

9. Kærnemælksvælling med Rosiner,

Stegt Flæsk med Kartoffler og stuvet Kaalrabi:

<i>Forret</i> , Gruppe IV. ⁹ :	45	l	Kærnemælk,
	1,8	kg	Byggryn,
	4	-	Sukker,
<i>Biret</i> til Forret:	1125	g	Rosiner,
<i>Efterret</i> , Gruppe III. ⁴⁷ :	13,8	kg	Stegeflæsk,
<i>Biretter</i> til Efterret:	26	-	Kartofler,
	26	-	Kaalrabi,
	22	l	Skummetmælk,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
			Krydderier.

10. Hybensuppe med Æbler,

Kødfarsbudding med Grønlangkaal og Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe V. ¹⁵ :	(45	l	Vand),
	4,5	kg	tørrede Hyben,
	1,25	-	Kartoffelmel.
<i>Biret</i> til Forret:	6	-	Æbler,
	2,5	-	Melis.
<i>Efterret</i> , Gruppe VII. ⁶⁶ :	6,6	-	hakket Kød,
	4	-	Kartofler,
	6,6	l	Skummetmælk,
	0,5	kg	Løg,
			Krydderier.
<i>Biretter</i> til Efterret:	26	-	Kartofler,
	30	-	Grønkaal.
	22	l	Skummetmælk,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
			Krydderier.

11. Kartoffelsuppe med Gulerødder og stegte Løg,
Stegte Sild med Kartoffler og Citronsovs:

<i>Forret</i> , Gruppe VI. ²⁵ :	(45	l	Vand),
	15 ³ / ₅	kg	Kartofler,
	3	-	Porrer,
	3	-	Selleri,
	1,35	-	Mel,
			Krydderier.
<i>Biretter</i> til Forret:	12	-	Gulerødder,
	3	-	Løg,
	0,5	-	Margarine.
<i>Efterret</i> , Gruppe VI. ⁵⁸ :	20	-	Sild,
	1,15	-	Mel,
	1,5	-	Margarine,
			Salt.
<i>Biretter</i> til Efterret:	50	-	Kartofler,
	22	l	Fiskesuppe,
	1,35	kg	Mel,
	0,90	-	Margarine,
	10		Citroner,
			Krydderier.