja 16

8'18:25=3 kg. krompirja 68 0'80 kisla smetana 18 vot. 1'00 25 dkg. masti 3 mleka 3 rumenjaka 1'42

1'32 h 1 krompir pol pinina 15 dkg. masti kel. peteršilj 5'32

4/7 Jedilni listek 25 oseb.

Rezanci na kislo juho, Gulaš in kuhano zelenjavo, Mleko

Gnev puding, in kuhano vino Gulaž: Puding

Juha: 1 kg. moke 0'34 3 kg. mesa 3'20 4 rumenjake 24

6 jajc 2 čebula 47 dkg. sladkorja 8

0'51 pol 6 paprika 25 dkg. mandeljnov 18

3'48 20 dkg. masti 20 dkg. masti 7 " čokolade 20

1'41 10 " moke 4 15 " moke 6 žlic drobtin 2

18 drobtine 4 pol peteršilja 1 35 dkg. rozin 22

5'56:25=lavorjev list 3 Zelenjavo cimet 10

58 kel peteršilj 3 3 kg. moke 2 maj. gvirc 2

=8 02 2 jesih 0'51 pol 3'48 lim. lupinice

25 dkg. masti

5/7 Jedilni listek, 25 oseb. 3 dkg. masla 5

Sirčeva juha z pirčem in krompirjeva 6 grumenjakov 24

omaka. Praženje in solata. 3 žlice sladkorja 6

Juha: ½ kg. sirčka 1'25 Omaka Praženje: 1'41

20 dkg. masti 1 7 kg. krompirja 1 l. mleka

1'01 15 " moke 6 lavorjev list 4 10 grumenjakov

015 lavorjev list pol jesih 3 10. dkg. sladkorja 11

9'53 pol jesih 6 25 dkg. masti 10 " " masla 32

8 1 kg. sirčka 64 20 " moke 8 1½ kg. moke 40

37,25=1'15 h 1'01 prila smetana 5 pol 2 Zelenjava 30

127 2 ½ l. olja 2

jesih 88

pol 2'15

6/7. Jedilni listek. 25 oseb.

Kislo zelje, Čebulna omaka in solata, Krompirjevi cmoki.

Juha: 2 kg. mesa 3·60 — Grah: 6 dkg. masla 0·30 — 1 čebula 3
3·80 sol, 0·03 — 0·96 poper, 0·10 — 1·31 zelena, 0·10 — 6·09 čebula, 0·25 — 0·24 lovorov list, 0·01 — 1 drobtine, 0·10 — 15 dkg. moke 6 — 5 " masla 32 — 1·96 — 1·18 — 1·48 — 1·18 — 1·18

Kislo zelje: 1/2 l. olja 80 — 1 kg. kislega zelja 5 — 10 dkg. masla 32 — 1·18

Čebulna omaka: 1/2 kg. čebule 10 — 20 dkg. masti 8·8 — 15 " moke 6 — 1/2 l. olja 80 — 1/4 l. kisle smetane 24 — 60 dkg. moke 24 — 1·48

Krompirjevi cmoki: 1 kg. krompirja 60 — 1/2 kg. moke 20 — 1/4 l. vode — 2 jajca — 10 dkg. masti 10 — 1 čebula 2 — 1/2 kg. zelja 10 — 1·02

Kislo zelje: 1/2 l. olja 80 — 1 kg. kislega zelja 5 — 10 dkg. masla 32 — 1·18

Kruh 3·80 — 2

8/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Možganova juha iz ajdovim kruhom, Pečene race in praženi krompir, Solata, Sirovi krafi.

