

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 39 (1966)

Heft: 9

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Musterverpflegungspläne für Spätherbst und Frühwinter 1966

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Musterverpflegungspläne für Spätherbst und Frühwinter 1966

Rekrutenschulen

- | | |
|--|-----|
| 1. Musterverpflegungsplan für 10 Tage, stationäre Verhältnisse | A 4 |
| 2. Musterverpflegungsplan für 10 Tage, Feldverhältnisse | B 2 |

Wiederholungskurse

- | | |
|--|--------|
| 3. Musterverpflegungsplan für 20 Tage, Feldtruppe (Detailausbildung) | D 5, 6 |
| 4. Musterverpflegungsplan für 20 Tage, 1. und 2. Soldperiode (Manöver) | E 3, 4 |

Bei der Aufstellung von *Verpflegungsplänen in Rekrutenschulen* kann, unter Berücksichtigung der freien Samstag / Sonntage, der fakultativen Mahlzeiten und je nach Dienstbetrieb, mit durchschnittlich 100 effektiven Verpflegungstagen oder Fr. 3.40 pro Mann / Tag gerechnet werden.

Auf Grund dieser Berechnungsart erübrigen sich grössere Rückstellungen für die Verlegungsperioden.

Bei der Aufstellung von *Verpflegungsplänen für Wiederholungskurse* kann je nach Dienstbetrieb und unter Berücksichtigung des dienstfreien Wochenendes und unter Ausschöpfung der Verpflegungsberechtigung in Natura für den Entlassungstag mit durchschnittlich Fr. 3.55 pro Mann / Tag gerechnet werden.

Dazu kommen in Fällen mit besonderen Ernährungsanforderungen spezielle Zulagen für Manöver, Gebirgsdienst usw.

Der Phantasie und Anpassungsfähigkeit der Rechnungsführer bleibt es überlassen, die Musterverpflegungspläne den Bedürfnissen ihrer Einheit, der Marktlage und den finanziellen Möglichkeiten anzupassen.

Verpflegungsplan — Spätherbst und Frühwinter

RS stationär

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
1	Cacao Butter 20, Conf. Tilsiter 30 Brot 300	37.30 30.90 16.50 23.10	Gebundene Brotsuppe Fleischvögel 120/30 Polenta 20 Zucchetti	5.60 99.90 19.10 20.20	Tee Fotzelschnitten Birnenkompott GRB	5.-- 53.20 21.50 14.--	346.30
2	Schokolade SMP Butter 20, Conf. Emmenthaler 30 Brot 300	30.40 30.90 18.50 23.10	Bouillon Fischfilets pan. 180 Salzkartoffeln Salat Sce. Mayonnaise	8.-- 76.-- 12.-- 12.-- 23.--	Gemüsesuppe Risi-Bisi 30 Salat GRB	6.50 46.50 12.-- 14.--	312.90
3	Kaffee/Milch Butter 20/Conf. Greyerzer 30 Brot 300	34.80 30.90 18.50 23.10	Teigwarensuppe Eraten 200 Bratkartoffeln Krautstiele	5.50 102.90 36.60 20.10	Kons. Suppe 20% Cervelats Zigeunerart gemischter Salat GRB	2.-- 10.-- 3.-- 14.--	301.40
4	Cacao 20% Butter 20, Conf. Emmenthaler 30 Brot 300	7.46 6.18 3.70 4.62	Einlaufsuppe 20% Poulet an weisser Sce.400 Trockenreis Salat	1.60 36.-- 2.60 2.40	Milchkaffee 20% Birchermüesli Biscuits 1/2 GRB	7.-- 15.-- 6.50 7.--	100.06
5	Cacao Butter 20, Conf. Greyerzer 30 Brot 300	37.30 30.90 18.50 23.10	Reissuppe Szgediner Gulasch 200 Salzkartoffeln Trauben	5.40 115.-- 12.-- 30.--	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Salat GRB	6.50 32.10 12.-- 14.--	336.50
6	Kaffee / Milch Butter 20, Conf. Schachtelkäse 1/6 Brot 300	34.80 30.90 30.-- 23.10	Tomatencremesuppe Fleischkäse gebraten 120 Spätzli Salat	8.-- 70.-- 35.20 12.--	Mehlsuppe Thonsalat 150 Kartoffel u. gr. Salat GRB	7.40 75.-- 16.70 14.--	357.10
7	Cacao VMP Butter 20, Conf. Emmenthaler 30 Brot 300	43.40 30.90 18.50 23.10	Griessuppe Kalbskopf gebacken 150 Peterlikartoffeln Salat Sce. Remoulade	8.-- 70.-- 8.-- 12.-- 25.--	Kons. Suppe Riz Colonial GRB	10.50 140.-- 14.--	403.40
8	Kaffee / Milch Butter 20, Conf. Tilsiter 30 Brot 300	34.80 30.90 16.50 23.10	Hafersuppe Hackbeefsteak 130 Bratkartoffeln Rübli gedämpft	2.80 98.90 36.90 14.40	Tee Götterspeise GRB	5.-- 54.50 14.--	331.80
9	Cacao Butter 20, Conf. Greyerzer 30 Brot 300	37.30 30.90 18.50 23.10	Crèmesuppe Gefüllte Kalbsbrust 130 Hörnli Salat	8.-- 130.-- 15.-- 12.--	Geröstete Brotsuppe Speckrösti 20 Kondensalat GRB	5.60 47.-- 15.-- 14.--	356.40
10	Schokolade SMP Butter 20, Conf. Emmenthaler 30 Brot 300	30.40 30.90 18.50 21.10	Fleischsuppe Siedfleisch 150 Zunge 100 Salzkartoffeln Lauchgemüse	2.50 75.-- 62.-- 7.50 22.--	Gemüsesuppe Käserisolen Grüner Salat GRB	6.50 77.-- 12.-- 14.--	379.40

