

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 51 (1978)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

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: 12.01.2026

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1. 1. 78

14

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 dienen:

- Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V/44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1977)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviand, 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		M i l i t ä r s p e i s e	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 *		Pos 3 **	
Stabile Küchen	Koch- kisten			(100 %)		(80 %)		(70 %)	
				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
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehle
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)
R 43		Tomatencrèmesuppe

3. Hauptgerichte zu Hauptmahlzeiten

3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch

R 50		Braten
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)
R 52	R 283	Curry
R 53		Fleischvögel
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art
R 55		Geschnetzeltes II Art
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons
R 56	R 288	Hackfleisch
R 57		Paprika-Gulasch
R 58		Pfeffer
R 60	R 289	Ragout
R 61		Sauerbraten
R 62		Siedfleisch
R 63	R 290	Voessen I Art (Blanquette)
R 64		Voessen II Art (Blanquette)
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügel)
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art
R 70		Hackbeefsteak III Art
R 71		Hackbraten I Art
R 72		Hackbraten II Art
R 80		Rauchfleisch
R 246		Szegediner-Gulasch

1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
1	30	16.--	20	11.--	15	8.--
1	30	13.--	20	9.--	15	7.--
1	30	19.--	20	13.--	15	10.--
1	30	6.--	20	4.--	15	3.--
1	30	10.--	20	7.--	15	5.--
Menge		Selbstsorge		Nachschub		
		VV Fr 7.--	HV Fr 9.--	VV/HV Fr 7.35		
20 kg		147.--	187.--	155.--		
20 kg			197.--	164.--		
20 kg		161.--		168.--		
16 kg			169.--	143.--		
20 kg		153.--		160.--		
20 kg		159.--		166.--		
15 kg		152.--		157.--		
15 kg		116.--		122.--		
20 kg		159.--		166.--		
20 kg		161.--		168.--		
20 kg		149.--		156.--		
20 kg		159.--	179.--	166.--		
20 kg		147.--		154.--		
20 kg		149.--		156.--		
20 kg		157.--		164.--		
10 kg		87.--		90.--		
13 kg		124.--		130.--		
13 kg		118.--		123.--		
13 kg		120.--		125.--		
13 kg		140.--		145.--		
13 kg		118.--		123.--		
13 kg		132.--		137.--		
20 kg		140.--		147.--		
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	Koch- kisten			VV Fr 7.--	HV Fr 9.--	VV/HV Fr 7.35
		<u>3.2. Eintopfgerichte</u>				
	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.--
		<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>				
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.--

		<u>3.4. Wurstwaren</u>					
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.--	
		<u>3.5. Fische</u>					
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.--	
		<u>3.6. Fleischkonserven</u>					
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 Béchamel	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	Pos 2 *	Pos 3 **	
				Kochrezepte			
				(100 %)	(80 %)	(70 %)	
		<u>4.1. Gemische Gerichte</u>		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		M i l i t ä r s p e i s e	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 *	Pos 3 **	
Stabile Küchen	Koch- kisten		Preis	Preis	Preis	
			Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis
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. <u>Fleisch- und Wurstwaren</u>				
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. <u>Käsespeisen</u>				
R 110		Fondue (inkl Brot)	kg		22	310.--
R 111	R 321	Käseschnitten (inkl Brot)	kg		8	158.--
R 112		Käserissolen	kg	Käse-Preis	5	108.--
R 113		Käsespiessli	kg	Fr 11.--	8	167.--
R 114		Käseküchlein (Tätschli)	kg		10	140.--
R 115		Käsesalat	kg		12	145.--
		Käseplatte garniert	kg		15	175.--
		4.4. <u>Fischkonserven</u>				
R 191		Thonsalat	Dosen	15.--	8	135.--
		4.5. <u>Eierspeisen</u>				
R 120		Eier gesotten	Stk		200	50.--
R 120/188		Eier mit Russischem Salat	Stk	Eier-Preis	200	113.--
R 121		Eier an weisser Sauce	Stk	Fr -.25	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.--

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

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 *	Pos 3 **
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. <u>Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte</u>								
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. <u>Salate</u>								
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		Rüblisalat 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. <u>Kompotte</u>								
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 gedörnt	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 gedörnt	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		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 *	Pos 3 **
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis	(80 %)	(70 %)
							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		Apfelkuchlein	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