Juha: Možgani 40 — 2 jajca 24 — 4·26 — 1·76 — 0·77 — 1·18

Kaša: 3 dkg. masla 2·47 — 15 " moke 6 — 25 dkg. masla 80 — 10 " sladkorja 11 — 10 " vanilje 14 — 1 čebula 1 — 1/2 l. olja 80 — 5 — 1·48

Sirovi krafi: 25 dkg. masla 80 — 11 jajc 11 — 1 kg. moke 24 — 1 kvasa 3 — 1/2 l. mleka 5 — 60 dkg. moke 24 — marmelada — 1·48 — 1·59

9/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Govejа juha z grisovimi cmoki, Praženi riž z perutninsko drobovino, Kumare.

Juha: 2 kg. mesa 3·20 — Jetrca, kosti — Zelenjad: 1 čebula 2 — 1 pesa 10 — 1 kg. kumar 1·12 — 1 čebula 4 — 1/4 l. olja 40 — 2 žlici paprike 5 — 2·23

Cmoki: 1 kg. grisa 48 — 2 jajca 1 — 1/2 l. mleka — sol 6 — 3·38 — 2·23 — 1·60 — 3·38 — 7·23 : 2 = 1·28 na osebo — 222 — 22 ost

Praženi riž: 25 dkg. masti 0·7 — 2 čebula 4 — perutninska drobovina 1 kg. riža 96 — paradižnik, jabolk. 10 — sol 3 — juha 1·60

10/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Pečen mesni ostanek na mesni juhi, Krompirjevi roglički, Čebulna omaka in solata.

Juha: 2 kg. mesa — kosti 20 — 0·64 — 1·05 — 2·40 — 22 — 4·31 — 1·81 — 6·07 — 1·25 — 5·82

Lisičje testo: 1/2 kg. moke 20 — 1/4 l. vode — 2 lebjaka — 5 dkg. masla 16 — sol 6 — 1 čebula 2 — 1/2 kg. zelja 10 — 1 jajce 6 — 0·64

Roglički: 3 1/2 kg. krompirja 60 — 1 1/2 kg. moke — 3 lebjaki — 3 jajca — 10 dkg. masla 32 — 35 " moke 4·4 — sol 3 — 1/2 l. olja 80 — 1 jajce 6 — 2·40

Čebulna omaka: 1/2 kg. čebule 10 — 20 dkg. masti 8·8 — 5 " sladkorja 6 — 15 " moke 6 — 1/2 l. olja 80 — 1 jajce 6 — 1·05 — 2·40

21/7 **Jedilni listek.** 24 osel.

Gulaževa pestra juha, Telečje pečenje in ješprenj s smetano, Jelata s krompirjem Češnikova torta.

Juha: 20 dkg. masti 038 2¾ kg. teletine 4·90
- paprika
- 1 čebula 2
- kel. peteršilj 6
- 3 kg. krompirja
- sol
- peteršilja 19

0·58

20 dkg. moke 3
5 jajc 12
30 dkg. masti 57
drobtine 30
2 kg. fižola 80
sol 3
25 dkg. masti 47
15 " moke 2
pr. čaen 1
kel. peteršilj
kisla smetana

7·29

7·99
0·46
0·58
8·39 : 24 = 0·34 L.
119
24 ost. na osebo

Češnikova torta
- 8 rumenjakov
- 42 dkg. sladkorja
- 42 " češnikov
- mleg

Glazura:
- 4 žlice čokolade
- ¼ kg sladkorja
- ⅛ l. vode.

Jelata
- krompir 3
- sol
- ¼ l. olja 40
- jesih 3

5·46

0·70
1·06
2·09
2⅓
4·08 : 24 = 0·17 L.
168
17 ost. na osebo

96
48
144
24
168

12/7 **Jedilni listek.** 24 osel.

Fižolova juha. Krompir v kosčkih in pustno pečje. Cvenja kolač iz vzhajanega testa.

