

<i>Forret</i> , Gruppe IX ³⁴ :	4,5	kg tørrede Æbler,
	(22	1 Vand),
	3	kg Melis
	0,6	- Kartoffelmel,
		Salt.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	22	1 Sødmælk.
31. Fricandeau med Sovs og Kartoffler, Budding med rød Sovs:		
<i>Efterret</i> , Gruppe II. ⁴¹ :	12,5	kg Kalvekød,
	³ / ₄	- Spæk,
	0,9	- Margarine.
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	50	- Kartoffler,
Sovs:	5	1 Sødmælk,
	(17	- Vand),
	1,35	kg Mel,
		Krydderier.
<i>Forret</i> , Gruppe IX. ³¹ :	20	1 Sødmælk,
	2	kg Maizena,
	1,2	- Sukker,
	40	Stk. Æg.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	(16	1 Vand),
	6	- Saft,
	¹ / ₂	kg Kartoffelmel.
32. Hakkebøf med Kartoffler og Sovs, Abrikosgrød med Sødmælk:		
<i>Efterret</i> , Gruppe IV. ⁵⁰ :	19,5	kg hakket Kød,
<i>Biretter</i> til <i>Efterret</i> :	2	- Løg,
	0,9	- Margarine,
Sovs:	22	1 Vædske,
	1,35	kg Mel,
		Krydderier,
	50	- Kartoffler.
<i>Forret</i> , Gruppe IX. ³⁰ :	(20	1 Vand),
	³ / ₄	kg Abrikoser,
	4	- Melis,
	0,9	- Kartoffelmel.
<i>Biret</i> til <i>Forret</i> :	22	1 Sødmælk.
33. Brun Suppe med Fiskeboller, Grilleret Kalvekød med Sovs og Kartoffler:		
<i>Forret</i> , Gruppe VIII. ²⁸ :	45	1 Fiske- eller Sparesuppe,
	3	kg Suppevisk,
<i>Biretter</i> til <i>Forret</i> :	3	- Selleri,
	6	- Gulerødder,
	9	- Fiskefars.
<i>Efterret</i> , Gruppe III. ⁴⁵ :	20	- Kalvekød,
	0,9	- Margarine,
		Rasp,
		Salt.
<i>Biretter</i> , til <i>Efterret</i> :	50	- Kartoffler,
Sovs:	22	1 Vædske,
	2,7	kg Mel,
		Krydderier.