Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **51 (1978)**

Heft 1

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Preise der Militärspeisen

gültig ab 1. 1. 78

1. *Allgemeines*

Um der Truppe eine abwechslungsreiche, nahrhafte und gute Verpflegung zu verabreichen, ist die systematische Aufstellung der Verpflegungspläne mit einer möglichst genauen und den Tatsachen entsprechenden Kostenberechnung von eminenter Wichtigkeit.

2. *Grundlagen*

Für die Berechnung der Preise für Militärspeisen dienten:

- Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V/44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1977)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1. 1. 78
- Durchschnittliche Preise 1977 für Selbstsorgeartikel

3. *Normalmengen*

Die Preise sind pro 100 Mann aufgrund der Quantitäten nach Normalmengen gemäss Regl. 60.6, Kochrezepte, berechnet. Diese Mengen sind unbedingt von Fall zu Fall den jeweiligen Verhältnissen und eigenen Erfahrungswerten (Arbeit der Truppe, Essgewohnheiten, Beliebtheit der Speisen, Witterung) anzupassen.

4. *Reduzierte Mengen*

4.1 Um die Berechnung zu erleichtern, sind in der nachfolgenden Liste bei einigen Speisen zwei weitere Preispositionen angegeben, die auf folgenden reduzierten Mengen basieren:

Pos. 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos. 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs.

4.2 Bei der Erstellung der Kostenberechnung muss bei diesen Speisen entschieden werden, welche Preisposition einzusetzen ist. Es sind dabei die Nahrungsbedürfnisse der eigenen Truppe sowie der Umfang des angegebenen Menüs zu berücksichtigen. Es ist ein Unterschied, wenn Speisen als Hauptgerichte (z. B. Teigwaren und Salat) oder als Beigabe (z. B. Teigwaren mit Fleisch) abgegeben werden. Dazu ist die Verwendung voraussehbarer Speiseresten (Fleischgerichte, -abschnitte, Saucen, Milch usw.) ebenfalls in Betracht zu ziehen.

4.3 Die reduzierten Mengen sind auch bei der *Ermittlung der Bestellung* zu berücksichtigen.

5. Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten täglichen Verpflegungsabrechnung sichergestellt.

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 * (80 %)		Pos 3 ** (70 %)	
Stabile Küchen	Kochkisten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
		1. Getränke							
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	48.--	40	35.--	30	27.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	48.--	40	35.--	30	27.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	48.--	40	35.--	30	27.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	54.--	40	40.--	30	30.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	54.--	40	40.--	30	30.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	37.--	40	27.--	30	20.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	1	50	50.--	35	35.--	25	25.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	54.--	40	40.--	30	30.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	30.--	30	23.--	20	15.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	35.--	35	25.--	25	18.--
R 11	R 259	Lindenblütentee	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--
R 12	R 260	Schwarztee	1	50	5.--	40	4.--	30	3.--
		Schwarztee aus Portionen	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
R 13	R 261	Hagebuttentee	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
		2. Suppen							
R 25	R 271	Bouillon aus Konzentrat	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 28		Reissuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Resten)	1	30	14.--	20	10.--	15	7.--
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	12.--	20	8.--	15	6.--
R 32		Crèmesuppe	1	30	11.--	20	8.--	15	6.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 34	R 275	Griessuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--

R 35	R 276	Haferflockensuppe	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	1	30	16.--	20	11.--	15	8.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehle	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	1	30	19.--	20	13.--	15	10.--
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	6.--	20	4.--	15	3.--
R 43		Tomatencrêmesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--

			Menge	Selbstsorge		Nachschub
				VV Fr 7.--	HV Fr 9.--	VV/HV Fr 7.35
		3. Hauptgerichte zu Hauptmahlzeiten				
		3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch				
R 50		Braten	20 kg	147.--	187.--	155.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg		197.--	164.--
R 52	R 283	Curry	20 kg	161.--		168.--
R 53		Fleischvögel	16 kg		169.--	143.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20 kg	153.--		160.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	159.--		166.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15 kg	152.--		157.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	116.--		122.--
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	159.--		166.--
R 58		Pfeffer	20 kg	161.--		168.--
R 60	R 289	Ragout	20 kg	149.--		156.--
R 61		Sauerbraten	20 kg	159.--	179.--	166.--
R 62		Siedfleisch	20 kg	147.--		154.--
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	149.--		156.--
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	157.--		164.--
R 65		Fleischkäse (Selbstherstellung)	10 kg	87.--		90.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13 kg	124.--		130.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	118.--		123.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	120.--		125.--
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg	140.--		145.--
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	118.--		123.--
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	132.--		137.--
R 80		Rauchfleisch	20 kg	140.--		147.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	148.--		155.--

* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse
**Pos 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Küchen	Kochkisten			VV Fr 7.--	HV Fr 9.--	VV/HV Fr 7.35
		3.2. Eintopfgerichte				
	R 295	Gulasch	20 kg	177.--		184.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	186.--		193.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	155.--		162.--

			Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln	kg	6.--	20	108.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg	7.--	13	153.--
		3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz				
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	kg	6.--	15	108.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	kg	6.--	15	105.--
R 240		Kutteln Schifferart	kg	6.--	15	118.--
R 78		Leber geschnetzelt	kg	5.--	15	89.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	kg	7.--	13	91.--
R 245		Speck paniert	kg	7.--	10	115.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	kg	12.--	18	228.--
R 233	R 322	Champignons	kg	5.50	15	102.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	kg	12.--	18	216.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	kg	6.--	30	180.--
R 237		Kalbskopf	kg	6.--	15	92.--
R 238		Kalbskopf gebacken	kg	6.--	15	125.--
R 241		Poulets gebraten	kg	4.40	40	230.--
R 242		Huhn an weisser Sauce	kg	3.60	50	188.--
R 243		Reis Colonial	kg	14.--	15	250.--
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	12	113.--

		3.4. Wurstwaren				
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	Stk	1.30	100	150.--
R 83	R 305	Schüblinge	Stk	1.30	100	130.--
R 83	R 305	Emmentalerli	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Schweinswürste	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	kg	14.--	12	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	Stk	-.65	100	105.--
R 231		Blut- und Leberwürste	kg	6.--	20	120.--
		3.5. Fische				
R 90		Felchen gebraten	kg	6.50	25	188.--
R 91		Fischfilets gebacken	kg	7.50	15	145.--
R 92		Fischfilets paniert	kg	7.50	15	161.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	Port	-.90	100	120.--
		3.6. Fleischkonserven				
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt	Dosen	21.60	8	173.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	Dosen	21.60	8	173.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Bêchamel	Dosen	21.60	8	189.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt	Dosen	15.60	8	125.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten	Dosen	15.60	8	130.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	Dosen	15.60	8	145.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	Port	1.50	100	155.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	Port	1.50	100	175.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.50	100	170.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	Port	1.50	100	180.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	Port	1.50/-.75	75 + 50	155.--
		4. Hauptgerichte zu Nebenmahlzeiten		Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 * (80 %)	Pos 3 ** (70 %)
		4.1. Gemische Gerichte		Preis	Preis	Preis
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse		58.--	47.--	41.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8) mit Käse		105.--	84.--	74.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8) mit Käse		103.--	82.--	72.--

* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse
**Pos 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs

Kochrezept Nr Stabile Küchen	Kochrezept Nr Kochkisten	Militärspeise		Regl 60.6 Kochrezepte (100 %) Preis	Pos 2 * (80 %) Preis	Pos 3 ** (70 %) Preis
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse		69.--	55.--	48.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)		70.--	56.--	49.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse		50.--	40.--	35.--
R 168	R 353	Ravioli mit Käse		92.--	74.--	65.--
		4.2. Fleisch- und Wurstwaren	Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	10	95.--
R 83	R 305	Cervelats	Stk	-.65	100	65.--
R 84	R 306	Cervelats gebraten	Stk	-.65	100	70.--
R 83	R 305	Wienerli	Paar	1.25	100	125.--
		Wurstsalat mit Cervelats	Stk	-.65	150	107.--
R 115		Zigeunersalat Käse 8 kg Cervelats	Stk		100	130.--
		4.3. Käsespeisen				
R 110		Fondue (inkl Brot)	kg		22	310.--
R 111	R 321	Käseschnitten (inkl Brot)	kg		8	158.--
R 112		Käserissolen	kg	Käse-Preis Fr 11.--	5	108.--
R 113		Käsespiessli	kg		8	167.--
R 114		Käseküchlein (Tätschli)	kg		10	140.--
R 115		Käsesalat	kg		12	145.--
		Käseplatte garniert	kg		15	175.--
		4.4. Fischkonserven				
R 191		Thonsalat	Dosen	15.--	8	135.--
		4.5. Eierspeisen				
R 120		Eier gesotten	Stk		200	50.--
R 120/188		Eier mit Russischem Salat	Stk	Eier-Preis Fr -.25	200	113.--
R 121		Eier an weisser Sauce	Stk		200	73.--
R 120/97		Eier an Currysauce	Stk		200	70.--
R 120/98		Eier an Paprikasauce	Stk		200	60.--
R 120/99		Eier an Tomatensauce	Stk		200	61.--