Juha: 1½ kg. fižola 6
- sol
- 25 dkg. masti
- 15 " moke 47
- drobtin 10
- lavorjev list
- jesih 1

0·70

5 kg. krompirja
- sol 3
- drobnjak
- 15 dkg masti. 28

Zelé: 64
- 20 dkg. masti
- 15 " moke 36
- ½ čebula 2
- česen kinel

1·06

Kolač:
- 1 kg. moke 0·40
- sol 1
- mleko
- kvas 4
- 2 jajca 12
- 10 dkg. s. masla 34

Nadeva
- 3 l. ješenj 12
- drobtine 10
- 10 dkg. sladkorja 11
- 1 jajce 6
- 5 dkg. s. masla 11
- sladkor

2·09

1·91 : 4 = 0·29
3/3

13/7 Jedilni listek. 23 oseb

Telečja obara z rezanimi ržanci. Praženo meso.
Solata. Borovnični kolač s pecilnim praškom.

Obara: 1½ kg. telečjega mesa 2·70 2½ kg. graha 1·08
20 dkg. masti 38 sol 3
15 " moke 6 10 dkg. slad. 11
drobtine 5 2·5 " masti 47
sol jesih 3 20 " moke 8
lim. lup. —
majaron prepečenke 12 prepečenih 3·34 5 8·3 38 3·75
prežganje 1
kisla smetana 1·78

Ržanci: moke pol 20 dkg masti 17 3·75 2·24
2·77 : 33 = 0·34 h. na osebo.
10 3 = 1 ost

Solata pol 3
¼ l. olja 40
jesih 3
2·24

Pečivo
20 dkg. masti 64
25 " sladkorja 28
4 rumenjaki
lim. lup. 12
vanilje
¾ l. mleka
mleko
1 kg. moke 40
1 c. l. praška za pecivo
slad 12
1·77

15/7. Jedilni listek. 95 oseb

Mesna juha z grahom. Ocvrti raki in dušena repica.
Solata s krompirjem.

Mesna juha: rezana drobovina in noge 0·11
sol 6
0·81 15 dkg. s. masla 48
3·44 ½ čebule 1
1·28 prepečenih 4
5·64 : 35 = 0·2 ½ korenje
64 15 dkg. moke 6
14 grah
kerul
5 dkg. s. masla 16
0·81
0·22 l. na osebo

Ocvrti raki: telečje meso 1·80
sol 2
20 dkg. moke 8
5 jajc
30 dkg. drobtin 20
30 " masti 57

Repica:
25 dkg. masti 47
15 " sladkorja 17
15 " moke 6
sol jesih 12
3·44

3 kg. krompirja
solata 40
sol 3
½ l. olja 80
jesih 5
1·28

16/7. Jedilni listek. 24 oseb.

Goveja juha z jetrnimi ščipanjki; Wohnit in mesan krompir, Hrenova solata, Kremšnita

Juha: 2 kg. mesa 3'20 Wohnit: 0'30 Potica:
jetrca — sol 25 dkg. moke 3 Testo: 4 kg. moke 1'60
kosti pol 6 15" mleka 6 pol 3
korenad 3 česen jušk. popra 3 2 l. mleka
1 čebula 5 kg. krompirja pol 3 4 rumenjake
peteršilj. poprečje jušk. 10 15 dkg. masti 19 1/4 kg. kuh. masla 50
3 dkg. masti 19 40 " " sladkorja 28
jetrca 40 8 dkg. kvasa 16
4 jajca Fižol: Nadeva: 1/4 kg. k. masla 50
kruh peteršilj. česen 3 smetane
poper 3 sol 1/4 l. olja jušk. 40 1 kg. rozin 10
moka 3'99 1'49 drobtine
1/4 kg. sladkorja 28
3'45

3'99
1'49
3'45
19
9'72 : 24 = 0'38 h.
192 na osebo

17/7. Jedilni listek. 25 oseb.

Govja juha z ribkrofi. Gulaš s kuharsko omako. Kumare s krompirjem.