Verpflegungsplan — Spätherbst und Frühwinter

RS Feldverhältnisse

B2

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
1.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.10 7.70 23.10	Kons. Suppe Bratwurst -.72 Stocki Krautstiele polonaise	10.50 76.20 34.80 20.10	Kartoffelsuppe Spaghetti bol. 80 Kabissalat GRB	7.10 60.-- 11.50 14.--	322.90
2.	Schokolade SMP Butter 20 Confitüre Tilsiter 30 Brot 300	30.40 23.10 7.70 16.50 23.10	Tee Pöt-au-feu 200 Trauben	5.-- 116.70 30.--	Passierte Gemisesuppe Thon/Sardinien garn. $\frac{100}{1/4 D}$ Gemischter Salat GRB	6.50 80.-- 15.-- 14.--	368.--
3.	Cacao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.10 7.70 23.10	Brotsuppe geröstet Schweinsplätzli 120 Spaghetti nature Tomatensalat	5.60 125.-- 15.-- 18.50	Tee Käseschnitten 100 Salat GRB	5.-- 104.-- 12.-- 14.--	390.30
4.	Milchkaffee Greyerzer 50 Brot 300	34.80 34.80 23.10	Bouillon mit Einlage Fleischkonserven 1 P Bratkartoffeln Kohlraben m. Sce.	9.-- 110.-- 36.60 20.50	Gemisesuppe Tomatenreis 20 Rieblisalat GRB	6.50 28.40 17.-- 14.--	334.70
5.	Cacao VMP Butter 20 Confitüre Brot 300	43.40 23.10 7.70 23.10	Kons. Suppe Ragout 200 Polenta 20 Randensalat	10.50 104.-- 19.10 15.--	Tee Birchormiesli Biscuits 1/4 GRB	5.-- 67.-- 15.-- 14.--	346.90
6.	Frühstückskonserven Butter Confitüre Emmenthaler 30 Brot 300	35.-- 23.10 7.70 18.50 23.10	Erbssuppe Blut - u. Leberwurst 100 Salzkartoffeln 100 Apfelschnitze Crèmeschnitze	7.20 80.-- 12.-- 20.-- 25.--	Tomatencrèmesuppe Hörnli mit Ei Randensalat GRB	8.-- 40.-- 15.-- 14.--	328.60
7.	Cacao Butter 20 Confitüre Biscuits 1/2 Brot 300	37.30 23.10 7.70 32.50 23.10	Gebundene Brotsuppe Currysauce 200 Trockenreis Salat	5.60 110.-- 13.40 12.--	Milchkaffee Käseplatte Gruyere Butter 20 Schälkartoffeln GRB	34.80 100.-- 23.10 9.-- 14.--	445.60
8.	Milchkaffee Weichkäse 60 Brot 300	34.80 40.-- 23.10	Gerstensuppe Zungenwurst 120 Salzkartoffeln Lauchgemüse 1 Birne	4.90 96.-- 7.50 22.-- 20.--	Lauchsuppe Champignonschnitten 180 Salat	6.50 100.-- 12.--	366.80
9.	Cacao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.10 7.70 23.10	Einlaufsuppe Carbommade 200 Spätzli Erbs mit Riebli	9.-- 114.-- 35.20 21.20	Teigwarensuppe Fleischkäse warm 120 Bauernkartoffeln GRB	5.50 60.-- 18.-- 14.--	368.10
10.	Cacao Butter 20 Tilsiter 60 Brot 300	37.30 23.10 33.50 23.10	Griessuppe Kutteln Schifferart Schälkartoffeln Salat	8.-- 66.-- 9.-- 12.--	Milchkaffee Früchtekuchen GRB	6.50 120.-- 14.--	352.50

