

3. Hyldebærssuppe med Kammerjunkere,
Stegt Lever, Kartoffler og Sovs:

<i>Forret</i> , Gruppe V. ¹⁴ :	(40	1	Vand),
	9	-	Saft,
	1	kg	Kartoffelmel,
	3	-	Melis.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	2,5	-	Kammerjunkere.
<i>Efterret</i> , Gruppe III. ⁴⁶ :	13	-	Lever,
	0,9	-	Margarine.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	50	-	Kartofler,
Sovs: (22	1	l	Vædske),
	1,35	kg	Mel,
	3	-	Løg,
			Salt og Peber.

4. Grønkaalssuppe med Gulerødder,
Flæsk og Pølse med Kartoffler og Rødbeder:

<i>Forret</i> , Gruppe VII. ²² :	(45	1	Vand),
	10	kg	Grønkaal,
	3	-	Suppevisk,
	1350	g	Margarine,
	1800	-	Mel,
			Salt.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	12	kg	Gulerødder.
<i>Efterret</i> , Gruppe I. ³⁶ :			
— — VII. ³⁵⁻⁶⁷ :	9	-	Flæsk,
	7,5	-	Pølse,
			sur Sennep.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	39	-	Kartofler,
	7,2	-	Rødbeder,
			Eddike,
			Sukker.

5. Brødsuppe med Æbler,
Frikadeller med stuede Gulerødder:

<i>Forret</i> , Gruppe VI. ¹⁷ :	(26	1	Vand),
	6	-	Saft,
	10	kg	Rugbrød.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	6	-	Æbler,
	2,7	-	Melis.
<i>Efterret</i> , Gruppe VII. ⁶³ :	6,6	-	hakket Kød,
	4	-	Kartofler,
	0,5	-	Løg,
	0,9	-	Margarine,
			Salt og Peber.
<i>Biret</i> til <i>Efterret</i> :	22	l	Gulerøds vand,
	6,6	-	Skummetmælk,
	46	kg	Gulerødder,
	2,1	-	Margarine,
	1,35	-	Mel,
			Persille,
			Krydderier.