

# Verpflegungsplan für einen WK

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **35 (1962)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **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.

**Verpflegungsplan für einen WK**

Monate: Sept./Okt./Nov./Dez.

Tag	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tages- total
Menus für Einrücken und Entlassung							
E 1			Konservensuppe Hörnli m. Hackfl. Brot 200	10.50 49.80 14.—	Teigwarensuppe Cervelats gebrat. Mais Salat GRB	5.40 45.40 18.— 10.50 10.—	163.60
E 2	Schokolademilchp. Konfitüre Brot 200	29.80 9.— 14.—			GRB	4.—	56.80
Menus für Sonntage: (1. Sonntag nur 10%, 2. Sonntag 25% anwesend)							
S 1	Schokolade Butter 20 Konfitüre Brot 300	3.60 2.30 1.— 2.10	Bouillon Bratwürste Erbsen Pommes frites	1.— 7.50 3.— 5.—	Tee Aufschnitt Kartoffelsalat GRB	1.— 7.— 1.50 3.—	38.—
S 2	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	8.— 7.50 5.—	Konservensuppe Speck/Wurst Bohnen/Kart. Crèmeschnitten	2.50 25.— 7.50 7.50	Minestra Fleischkäse 100 gemischter Salat GRB	8.— 15.— 7.50 5.—	98.50
Menus für normale Arbeitstage in stabilen Verhältnissen							
A 1	Schokolade Käse 50 Brot 300	35.90 30.— 21.—	Hafersuppe Braten 200 weisse Bohnen Salzkartoffeln	3.10 95.60 20.— 10.80	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Salat GRB	8.50 31.40 10.50 14.—	280.80
A 2	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	32.20 23.— 9.— 21.—	Griessuppe Curry-Voressen Kartoffelstock Salat	8.90 100.70 21.80 10.50	Kartoffelsuppe Risotto m. Hackfl. Tomatensalat GRB	8.80 75.50 19.50 14.—	344.90
A 3	Schokolade VMP Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P.	41.80 23.— 9.— 30.—	Gemüsesuppe Leber geschn. 150 Mais mit Käse Salat	8.50 74.30 18.— 10.50	Milchkaffee Rösti Käse 50 GRB	32.20 27.20 30.— 14.—	332.50
A 4	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Fleischsuppe Siedfleisch 200 Kabis/Kart.	2.50 92.— 19.60	Tee Fotzelschnitten Apfelmus GRB	4.65 48.40 14.50 14.—	278.85
A 5	Frühstückskons. Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	35.— 23.— 9.— 30.— 14.—	Gerstensuppe Champignons 200 Trockenreis Salat	4.90 87.— 13.20 10.50	Konservensuppe Cervelats Kartoffelsalat GRB	10.50 40.— 14.— 14.—	305.10
A 6	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Hafegrützsuppe Ragout 200 Rüebli/Kart.	3.10 97.— 19.90	Gemüsesuppe Hörnli mit Käse Randensalat GRB	8.80 27.10 13.10 14.—	266.20
Übertrag							2165.25

**Verpflegungsplan für einen WK**

Monate: Sept./Okt./Nov./Dez.

Tag	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tages- total
A 7	Schokolade Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	35.90 23.— 9.— 30.— 14.—	Konservensuppe Fleischkons. 1 P. Blumenkohl en sauce/Kart.	10.50 110.— 35.40	Tee Käseschnitten Salat GRB	4.65 98.10 10.50 14.—	2165.25    395.05
A 8	Milchkaffee Dosenkäse Brot 300	32.20 57.— 21.—	Gerstensuppe Speck 120 Bohnen (Sauerkr.) Kartoffeln	4.90 84.— 29.90	Brotsuppe Rösti Salat GRB	5.60 27.20 10.50 14.—	   286.30
A 9	Schokolademilchp. Butter 20 Konfitüre Brot 300	29.80 23.— 9.— 21.—	Gemüsesuppe Hackbeefst. 130 Spaghetti Salat	6.30 65.80 15.— 10.50	Mehlsuppe 20 Schälkartoffeln Thonsalat Tomaten grüner Salat GRB	18.60 9.10 50.— 14.—	   272.10
A 10	Milchkaffee Tilsiterkäse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Reissuppe Fischfilets geb. 200 Salzkartoffeln Salat	4.40 69.— 10.80 10.50	Konservensuppe Hörnli m. Hackfl. Kabissalat GRB	10.50 49.80 11.10 14.—	   263.30
Menus für Manöver, Schiess- und Biwaktage: (Kochkiste, Gamelle)							
M 1	Schokolade Käse 50 Brot 300	35.90 30.— 21.—	Tee Taschennotport. B Aepfel	4.65 170.— 10.—	Konservensuppe Reis mit Hackfl. Tee Notportion GRB	15.— 49.80 9.— 10.—	   355.35
M 2	Milchkaffee Dosenkäse 1 P. Brot 300	32.20 57.— 21.—	Konservensuppe Goulage 200 Tee	10.50 104.40 4.65	Gerstensuppe Hörnli mit Käse Salat GRB	4.90 27.10 10.50 14.—	   286.25
M 3	Schokolade VMP Butter 20 Konfitüre Brot 300	41.80 23.— 9.— 21.—	Tee Taschennotport. C Landjäger Aepfel	4.65 115.— 40.— 10.—	Konservensuppe Hackfleisch 80 Stocki Salat GRB	10.50 45.— 32.— 10.50 14.—	   376.45
M 4	Taschennotport. A Butter 20 Brot 300	95.— 23.— 21.—	Tee Pot-au-feu 200	4.65 108.50	Mehlsuppe 20 Schälkartoffeln Käse 70 GRB	18.60 9.10 42.— 14.—	   335.85
M 5	Milchkaffee VMP Dosenkäse 1 P. Brot 300	37.60 57.— 21.—	Tee Fleischkons. 1 P. Thon Dörrobst	4.65 110.— 55.— 30.—	Konservensuppe Hackfleisch 80 Trockenreis Salat GRB	10.50 45.— 13.20 10.50 14.—	   408.45
M 6	Schokolademilchp. Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	29.80 23.— 9.— 30.— 14.—	Konservensuppe Geschnetzeltes 200 Mais 20 Tee	10.50 98.30 18.— 4.65	Minestra Cervelats Kartoffelsalat GRB	15.— 40.— 14.— 14.—	   320.25
GRB = Generalien Brennmaterial						Total Ausgaben: Berechtigung: 1900 Portionen à Fr. 2.95	5464.60 5605.—
						Aktivsaldo	140.40