

<i>Efterret</i> , Gruppe III. <sup>44</sup> :	20	kg	Oksekød.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	50	-	Kartofler,
Sovs:	22	l	Vædske,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
			Krydderier.

28. Oksekødsuppe med Urter og Boller,  
Oksekød med Peberrodsovs og Kartoffler:

<i>Forret</i> , Gruppe VIII. <sup>29</sup> :	(45	1	Vand),
	3	kg	Suppevisk,
			Salt.
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	6	-	Gulerødder,
	3	-	Selleri,
Bagte Boller:	2,5	-	Mel,
	1,75	-	Margarine,
	5	l	Vand,
	60	Stk.	Æg.
<i>Efterret</i> , Gruppe I. <sup>38</sup> :	20	kg	Oksekød.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	50	-	Kartofler,
Sovs:	22	l	Mælk,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
	2	-	Peberrod,
			Krydderier.

29. Citronsuppe med Kammerjunkerere,  
Flæskesteg med Kartoffler, Sovs og Rødkaal:

<i>Forret</i> , Gruppe V. <sup>13</sup> :	(45	1	Vand),
	2	kg	Mel,
	1,5	-	Margarine,
	3,5	-	Sukker,
	45	Stk.	Citroner,
	68	-	Æg.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	2,5	kg	Kammerjunkerere.
<i>Efterret</i> , Gruppe II. <sup>41</sup> :	20	-	Flæskesteg.
<i>Biret</i> til <i>Efterret</i> :	39	-	Kartofler,
	13	-	Rødkaal,
			Sukker,
			Eddike,
Sovs:	22	l	Vædske,
	1,35	kg	Mel,
	0,9	-	Margarine,
			Salt, Peber.

30. Oksesteg med Kartoffler og Sovs,  
Æblegrød med Sødmælk:

<i>Efterret</i> , Gruppe II. <sup>43</sup> :	20	kg	Oksesteg,
	0,9	-	Margarine.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	50	-	Kartofler,
Sovs:	22	l	Vædske,
	1,35	kg	Mel,
			Krydderier.