D5

Verpflegungsplan — Spätherbst und Frühwinter WK Detailausbildung

1. Soldperiode

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo.	Einrücken		Suppe mit Spatz 200 Zwischenverpflegung: TNP A	104.-- 85.--	Kons. Suppe Spaghetti nap. 20 Salat GRB	10.50 32.10 12.-- 14.--	257.60
Di.	Cacao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.50 23.20 7.70 23.10	Hafersuppe Bratwurst -.72 Rüebli ged. Stocki	2.80 76.20 14.40 34.80	Tee Käseschnitten 100 Salat GRB	5.-- 104.-- 12.-- 14.--	354.70
Mi.	Milchkaffee Butter 20 Dosenkäse 1/2 Brot 300	34.80 23.20 30.-- 23.10	Gemüsesuppe Voressen 180 Risotto Randen-Salat	6.50 92.80 13.40 15.--	Brotsuppe Rösti Kabissalat GRB	5.60 29.-- 11.50 14.--	298.90
Do.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Reissuppe Hackbraten 130 Peterli Kartoffeln Zucchetti Vanillecrème	5.40 68.90 7.50 20.20 36.--	Kartoffelsuppe Thonsalat 120 gemischter Salat GRB	7.10 60.-- 15.-- 14.--	322.90
Fr.	Cacao VMP Butter 20 Confitüre Brot 300 Biscuit 1/2	43.40 23.20 7.70 23.10 30.--	Konservensuppe Käserisolen gemischter Salat	10.50 76.90 15.--	Bouillon Julienne Riz Colonial GRB	8.-- 140.-- 14.--	391.80
Sa.	Milchkaffee Butter 20 Greizerzer 30 Brot 300	34.80 23.20 16.50 23.10	Gemüsesuppe Leber geschneztelt 150 Polenta 20 Salat	6.50 98.-- 19.10 12.--	Konservensuppe Wienerli 1 Paar Kartoffelsalat GRB	10.50 70.-- 15.-- 14.--	342.70
So.	Schokolade SMP Butter 20 Confitüre Brot 300	30.40 23.20 7.70 23.10	Bouillon Schweinsplätzli pan. 100 Spaghetti nat. grüne Erbsli	8.-- 110.-- 15.-- 25.--	Tee 20% Kalter Teller garn. 130 grüner Salat GRB	1.-- 15.-- 2.40 7.--	267.80
Mo.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Griessuppe Carbonnade 200 Salzkartoffeln Lauchgemüse	8.-- 114.-- 12.-- 22.--	Mehlsuppe Käsesalat 120 gemischter Salat GRB	7.40 80.-- 15.-- 14.--	361.20
Di.	Cacao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.20 7.70 23.10	Tee B TNP B Früchte	4.-- 170.-- 21.50	Tomatencrèmesuppe Panierter Speck 100 Hörnli Salat GRB	8.-- 65.-- 15.-- 12.-- 14.--	400.80
Mi.	Cacao Tilsiter 50 Brot 300	37.30 27.50 23.10	Einlaufsuppe Curry 180 Trockenreis Salat	6.50 100.-- 13.40 12.--	Kaffee Früchtekuchen GRB	34.80 100.-- 14.--	368.60

