

15. Gule Ærter,
Flæsk, Pølse, Kartofler og Rødbeder.

<i>Forret</i> , Gruppe VII. ²⁷ :	(45	1 Vand),
	11,3	kg Gule Ærter,
	3	- Suppevisk.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	12	- Gulerødder.
<i>Efterret</i> , Gruppe I. ³⁵ og VII. ⁶⁷ :	9	- Flæsk,
	7,5	- Pølse.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	39	- Kartofler,
	7,2	- Rødbeder,
		Eddike, Sukker,
		Krydderier.

16. Bygvandgrød med Sødmælk,
Farseret Hvidkaal med lys Sovs og Kartofler:

<i>Forret</i> , Gruppe I. ¹ :	(45	1 Vand),
	5,5	kg Byggryn,
		Salt.
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	22	1 Sødmælk,
	2,2	kg Melis,
	0,55	- Smør.
<i>Efterret</i> , Gruppe VI. ⁶⁴ :	6,6	- hakket Kød,
	4	- Kartofler,
	6,6	1 Skummetmælk,
		Krydderier.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	26	kg Hvidkaal,
	26	- Kartofler,
Sovs: (22	1 Vand) af Hvidkaal,	
1,35	kg Mel,	
0,9	- Margarine,	
	Krydderier.	

17. Abrikosuppe med Kammerjunkere,
Plukfisk af Klipfisk med Kartofler og Gulerødder:

<i>Forret</i> , Gruppe V. ¹² :	(45	1 Vand),
	4,4	kg Abrikoser,
	4	- Sukker,
	1	- Kartoffelmel.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	2,5	- Kammerjunkere.
<i>Efterret</i> , Gruppe VI. ⁶² :	15	- Klipfisk.
	39	- Kartofler.
	12	- Gulerødder.
	22	1 Skummetmælk,
	1,35	kg Mel,
	0,9	- Margarine,
		Vandsennep,
		Krydderier.