

6. Mannagrød med Safftevand,  
Stegte Skrubber med Kartoffler og Persillesovs:

<i>Forret</i> , Gruppe II. <sup>3</sup> :	45	1	Skummetmælk,
	5,4	kg	Mannagryn, Salt.
<i>Biretter</i> til Forret:	(16	1	Vand),
	6	-	Saft,
	550	g	Smør,
	2,2	kg	Melis.
<i>Efterret</i> , Gruppe VI. <sup>59</sup> :	22,5	-	Skrubber,
	2	-	Margarine,
	2	-	Rasp, Salt.
<i>Biretter</i> :	50	-	Kartofler,
<i>Sovs</i> :	22	1	Mælk,
	2	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine, Persille, Krydderier.

7. Æblesuppe med Kammerjunkere,  
Kalvebryst i Flødepeberrod med Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe V. <sup>16</sup> :	(45	1	Vand),
	5,63	kg	tørrede Æbler,
	1	-	Kartoffelmel,
	3	-	Sukker.
<i>Biret</i> til Forret:	2,5	-	Kammerjunkere.
<i>Efterret</i> , Gruppe I. <sup>37</sup> :	20	-	Kalvebryst.
<i>Biretter</i> til Efterret:	50	-	Kartofler,
<i>Sovs</i> :	22	1	Sødmælk,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
	2	-	Peberrod, Krydderier.

8. Øllebrød med Sødmælk,  
Fiskefrikadeller med Surkaal, Gulerødder og Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe VI. <sup>19</sup> :	(25	1	Vand),
	20	-	Øl,
	10	kg	Rugbrød,
	3	-	Sukker.
<i>Biretter</i> til Forret:	22	1	Sødmælk.
<i>Efterret</i> , Gruppe VII. <sup>69</sup> :	16,5	kg	Fiskefars,
	1	-	Margarine.
<i>Biretter</i> til Efterret:	26	-	Kartofler,
	26	-	Hvidkaal,
	10	-	Gulerødder,
	1	-	Margarine, Eddike, Kommen, Krydderier.