B = Brotsackverpflegung

Verpflegungsplan — Spätherbst und Frühwinter

WK Detailausbildung

D6

Normalmengen und Preise für 100 Mann

2. Soldperiode

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Do.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Reissuppe Kalbsbrust gefüllt 130 Bratkartoffeln Blattspinat	5.40 130.-- 36.60 29.60	Minestrone K Emmenthaler 50 Tee Biscuit 1/2 GRB	25.60 30.80 5.-- 30.-- 14.--	395.80
Fr.	Schokolade SMP Butter 20 Confitüre Brot 300	30.40 23.20 7.70 23.10	Gemisesuppe Fischfilet pan. 180 Salzkartoffeln grüner Salat	6.50 76.-- 12.-- 12.--	Brotsuppe gebunden Spaghetti bol. mit Fleischkonserve 1/2 Kabissalat GRB	5.60 75.10 11.50 14.--	297.10
Sa.	Milchkaffee Butter 20 Dosenkäse 1/2 Brot 300	34.80 23.20 30.-- 23.10	Erbsensuppe Braten gespickt 200 Knöpfli Fenchel mit Butter	7.20 102.90 35.20 29.70	Teigwarensuppe 20% Speckrösti 30 Salat GRB	1.10 8.40 1.40 14.--	311.--
So.	Cacao 20% Butter 20 Confitüre Brot 300	7.40 4.70 1.50 4.60	Bouillon mit Kräutern 20% Bratwurst -.72 Risotto 20 Salat Glace	1.60 18.-- 5.-- 2.50 6.--	Milchkaffee 20% Camembert 50 Greyerzer 40 Butter 20 / Conf. GRB	7.-- 7.-- 5.-- 9.70 7.--	87.--
Mo.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Crèmesuppe Fleischkonserve 1 P Kräuterkartoffeln Weisse Bohnen	8.-- 110.-- 12.-- 20.--	Tee Fotzelschnitten Birnenkompott GRB	5.-- 53.20 21.50 14.--	332.50
Di.	Milchkaffee Butter 20 Emmenthaler 30 Brot 300	34.80 23.20 18.50 23.10	Tee K Pot-au-feu 200 Aepfel	5.-- 116.70 20.--	Passierte Gemisesuppe Hörnli 20 Salat GRB	6.50 27.-- 12.-- 14.--	300.80
Mi.	Kakao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.20 7.70 23.10	Konservensuppe K Geschnetzeltes 150 Polenta 20 Birnen	10.50 80.-- 19.10 21.50	Brotsuppe ger. Cervelats gebr. 1.St. Lauchkartoffeln GRB	5.60 45.-- 29.-- 14.--	316.--
Do.	Milchkaffee Tilsiter 50 Brot 300	34.80 27.50 23.10	Lauchsuppe Kutteln Schifferart 150 Salzkartoffeln Salat	8.-- 66.-- 12.-- 12.--	Tee K Mehlsuppe TNP C GRB	5.-- 7.40 120.-- 14.--	329.80
Fr.	Kakao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.20 7.70 23.10	Kons. Suppe Ravioli 400/20 Salat	10.50 55.-- 12.--	Bouillon mit Ei Kotelette nat. 1.20 Stocki Gem. Salat Glace GRB	8.-- 125.-- 34.80 15.-- 30.-- 14.--	395.60
Sa.	Frühstückskons. Dosenkäse Brot 100	35.-- 60.-- 7.70	Sandwich Mundportion nicht ausbezahlt	120.--			222.70

K = Kochkisten

Verpflegungsplan — Spätherbst und Frühwinter

WK mit Manöver

1. Soldperiode

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo.	Einrücken		Suppe mit Spatz 250	125.00	Kons. Suppe Spaghetti nap. 20 Salat GRB	10.50 32.10 12.00 14.00	193.60
Di.	Cacao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.20 7.70 23.10	Hafersuppe Bratwurst-.72 Stocki Rübli Ged.	2.80 76.20 34.80 14.40	Tee Käseschnitten 100 Salat GRB	5.00 104.00 12.00 14.00	354.50
Mi.	Milchkaffee Butter 20 Dosenkäse 1/2 Brot 300	34.80 23.20 30.00 23.10	Gemüsesuppe Voressen 180 Risotto Randensalat	6.50 92.80 13.40 15.00	Brotsuppe Rösti Kabissalat. GRB	5.60 29.00 11.50 14.00	298.90
Do.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Reissuppe Hackbraten 130 Peterlikartoffel Zucchetti Vanillecrème	5.40 68.90 7.50 20.20 36.00	Kartoffelsuppe Thonsalat 120 Gemischter Salat GRB	7.10 60.00 15.00 14.00	322.90
Fr.	Cacao VMP Butter 20 Confitüre Biscuit 1/2 Brot 300	43.40 23.20 7.70 32.50 23.10	Kons. Suppe Käserisolen gemischter Salat	10.50 76.90 15.00	Bouillon Julienne Riz colonial GRB	8.00 140.00 14.00	394.30
Sa.	Milchkaffee Butter 20 Greyerzer 30 Brot 300	34.80 23.20 16.50 23.10	Gemüsesuppe Leber geschn. 150 Polenta Salat	6.50 98.00 7.10 12.00	Kons. Suppe 20% Schübling -.80 Kartoffelsalat GRB	2.10 16.00 3.00 14.00	256.30
So.	Schokolade VMP 20% Butter 20 Confitüre Brot 300	6.10 4.70 1.50 4.50	Bouillon 20% Schweinskotellet 120 Pommes frites Grüne Erbsli	1.60 25.00 8.60 4.30	Tee 20% Kalter Teller 130 Salat GRB	1.00 15.00 2.40 7.00	81.70
Mo.	Milchkaffee Butter 20 Confitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Griessuppe Fleischkäse warm 120 Salzkartoffeln Lauchgemüse	8.00 76.00 12.00 22.00	Mehlsuppe Käsesalat 120 Gemischter Salat GRB	7.40 80.00 15.00 14.00	323.20
Di.	Cacao Butter 20 Confitüre Brot 300	37.30 23.20 7.70 23.10	Lauchsuppe Curry 200 Trockenreis Salat	6.50 110.00 13.40 12.00	Tomatencremesuppe Paniierter Speck 100 Hörnli Salat GRB	8.00 65.00 15.00 12.00 14.00	347.20
Mi.	Cacao Tilsiter 50 Brot 300	37.30 27.50 23.10	Tee B TNP B Birnen	4.00 170.00 20.00	Kaffee Früchtekuchen GRB	34.80 100.00 14.00	430.70

