

21. Bygvandgrød med Sødmælk,
Køgt Torsk med Kartoffler og Sennepsovs:

<i>Forret</i> , Gruppe I. ² :	(45 5,5	1 Vand, kg vals. Byggryn, Salt.
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	22 2,2 0,55	1 Sødmælk, kg Melis, - Smør.
<i>Efterret</i> , Gruppe VI. ⁶¹ :	30	- Torsk.
<i>Biret</i> til <i>Efterret</i> :	50	- Kartoffler,
Sovs:	22 1,35 0,9	1 Fiskeuppe, kg Mel, - Margarine, Vandsennep, Krydderier.

22. Hvidkaalssuppe med Gulerødder og Kartoffler,
Flæsk og Pølse med Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe VII. ²¹ :	(45 20 12 3	1 Vand, kg Hvidkaal, - Gulerødder, - Suppevisk, Krydderier.
<i>Efterret</i> , Gruppe I. ³⁵ og VI. ⁶⁷ :	9 7,5	- Flæsk, - Pølse, Sennep.
<i>Biret</i> til <i>Efterret</i> :	39	- Kartoffler.

23. Rød Sagosuppe med Svesker,
Kødboller i Selleri og Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe III. ⁶ :	(40 3 2 8	1 Vand, kg Kartoffelsago, - Melis, 1 Saft.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	4	kg Svesker.
<i>Efterret</i> , Gruppe VII. ⁶⁵ :	6,6 4 1/2 27 6,6 22 1,35 0,9	- hakket Kød, - Kartoffler, - Løg, - Selleri, 1 Skummetmælk, - Vædske, kg Mel, - Margarine, Krydderier.
<i>Biret</i> :	26	- Kartoffler.