Juha: peteršiljka pol 11 Gulaš: Kumare: 60
6 pol 3
meso — 2 kg. mesa 3'20 2 čebuli 8
1/2 čebula 2 20 dkg. masti 0'38 4 kg. krompirja
5 dkg. masti 10 2 čebuli 8 1/2 l. olja 80
poper 2 paprika 1/2 l. jušk. poprečje 5
peteršilj. česen 6 pol 6
kruh 2 jajca 12 3 jušk. poprečje 15'6
Testo: 1/2 kg. moke 2'0 Omaka:
1/4 l. Grede kruh 0'50
5 dkg. masla 1'6 1 l. mleka
2 beljaka 0'79 5 jajc
5 dkg. masla 1'16
1/4 kg. moke 0'10
4'50

0'79
4'50
15'6
6'85 : 1

18/7. Jedilni listek. 95 oseb.

Ragu – juha. Zabeljeni fižol in pire krompir. Zabelim kolač s kvasom.

Juha: 1 kg. telečjega mesa 180 — fižol: pol 80 — Kolač: 3 1/4 kg. moke 56
20 dkg. g. masla 64 — 15 dkg. masla — pol 3
pol parfijola — drobtine 5 — 1/2 l. mleka 3
6 kg. krompirja — pol — 10 dkg. masla 32
10 dkg. moke 4 — 3 jajca — 1 l. mleka
peteršilja 10 — 20 dkg. masla 64 — 2 dkg. kvasa 4
pr'ah — 155 — 100 sladkorja 7
5 dkg. s. masla 16

2·80

Madevaj jabolka: cimet 3 — 15 dkg. sladkorja 7 — drobtine 2 — rozine — 5 dkg. s. masla 16 — 1 jajce 44

2·80
1·55
1·44
14
5·93 : 25 = 0·23 k.
93
2 ost na osebo

19/7 Jedilni listek 250 oseb.

Rezanci na pisli juha. Paradižna omaka s krompir. Cvrtje ribe in solata. Ribe: 400
Juha: 3/4 kg. moke 0·18 — Paradižnik omaka — pol 3
4 jajca — Paradižna jabolka 0·36 — 20 dkg. moke 8
pol — 6 — 15 dkg. masti 1·28 — 4 jajca
20 dkg. g. masla — 10 " moke 4·10 " sladkorja 11 — drobtine 20
drobtine 10 — 10 " moke — 4 80 dkg. masla
peteršilj — pol — 1/2 peteršilj.
lavorjev list — 6 kg. krompirja — pol 3 — Solata: 44
pr'ah 1 — drobnjak — pol 3
1·59 — 1 dkg. masti 19 — 1/4 l. olja 40
1·03 — pol 5
5·23

0·39
1·03
5·23
6·65
1·8
6·83 : 25 = 0·27 k.
183
8 ost na osebo

20/4 Jedilni listek. 25 oseb.

Goveja juha z petermin. rižem, Sarajevska
in prekrsen krompir. Praženje in solata

Juha: jetra 0'24 Jelje 0'40 Praženj
5 dkg. masti 2 dkg. moke 0'10 1 l. mleka
sol 6 10 " sladkorja 11 10 dkg. sladkorja
4 jajca jajc 9 4 rumenjakov
1 poper kumna 1 kg. moke 40
peteršilj 2 10 dkg. moke 4 " sirnega 3
kruh juha 95 dkg. k. masla
peteršiljka 10 sol 3 Solata 30
0'51 6 kg. krompirja 2
dol 3 1/4 l. olja 40
15 dkg. Rasejke jajc 5
1 čebula 2
0'65 1'39

0'51
0'65
1'32
8
2,56 : 25 = 0'11 h.
26 na osebo
3 ost

22/4 Jedilni listek 25 oseb.

Pusova juha, Češka v papriki in mašati
s kumpirji. Fižolova solata. Zlezniki.