		4.6. Süsspeisen als Hauptgericht				Preis	Preis	Preis
R 195		Birchermüesli				140.--	112.--	98.--
R 196	R 360	Fotzelschnitten (inkl Brot)				85.--	68.--	60.--
R 197		Götterspeise mit Biscuits				124.--	100.--	87.--
R 198		Griesspudding				77.--	62.--	54.--
R 199	R 361	Haferbrei (Porridge)				30.--	24.--	21.--
R 200		Maispudding				65.--	52.--	46.--
R 201		Maisschnitten gebacken				57.--	46.--	40.--
R 202		Milchreis				43.--	35.--	30.--
		5. 1 Beilage zu Haupt- und Nebenmahlzeiten						
		5.1. Kartoffeln	Einheit	Preis pro Einheit	Menge	Preis	Preis	Preis
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	kg	pro kg Kartoffeln -.50	30	61.--	49.--	43.--
R 126	R 326	Bratkartoffeln	kg		50	50.--	40.--	35.--
R 127	R 327	Rösti	kg		40	36.--	29.--	26.--
R 128		Kartoffelstock frisch	kg		50	45.--	36.--	32.--
R 129		Pommes frites	kg		80	72.--	58.--	51.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	kg		30	15.--	12.--	11.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	kg		25	50.--	40.--	35.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	kg		25	13.--	11.--	9.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	kg		40	25.--	20.--	18.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	Port		100	70.--	56.--	49.--
R 184		Kartoffelsalat	kg		40	32.--	26.--	23.--
		5.2. Getreideprodukte						
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	kg		8	29.--	24.--	21.--
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen)	kg		10	52.--	42.--	36.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	kg		8	35.--	28.--	25.--
R 167	R 352	" ohne Käse	kg		8	13.--	11.--	9.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	kg		10	46.--	37.--	33.--
R 169		Risotto ohne Käse	kg		10	24.--	20.--	17.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	kg		10	32.--	26.--	23.--

* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

** Pos 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 * (80 %)	Pos 3 ** (70 %)
Stabile Küchen	Koch-kisten				Menge	Preis	Preis	Preis
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	kg		10	24.--	20.--	17.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	kg		10	47.--	38.--	33.--
	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	kg		10	29.--	24.--	21.--
R 176	R 355	Trockenreis	kg		10	24.--	19.--	17.--
		6. 2 Beilagen zu Haupt- und Nebenmahlzeiten						
		6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte						
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	kg	1.60	25	55.--	44.--	39.--
R 135		Blumenkohl Polonaise	kg	1.60	25	52.--	42.--	37.--
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	kg	-.80	25	26.--	21.--	18.--
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	kg	2.--	25	57.--	46.--	40.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	kg	13.--	3	46.--	37.--	32.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	kg	1.20/-.70	10/15	25.--	20.--	18.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	kg	1.20/-.70	10/15	30.--	24.--	21.--
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	kg	1.40	25	62.--	50.--	43.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	kg	-.70	25	23.--	19.--	16.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	kg	-.70	20	29.--	24.--	21.--
R 144		Kefen	kg	1.50	25	44.--	35.--	31.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	kg	1.50	20	45.--	36.--	32.--
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	kg	1.20	20	61.--	49.--	43.--
R 147	R 337	Lattich	kg	1.40	25	41.--	33.--	29.--
R 148		Lauchgemüse gedämpft	kg	1.20	25	36.--	29.--	25.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	kg	1.20	20	36.--	29.--	25.--
R 150		Rosenkohl	kg	2.40	20	63.--	50.--	44.--
R 151	R 339	Rotkraut	kg	-.80	25	32.--	26.--	23.--
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	kg	-.70	25	24.--	19.--	17.--
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	kg	-.70	20	28.--	23.--	20.--
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	kg	-.70/-.50	20/25	30.--	24.--	21.--
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	kg	1.60	15	31.--	24.--	21.--

