

12. Sødgrød med Saftevand,  
Irsk Stuvning med Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe II. <sup>4</sup> :	45	1	Skummetmælk,
	5,4	kg	Byggryn, Salt.
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	(16	1	Vand).
	6	-	Saft,
	550	g	Smør,
	2500	-	Melis.
<i>Efterret</i> , Gruppe V. <sup>53</sup> :	12,5	kg	Smaakød,
	0,9	-	Margarine,
	26	-	Kartofler,
	26	-	Hvidkaal,
	10	-	Gulerødder, Krydderier.

13. Gulerodssuppe med Brødterninger,  
Sprængt Oksekød med stuvet Hvidkaal og Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe VII. <sup>24</sup> :	(45	1	Vand),
	15	kg	Gulerødder,
	3	-	Suppevisk,
	1,35	-	Mel,
	1,35	-	Margarine, Krydderier.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	3	-	Franskbrød.
<i>Efterret</i> , Gruppe I. <sup>39</sup> :	20	-	Oksekød.
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	26	-	Kartofler,
	26	-	Hvidkaal,
	22	1	Skummetmælk,
	1	kg	Mel,
	0,7	-	Margarine, Krydderier.

14. Mannagrynsvælling,  
Ragout med Gulerødder og Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe IV. <sup>10</sup> :	45	1	Skummetmælk,
	2,25	kg	Mannagryn, Salt.
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	2,2	-	Sukker.
<i>Efterret</i> , Gruppe V. <sup>77</sup> :	12,5	-	Oksesmaakød,
	12	-	Gulerødder,
	22	1	Vædske,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
	1	-	Agurk eller Asie, Krydderier.
<i>Biret</i> til <i>Efterret</i> :	39	-	Kartofler.