

V.

Forslag.**Udleveringsliste over Portionsstørrelser.***Forretter:*

Grød, Vælling, Suppe.....	Netto	4 dl
Frugtgrød.....	—	¼ l

*Biret til Forret:*

Sødmælk.....	—	2 dl
Saftevand til Grød.....	—	2 -
Øl til Grød.....	—	2 -
Saftsauce.....	—	2 -
Kammerjunkere, Franskbrøds- og Rugbrødsterninger.....	—	25 g
Sukker til Grød.....	—	20 -
Smør til Grød.....	—	5 -
Kaal, Urter og Kartoffler paa Suppe.....	—	200 -
Urter til Kødsuppe o. lign.....	—	75 -
Boller.....	—	75 -
Makaroni.....	—	35 -

*Efterretter:*

Kogt eller stegt Kød.....	—	100 -
Kød- og Fiskestuvninger uden Kartoffler.....	—	375 -
Kød- og Fiskestuvninger med Kartoffler.....	—	600-700 -
Fersk Fisk (Torsk, Torskefilet, Sild, Skrubber m. m.) kogt og stegt.....	—	150 -
Klipfisk, kogt.....	—	160 -
Farsretter, færdige.....	—	150 -
Hakkebøf, færdige.....	—	150 -

*Biret til Efterret:*

Kartofler, kogte.....	—	400 -
Kartofler + Grønsager, kogte.....	—	400 -
Gemysestuvninger.....	ca. —	375 -
Sauce.....	—	2 dl
Rødbeder.....	—	50 g
Rødkaal.....	—	100 -