

24. Bollemælk,
Hachis med Kartoffler:
- | | | | |
|---|-------------------------------|------|-------------|
| <i>Forret</i> , Gruppe IV. ⁷ : | 45 | 1 | Sødmælk. |
| <i>Biret</i> til <i>Forret</i> : | 1 ³ / ₄ | kg | Margarine, |
| | 2,5 | - | Mel, |
| | (5 | 1 | Vand), |
| | 60 | Stk. | Æg, |
| | 2,2 | kg | Melis. |
| <i>Efterret</i> , Gruppe V. ⁵² : | 20 | - | Kød, |
| | 22 | 1 | Suppe, |
| | 1,35 | kg | Mel, |
| | 0,9 | - | Margarine, |
| | | | Krydderier. |
| <i>Biret</i> til <i>Efterret</i> : | 50 | - | Kartofler. |
25. Vandgrød med Æbler eller Rabarber,
Medisterpølse med Grønlangkaal og Kartoffler:
- | | | | |
|---|------|----|----------------|
| <i>Forret</i> , Gruppe I. ¹ : | (45 | 1 | Vand), |
| | 5,5 | kg | Byggryn, |
| | 6 | - | Æbler. |
| <i>Biret</i> til <i>Forret</i> : | 22 | 1 | Sødmælk, |
| | 2,2 | kg | Sukker. |
| <i>Efterret</i> , Gruppe VII. ⁶⁷ : | 15 | - | Medisterpølse, |
| | 0,9 | - | Margarine. |
| <i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> : | 30 | - | Grønkaal, |
| | 1,35 | - | Mel, |
| | 0,9 | - | Margarine, |
| | 22 | 1 | Skummetmælk, |
| | | | Krydderier, |
| | 25 | kg | Kartofler. |
26. Sagovælling,
Sprængt Flæskebov med Brunkaal og Kartoffler:
- | | | | |
|---|------|----|----------------|
| <i>Forret</i> , Gruppe IV. ¹¹ : | 45 | 1 | Skummetmælk, |
| | 2,25 | kg | Kartoffelsago, |
| | | | Salt. |
| <i>Biret</i> til <i>Forret</i> : | 2,2 | - | Melis. |
| <i>Efterret</i> , Gruppe I. ⁴⁰ : | 20 | - | Flæskebov, |
| | 26 | - | Kartofler, |
| | 39 | - | Hvidkaal, |
| | 0,9 | - | Margarine, |
| | 4 | 1 | Vædske, |
| | | | Krydderier. |
27. Hvid Sagosuppe med Svesker,
Bankekød med Kartoffler og Sovs:
- | | | | |
|--|-----|------|----------------|
| <i>Forret</i> , Gruppe III. ⁵ : | (45 | 1 | Vand). |
| | 3 | kg | Kartoffelsago, |
| | 2,2 | - | Sukker, |
| | 45 | Stk. | Æg, |
| | 10 | - | Citroner. |
| <i>Biret</i> til <i>Forret</i> : | 4 | kg | Svesker. |