B = Brotsackverpflegung

Verpflegungsplan — Spätherbst und Frühwinter WK mit Manöver

E4

Normalmengen und Preise für 100 Mann

2. Soldperiode

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Do.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Biscuit 1/2 Brot 200	34.80 23.20 7.70 32.50 15.40	Brottsuppe Hackbeefsteak 130 Hörnli Kabissalat	5.60 68.90 15.--- 11.50	Teigwarensuppe Thonsalat 120 Kartoffel u. gr. Salat GRB	5.50 60.--- 13.50 14.---	307.60
Fr.	Milchkaffee Butter 20 Emmenthaler 30 Brot 300	34.80 23.20 18.50 23.10	Griessuppe Fischfilets pan. 180 Salzkartoffeln Blattspinat	8.--- 76.--- 12.--- 30.---	Tee Potzelschnitten Birnenkompott GRB	5.--- 53.20 21.50 14.---	319.30
Sa.	Schokolade SMP Butter 20 Konfitüre Brot 300	30.40 23.20 7.70 23.10	Gemüsesuppe Fleischvögel 150 Spätzli Salat	6.50 99.90 35.20 12.---	Hafersuppe Spaghetti bolognaise Fl.K. Salat GRB	2.80 75.10 12.--- 14.---	341.90
So.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Bouillon / Einlage Schweinsplätzli pan.100 Stocki Randensalat	10.--- 110.--- 34.80 15.---	Konservensuppe 20% Sauceneier 2 Stk. Risotto Tomatensalat GRB	2.10 12.--- 3.--- 3.70 14.---	293.40
Mo.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 400	34.80 23.20 7.70 30.80	Tee Landjäger 1 P Emmenthaler 50 Dörrfrüchte	3.80 90.--- 30.80 35.---	Tee K Fleischkugeln 130 Hörnli Salat GRB	5.--- 74.95 15.--- 12.--- 14.---	377.05
Di.	Schokolade SMP Butter 20 Greizer 50 Brot 400	30.40 23.20 18.50 30.80	Tee Taschennotport. A Thon 1 D Früchte	3.80 85.--- 50.--- 20.---	Tee K Pot-au-feu 200 GRB	5.--- 116.70 14.---	397.40
Mi.	Milchkaffee Dosenkäse 1 D Brot 400	34.80 60.--- 30.80	Tee Kons. Suppe K Fleischkonserven 1 D Salzkartoffeln Weisse Bohnen	5.--- 10.50 110.--- 7.50 20.---	Tee Sardinen 1 D Salametti -.70 1 Birne GRB	3.80 48.--- 70.--- 14.--- 14.---	428.40
Do.	Schokolade SMP Butter 20 Konfitüre Brot 400	30.40 23.20 7.70 30.80	Schwarzer Kaffee Berner Platte 1 D m. grüne Bohnen m. Brenner Eier 1 St.	3.80 205.--- 25.---	Tee K Gemüsesuppe Taschennotportion C GRB	5.--- 6.50 120.--- 14.---	471.40
Fr.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.20 7.70 23.10	Konservensuppe Ravioli 400/20 Kopfsalat	10.50 55.--- 12.---	Bouillon Schweinskotelette 120 Stocki Erbsli grüne Glace GRB	8.--- 125.--- 34.80 23.--- 30.--- 14.---	401.10
Sa.	Frühstückskonserven Emmenthaler 30 Brot 100	35.--- 18.50 7.70	Sandwich Mundportion wird nicht ausbezahlt	120.---			181.20

K = Kochkisten