

Spisereglement for " De gamles Hjem " i Hjørring.

April Maaned 1941.

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Kalvesteg. | Saftsuppe. |
| 2. Lobescovis. | Byggrynsgrød. |
| 3. Bygggrød. | Stegt Fisk. |
| 4. Sødsuppe. | Frikadeller. |
| 5. Grønkaal. | Flæsk. |
| 6. Kørnemælksvølling. | Kalvekød i Karry. |
| 7. Øllebrød. | Plukfisk. |
| 8. Hyldebær. | Kalvesteg. |
| 9. Risvølling. | Biksemad. |
| 10. Vandgrød. | Kogt Fisk. |
| 11. Sødsuppe. | Kødboller i skarp Sauce. |
| 12. Grønkaal. | Flæsk. |
| 13. Kørnemælkssuppe. | Okseragout. |
| 14. Øllebrød. | Æg i Sennepssauce. |
| 15. Oksesteg. | Åblegrød. |
| 16. Sagovølling. | Biksemad. |
| 17. Frugtsuppe. | Beuf. |
| 18. Kørnemælksvølling. | Kogt Fisk. |
| 19. Gule Arter. | Flæsk. |
| 20. Sødsuppe. | Bayerske Pølser med stuede Kartoffler. |
| 21. Øllebrød. | Klipfisk med Sennepssauce. |
| 22. Åblesuppe. | Flækesteg. |
| 23. Bygvølling. | Biksemad. |
| 24. Risengrød. | Kogt Fisk. |
| 25. Sødsuppe. | Frikadeller. |
| 26. Stegt Sild. | Vandgrød. |
| 27. Kørnemælkssuppe. | Stegt Lever. |
| 28. Kødsuppe. | Kød i Peberrodssauce. |
| 29. Øllebrød. | Spegesild med Løgsauce. |
| 30. Sagovølling. | Labskovs. |
| 31. Bygggrød. | Stegt Fisk. |