Pusa in jare 0'80 2 jajca 1 1/2 kg. moke 50
1/2 zelene sol 3 1 jajc sol 3
peteršilj 6 25 dkg. masti 0'47 1 l. mleka
15 dkg. masti 28 15 dkg. moke 6 6 dkg. p. masla
15 " moke 6 sladka smetana 5 " masti 9
drobtine 10 juha 10 " drobtin 5
peteršilja 1 0'56
česen 1 Fižol 80
limona 2 sol 3
majaron 1 1/4 l. olja 40
1'34 jajca 5
1'97 česen
0'58 poper. 2
5 1'97

3'94 : 25 = 0'15 h.
144 na osebo
19 ost

23/7 Jedilni listek. 25 oseb

Karfijolova juha, Paradižna omaka, pražen piščanec s krompirjem, kuhana zelenjava in mešan kompot.

Biskvitki.

Juha: Karfijola 24 kol 6 dkg. masti 47 15 dkg. moke 6 krutoni 5 dkg. Pc. maslal 6 1 kg. riža 64 25 dkg. masti 47 1 čebula drobovina paradižnik. jabolk. 10 sol 3

20 g
9·27
1·99
19
5·53 : 25 = 0·22 l.
na osebo

Omaka: paradižnik. jabolk. 40 15 dkg. masti 28 10 dkg. slad. 11 10 " moke 4 sol 2 1 kg. riža 64 25 dkg. masti 47 1 čebula drobovina paradižnik. jabolk. 10 sol 3

2·09

4 kg. krompirja 5 sol 15 dkg. masti 28

Biskvitki: 29 kg. moke 11 sol 1 l. mleka 2 5 jajc 18 4 dkg. kvasa 28 marmelada 30 1 jajce 2·17

24/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Goveja juha s pečenimi rezanci. Pražene koleraba. Jabolčni kolač iz vzhajanega testa. Čokata s kremnjem.

Juha: 2 kg. mesa 3·20 kosti — peteršca — zelenad — zelena 6 sol 2 paradižnik. jabolk. 10 Rezanci: ½ l. mleka 4 jajca sol 2 ½ kg. moke 20 20 dkg. masti 19 3·77

Koleraba: sol 25 dkg. masti 47 1 kg. moke 4 1 l. mleka — 10 dkg. Pc. maslal 32 3 jajca — 2 dkg. kvasa 4 lim. lup. 5 10 dkg. slad. 11

Čokata: 3 kg. krompirja 3 ½ l. olja 80 jesih

Kolač: 3 1½ kg. moke 50 40 sol 1 ½ l. mleka — 10 dkg. Pc. maslal 32 3 jajca — 2 dkg. kvasa 4 lim. lup. 5 10 dkg. slad. 11

Kuhana Jabolka: cimet 4 rezine drobtine 10 15 dkg. slad. 17 2 " Pc. maslal 8 1 jajce 1·37

37
143
1·37
4
6·61 : 25 = 0·26 l.
161
11 cat
na osebo.

23/7 Jedilni listek. 25 oseb

Karfijolova juha. Paradižna omaka, pražen riž s paradižnikovo dobravino in mesom krompirjem.

Biftički. Omaka: 4 kg krompirja

Juha: Karfijola 24 kol paradiž. jabolk. 40 15 dkg. masti 28
25 dkg. masti 47 15 " moke 6 10 " sladk. 11
15 " moke 6 10 " moke 4
kruh 5 dkg. Pc. maslal 6 kol 2
1 kg. riža 64 5 jajc 18
25 dkg. mast 47 4 dkg. kvasa 28
1 čebula marmelada 30
dobrovina 1 jajce 2·17
paradiž. jabolk. 10
kol 3
2·09

Biftički: 2½ kg. mesa 3·20
kosti —
petčna —
rebrnad —
čebula 6
paradiž. jabolk. 10
Rezanci ½ l. mleka
4 jajca
kol 2
½ kg. moke 20
20 dkg. masti 19
3·77