R 156		Spinat gedämpft	kg	1.40	30	49.--	40.--	35.--
R 157		Spinat gehackt	kg	1.40	25	54.--	43.--	38.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	kg	-.90	20	34.--	27.--	24.--
R 159		Zucchetti mit Tomaten	kg	1.80	20	58.--	47.--	41.--
R 166	R 351	Linsen	kg	1.80	8	24.--	19.--	17.--
R 177	R 356	Weisse Bohnen (Konserven)	Dosen	1.30	24	30.--	24.--	21.--
		6.2. Salate						
R 180		Brüsselersalat	kg	4.--	10	50.--	40.--	35.--
R 181		Endiviensalat	Stk	dtz 5.--	20	18.--	15.--	12.--
R 182		Gurkensalat	Stk	1.20	30	46.--	37.--	32.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	kg	-.70	15	22.--	18.--	16.--
R 185		Kopfsalat	Stk	dtz 6.--	20	18.--	15.--	12.--
R 186		Nüsslisalat	kg	12.--	5	70.--	56.--	49.--
R 187		Randensalat	kg	-.80	20	25.--	20.--	18.--
R 189		Rüeblisalat gekocht	kg	-.70	20	24.--	19.--	17.--
R 190		Rübelisalat roh	kg	-.70	20	24.--	19.--	17.--
R 192		Tomatensalat	kg	1.50	25	45.--	36.--	32.--
		6.3. Kompotte						
R 215	R 365	Apfelmus frisch	kg	-.80	35	37.--	30.--	26.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	Dosen	4.--	12	48.--	39.--	34.--
R 217		Apfelschnitze frisch	kg	-.80	40	42.--	34.--	30.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörrt	kg	6.--	8	54.--	43.--	38.--
R 219		Aprikosenkompott	kg	1.20	40	57.--	46.--	40.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	kg	1.--	35	44.--	35.--	31.--
R 221	R 368	Birnen gedörrt	kg	6.--	10	65.--	54.--	48.--
R 222		Rhabarberkompott	kg	1.--	40	58.--	47.--	42.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	kg	1.38	30	48.--	39.--	44.--

* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse
** Pos 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 * (80 %)	Pos 3 ** (70 %)
Stabile Küchen	Koch-kisten				Menge	Preis	Preis	Preis
		7. Saucen						
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	l		10	16.--		
R 97	R 311	Currysauce	l		10	11.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	l		10	10.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I und II Art	l		12	17.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	l		10	15.--		
R 103		Mayonnaise	l		5	26.--		
R 104		Remoulade	l		5	35.--		
R 105		Salatsauce	l		3	10.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	l		3	15.--		
		8. Desserts						
R 205		Apfelküchlein	Stk	-.70	300	43.--	35.--	31.--
R 206		Berliner Pfannkuchen	Stk		100	22.--		
R 207		Caramelcrème	l		25	42.--	34.--	30.--
R 208		Fruchtsalat	kg		30	65.--	54.--	48.--
R 209		Haselnusscrème	l		25	50.--	40.--	35.--
R 210		Schokoladencrème	l		25	55.--	44.--	39.--
R 211		Vanillecrème	l		25	40.--	32.--	28.--
		9. Verschiedenes						
	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	kg		3 - 5	7.-- - 12.--		
	Seite 8	Konfitüre Portionen	Port		100	25.--		
	Seite 8	Brot	kg		15 - 20	Richtpreis/ Ortspreis		
	Seite 8	Butter	kg		1 - 2	Richtpreis		
	Seite 8/ 9	Käse			nach Bedarf	Richtpreis		

* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse
** Pos 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menüs