

Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1971

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **44 (1971)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.06.2024**

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.



Preise der Militärspeisen 1971

für 100 Mann

Getränke

Kaffee / Frischmilch	40.—
Kaffee / Vollmilchpulver	45.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	41.—
Kakao / Frischmilch	45.—
Kakao / Vollmilchpulver	50.—
Kakao ohne Milch	20.—
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	36.—
Schwarzer Kaffee	14.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	4.—

Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	3.—
Gemüsesuppe	11.—
Teigwarensuppe	9.—
Reissuppe	9.—
Bohnensuppe	14.—
Brottsuppe	4.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	10.—
Gerstensuppe	6.—
Griessuppe	11.—
Haferflockensuppe	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	15.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	40.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencrèmesuppe	10.—

Fleischgerichte

	H*	V*
Braten	152.—	114.—
Saftplätzli	160.—	
Curry		124.—
Fleischbrät		82.—
Fleischkugeln		91.—
Fleischvögel	135.—	
Geschnetzeltes I. Art		118.—
Geschnetzeltes II. Art		123.—
Hackbeefsteaks I. Art		88.—
Hackbeefsteaks II. Art		97.—
Hackbraten		87.—
Hackfleisch		89.—
Paprika-Gulasch	123.—	
Pfeffer	123.—	
Pilaff / Teigwaren oder Reis	69.—	
Ragout	116.—	
Sauerbraten	161.—	123.—
Siedefleisch		113.—

Voressen I. Art	114.—
Voressen II. Art	119.—
Pot-au-feu	137.—

* H = Hinterviertel à 7.40

* V = Vorderviertel à 5.50

Fleischkonserven	125.—
Kutteln an Tomatensauce	83.—
Kutteln an weisser Sauce	85.—
Leber geschnetzelt	81.—
Rauchfleisch	113.—
Speck geräuchert	81.—
Bratwürste	—80 90.—
Cervelats gebraten	—45 47.—
Felchen gebacken	4.— 117.—
Fischfilets gebacken	3.— 80.—
Fischfilets paniert	92.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)	13.—
Currysauce	9.—
Paprikasauce	7.—
Tomatensauce	15.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	10.—
Mayonnaise	19.—
Remoulade	28.—
Salatsauce	7.—
Sauce Vinaigrette	12.—

Käsespeisen

Fondue	per kg 7.70	198.—
Käseschnitten		93.—
Käserissolen		90.—
Käsespiessli		111.—
Käseküchlein		99.—
Käsesalat		102.—

Eierspeisen

Eier gesotten	per Stück —.20	40.—
Eier mit Sauce		56.—

Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg —.35	50.—
Bratkartoffeln		34.—
Kartoffelrösti		30.—
Kartoffelstock		32.—
Pommes frites		51.—
Salzkartoffeln allein		10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse		7.—
Sauerkartoffeln mit Käse		29.—
Schälkartoffeln		7.—
Stampfkartoffeln		18.—
Stocki		36.—

Gemüse

Blumenkohl	per kg	1.—	34.—
Bodenrüben gelb		—,45	15.—
Bohnen grüne		1.20	34.—
Bohnen gedörrt		13.50	45.—
Erbsen mit Rübli			23.—
Erbsen mit Rübli mit Sauce			26.—
Fenchel mit Käse		—,80	33.—
Kabis oder Kohl gedämpft		—,55	17.—
Kabis oder Kohl gehackt			22.—
Kefen		1.20	33.—
Kohlraben		—,60	22.—
Krautstiele mit Käse		—,70	34.—
Lattich		—,65	20.—
Lauchgemüse gedämpft		—,90	26.—
Lauchgemüse mit Sauce			28.—
Rosenkohl		1.50	40.—
Rotkraut		—,60	24.—
Rübli gedämpft		—,75	22.—
Rübli mit Kartoffeln			29.—
Rübli mit weisser Sauce			25.—
Sauerkraut / Sauerrüben		1.—	19.—
Spinat gedämpft		—,80	36.—
Spinat gehackt			33.—
weisse Rüben		—,40	17.—
Zucchetti mit Tomaten		—,80	34.—

Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packung)		34.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse		18.—
Ravioli mit Käse		63.—
Risotto mit Käse		24.—
Risotto mit Tomaten und Käse		29.—
Teigwaren mit Käse		26.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine		32.—
Teigwaren zu Saucenfleisch		13.—
Trockenreis		16.—
weisse Bohnen		21.—

Salate

Brüsseler Endiviensalat		28.—
Endiviensalat		16.—
Gurkensalat		34.—
Kabissalat		17.—
Kartoffelsalat		21.—
Kopfsalat		16.—
Nüsslisalat		32.—
Randensalat		28.—
Russischer Salat		41.—
Rüblisalat gekocht		22.—
Rüblisalat roh		19.—
Tomatensalat	per kg	1.— 30.—

Süssspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli		94.—
Fotzelschnitten		39.—
Götterspeise		58.—
Griesspudding		54.—
Haferbrei		19.—
Maispudding		43.—
Maisschnitten gebacken		38.—
Milchreis		23.—

Desserts

Apfelküchlein		33.—
Berliner Pfannkuchen		15.—
Caramelcrème		28.—
Fruchtsalat		42.—
Haselnusscrème		42.—
Schokoladecrème		36.—
Vanillecrème		27.—

Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	per kg	—,60	24.—
Apfelmus (aus Dosen)			32.—
Apfelschnitze (frisch)			29.—
Aprikosenkompott		1.30	55.—
Birnen (frisch)		—,70	29.—
Kirschenkompott		1.20	38.—
Rhabarberkompott		—,50	27.—
Zwetschgen (frisch)		—,70	24.—

Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste		95.—
Cervelats nach Zigeunerart		70.—
Champignons	per kg	5.— 102.—
Fleischkäse		66.—
Gnagi		90.—
Kalbskopf		3.— 45.—
Kalbskopf gebacken		70.—
Kuchenteig		12.—
Kutteln nach Schifferart		93.—
Poulets gebraten		4.— 168.—
Huhn an weisser Sauce		3.80 157.—
Reis Colonial		182.—
Risi-Bisi		56.—
Speck paniert		90.—
Szegediner Gulasch		129.—
Rindszunge		112.—

Verschiedenes

Konfitüre		7.—
Brot, Butter, Käse		Ortspreise

Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)		15.—
---	--	------

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.