

KANTINEN



KØBENHAVNS
MUSEUM
MUSEUM OF
COPENHAGEN

KH150.DK

“Kantinen var indrettet, så der var en lang gang ned mod udgangen. Fra det øjeblik, kantinen åbnede, satte portørerne sig i den lange gang. Man sad der, fordi alt andet personale skulle ned gennem den gangen for at forlade kantineområdet. Så havde portørerne noget at kigge på, når sygeplejersker, elever og andre kom trippende ned igennem. Som en slags catwalk”

Steen Petersen, overoplysningsmand på Kommunehospitalet

Kv. Sigtebrød. | 10 K

Vælling, Byg- eller Sagjodboller, Kalve- eller i Karry.

isgrød eller Vandgrød. Kogt Fisk med Kartofle, lukfisk (undtagelsesvis)

avresuppe. Ællebrød, Frikadeller med Gemyse

aaabær- eller Byggryn

ysauce, dssauce, Kartof

rtofle

g- eller Sagjodboller, Kalve- eller i Karry.

Spisereglement for Patienter i Kommune- Blegdams- og Øresundshospitalet.

	Bedste Pleje.		Almindelig Pleje.		
	Fuldkost.	Fuldkost.	Mellemkost.	Feberdiæt.	Halvfeberdiæt.
Til Morgen	25 Kv. Franskbrød, 5 Smør, 1/2 Pot The.	25 Kv. Sigte-el. Franskbrød, 3 Kv. Smør, 1/2 Pot The.	25 Kv. Sigte-el. Franskbrød, 2 1/2 Kv. Smør, 1/2 Pot The.	25 Kv. Franskbrød, 1 1/2 Smør, 1/2 Pot Mælk.	1 Tvebak, 1/2 Pot Mælk.
Til Formiddag	15 Kv. Franskbrød, 3 1/2 Smør, 1/4 Pot Mælk.	15 Kv. Sigte-el. Franskbrød, 2 1/2 Kv. Smør, 1/4 Pot Mælk.	10 Kv. Sigte-el. Franskbrød, 1 1/2 Kv. Smør, 1/4 Pot Mælk.		
Til Middag	15 Kv. Franskbrød.	15 Kv. Sigtebrød.	10 Kv. Sigtebrød.		
1^{ste} Dag.	Ballemeik, Frikadeller } med Kartofler.	Vælling, Byg- eller Sagogryn, Kjødboller, Kalve- eller Lammekjød i Karry.		Mandag. Sagovælling, Kisebærtsuppe. Fisk.	
2^{den} Dag.	Sødsuppe, Byg-, Ris-, Sago- eller Havregryn, Kalve- el. Lammekj. i Karry.	Risgrød eller Vandgrød, Kogt Fisk med Kartofler, Plakfisk (undtagelsesvis).		Tirsdag. Vandgrød, Sagsuppe. Fisk el. Plakfisk.	
3^{de} Dag.	Kjødsuppe, klar eller brun, Kjørvælsuppe, Suppekjød med Peberrod, Grillade med Gemyse.	Havresuppe, Ællebrød, Frikadeller med Gemyse.		Onsdag. Kisebærtsuppe, Byggrynssuppe. Fisk.	
4^{de} Dag.	Risgryn- el. Rismelsgrød, Vandgrød, Stegt el. kogt Fisk m. Kartoff.	Blaabær- eller Byggrynssuppe, Kjødsuppe, Kjød med Skysauce og Kartofler eller Peberrodssauce, Stuvet Kjød med Kartofler.		Torsdag. Bygvælling, Kisebærtsuppe. Fisk.	
5^{te} Dag.	Sødsuppe, Byg-, Ris-, Sago- eller Havregryn, Bøf med Kartofler, Karbonade med Gemyse.	Vandgrød, Stegt Fisk med Kartofler.		Fredag. Vandgrød, Fisk el. Plakfisk, Sagsuppe.	
6^{te} Dag.	Vælling, Byg-, Ris el. Sago, Frikadeller med Kartofler, Frikassé.	Vælling, Byg- eller Sagogryn, Kjødboller, Kalve- eller Lammekjød i Karry.		Lørdag. Havresuppe med ristet Brød, Fisk.	
7^{de} Dag.	Kjødsuppe, klar eller brun, Kjørvælsuppe, Suppekjød med Peberrod, Grillade med Gemyse.	Blaabær- eller Byggrynssuppe, Kjødsuppe, Kjød med Skys- og Kartoff. el. Peberrod, Stuvet Kjød med Kartofler.		Søndag. Byggrynssuppe, Fisk, Byggrynssuppe.	
8^{de} Dag.	Risgryn- eller Rismelsgrød, Vandgrød, Stegt el. kogt Fisk m. Kartoff.	Risgrød eller Vandgrød, Kogt Fisk med Kartofler, Plakfisk (undtagelsesvis).			
9^{de} Dag.	Æggesube, Karbonade med Kartofler, Frikassé.	Ællebrød, Havresuppe, Frikassé.			
Søndag.	Frugtsuppe, Rød- eller Rhabarbergrød, Jorbarer, Lamme-, Kalve- eller Østesteg med Kartofler.	Sødsuppe, Byg- eller Ringryn, Kalve- eller Østesteg med Kartofler.			
Til Aften.	Som til Morgen.				

Middagsmaden til Mellemkosten er 1/2 Portion Fuldkost. Istedetfor Sigtebrød kan forskrives Rugbrød med 1/2 Del mere. Til alle Kostar kan istedetfor Dagens Formål ordines Risvandgrød, Risvand og Bygsuppe. Til Extrapleje kan forskrives: Anchovis, Bouillon, Brød, Smør, Mælk, Sukker, Æg og Öl. Madudleveringstidene ere: Morgen Kl. 8, Formiddag Kl. 9, Middag Kl. 12 og Kl. 3 (bedste Pleje), Aften Kl. 6. Havresuppe udleveres Form. Kl. 9 og Efterm. Kl. 4 i Portioner 1/2 Portion.

Kjøbenhavns Magistrats 2den Afdeling, den 30te Juni 1890.



Kommunehospitalet