Kolerabe: kol
25 dkg. masti 47
10 " moke 4
Juha: 3 kg. krompirja
½ l. olja 80
jesih 5
1·41

Rezanci: 3 kg moke 50
4 kol 1
½ l. mleka —
10 dkg. pr. masla 32
3 jajca —
2 dkg. kvasa 4
limon. lup. —
10 dkg. sladk. 11
Radeva jabolka
cimet 4
rezine drobtine 10
15 dkg. sladk. 17
2 " pr. masla 8
1 jajce —
1·37

3·77
1·43
1·37
4
6·61 : 25 = 0·26 l.
161
11 ost
na osebo.

24/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Goveja juha s pečenimi rezanci. Pražene kolerabe. Jabolčni kolač iz vzhajanega testa. Solata s krompirjem.

Juha: 2 kg. mesa 3·20
kosti —
petčna —
rebrnad —
čebula 6
paradiž. jabolk. 10
Rezanci ½ l. mleka
4 jajca
kol 2
½ kg. moke 20
20 dkg. masti 19
3·77

Kolerabe: kol
25 dkg. masti 47
10 " moke 4
Juha: 3 kg. krompirja
½ l. olja 80
jesih 5
1·41

Kolač: 3 kg moke 50
4 kol 1
½ l. mleka —
10 dkg. pr. masla 32
3 jajca —
2 dkg. kvasa 4
limon. lup. —
10 dkg. sladk. 11
Radeva jabolka
cimet 4
rezine drobtine 10
15 dkg. sladk. 17
2 " pr. masla 8
1 jajce —
1·37

3·77
1·43
1·37
4
6·61 : 25 = 0·26 l.
161
11 ost
na osebo.

25/7 Jedilni listek. 230 oseb.

Krompirjeva juha, Opresana repa, Kumare s krompirjem, Lešnikova torta,

Juha: 4 kg. krompirja
25 dkg. masti 1·47
20 " moke 8 15 "
sol
majaron
lim. lupin.
lavorjev list.
jesih
0·65 2 1/4 l.

Repa
sol 3
kumna
25 dkg. masti 0·47
moke 6
Kumare
sol
čebula
3 kg. krompirja
olje
jesih
5 1/8 l.
1·04

Lešnikova torta
42 dkg. slad. 1·45
8 rumenjakov
42 dkg. lešnikov 1·02
smeg
s. masla
moka
Glazura:
4 čokolade 1·40
40 1/4 kg. sladkor. 2·8
vode
2·19

0·65
1·04
2·19
3·99 : 23 = 0·17 1/2.
169
=
na osebo

26/7 Jedilni listek. 250 oseb.

Rezanci na kislo juhi, Fabeljen ali ocvrt krompir s kosekil krompirja, Omlete in pečen prgič,
Polmesci iz ostanka testa. Omlete

Juha: 3/4 kg. moke 0·30
sol 6
5 jajc
20 dkg. p. masla 64
15 " moke
drobtine
lavorjev list
sel. poper
jesih 1·12

Polmesci
1/4 kg. moke 0·50
2 dkg. kvasa 4
1/2 l. mleka
10 dk. slad. 10
10 " masla 32
2 jajca
marmelada 30
2 dkg. masla 6
moka
1·54

Pečen prgič
sol 3
20 dkg. p. masla 64
drobtine 10
6 kg. krompirja
sol 3
25 dkg. masti 2·8
drobnjak 1·68

Omlete
15 jajc
10 dkg. slad. 0·11
10 " sol (masla) 32
2 l. mleka 32
1 kg. moke 50
30 dkg. mast. 57
Jabolka:
10 dkg. slad. 10
lim. sok
1/4 l. pena 22
2·18

27/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Riž iz rebrc, Šunkarona omaka in mesan krompir, Zelenjava in solata, Kruh.

Juha: 10 dkg. masti 0·99
rebrc 0·15
riž 0·64
pretepalka 10
parmezan sir 10
sol 6
0·99

Šunkarona omaka:
6 kg. krompirja
sol 3
15 dkg. masti 3·8
drobtine 5
0·83

0·15
0·83
0·67
2·64 : 24 = 0·11 h. na osebo
24

Burenji:
1¼ kg. moke 10
15 jajc
2 l. mleka
sol
10 dkg. slad. kvasa
10 " p. masla
30 " masti 9
Solata
sol 3
¼ l. olja 40
jesih 5
0·67

29/7 Jedilni listek. 25 oseb.

Goveja juha z jetrnimi kroglicami. Meso, fižol po ameriško (prakse kuharic) in tam. Sveža solata. Kumara, medena in mandeljnova potica.

Juha: 2 kg. mesa
kosti
peterca sol
zelenjad
čebula
paradižnikova
Kroglice: jetra
5 dkg. masti
peteršilj
kruh
2 jajca
poper sol
moka
Nadeva: ¼ k. k. masla
2 rumenjaka
sneg
10 dkg. slad.
1½ kg. rozin
cimet drobtine

Fižol:
sol
25 dkg. masti
15 " moka
poper
čebula
peteršilj
pisla smetana
Solata:
sol
¼ l. olja
jesih
Sol
kumel sol
⅛ l. olja
jesih
Nadeva:
20 dkg. k. masla
2 rumenjaka
1 kg. marmelade
10 dkg. k. masla
drobtine
pajca

Testo:
5 kg. moke
sol
½ kg. k. masla
2 l. mleka
12 rumenjakov
10 dkg. kvasa
sm. kup. rum
40 dkg. slad.
Nadeva: 1 kg. medu
3 dkg. k. masla
3 l. orehov
¼ l. mleka
rum sm. kup.

Praženprom:
6 kg. krompirja
sol
čebula
15 dkg. masti

30/7. Jedilni listek. 25 oseb.

Goveja juha z močnikom, Kremenjeva omaka, Kumarice s krompirjem, Biftek, Jabolčni pire.

Juha: peteršiljka
sol

Močnik: 70 dkg. moke
5 jajc

Omaka: 7 kg. krompirja
sol
lavorjev list
jesih
25 dkg. masti
15 " moke

Kumarice:
sol
čebula
4 kg. krompirja
poper

Biftek:
5 dkg. masti
čebula
pesen
5 dkg. moke

Jabolčni pire:
jabolka
20 dkg. sladk.
3/8 l. vina
limon sok.

Jedilni listek.

31/7. Goveja juha z rezanci in kuretninsko drobovino, Ribe Aksa s praženim krompirjem, Fižol v smetani vitamorst in koleraba, Nadevana prsna pečenka, Cvetje in pečene ribice s endivijo, glavnata solata, pesa in jabolčni pire, Pecivo ni sadje.

Juha: 6 kg. mesa
peteršilja
pesta
zelenjad
sol
poprik pilv
2½ kg. riža
Drobovina:
10 kg. krompirja
sol
2 čebuli
½ kg. masti
Ribe:
sol
25 dkg. moke
1 jajc
drobtine
¼ kg. masti
Ribe:
sol
majoranek
½ kg. masti

Fižol
sol
½ kg. backa
30 dkg. moke
poper pesen
peteršilj
kisla smetana
koleraba:
sol
40 dkg. masti
25 " moke
poper
Vitamorst:
40 dkg. endivije
25 " moke
poper pesen
sol

Endivija:
sol
olje jesih

Telečina
sol
jesih kimel
pesen
½ kg. masti
Nadeva: 25 dkg. prsnega
7 rumenjakov
prah hrleko zdrobljen
poper peteršilj
sneg
Telečina:
sol
kimel pesen
jesih
30 dkg. masti.

Solata:
sol
olje jesih

Pesa:
sol
kimel
olje jesih.

Ahčin Jerica