

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| <b>Herausgeber:</b> | Schweizerischer Fourierverband  |
| <b>Band:</b>        | 51 (1978)   |
| <b>Heft:</b>        | 1   |
| <b>Rubrik:</b>      | 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

### 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 erheblicher 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<br>Nr   |                 | M i l i t ä r s p e i s e                  | Ein-<br>heit | Regl 60.6<br>Kochrezepte<br>(100 %) |       | Pos 2 * |       | Pos 3 ** |       |
|--------------------|-----------------|--|--------------|-------------------------------------|-------|---------|-------|----------|-------|
| Stabile<br>Küchen  | Koch-<br>kisten |  |              | Menge                               | Preis | Menge   | Preis | Menge    | Preis |
| <b>1. Getränke</b> |                 |  |              |                                     |       |         |       |          |       |
| 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               | R 253           | 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.--  |
|                    | R 260           | Schwarztee aus Portionen                   | 1            | 50                                  | 6.--  | 40      | 5.--  | 30       | 4.--  |
| R 13               | R 261           | Hagebuttentee                              | 1            | 50                                  | 6.--  | 40      | 5.--  | 30       | 4.--  |
| <b>2. Suppen</b>   |                 |  |              |                                     |       |         |       |          |       |
| 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                                       |       | Tomatencremesuppe                                | 1     | 30 | 10.--       | 20     | 7.--    | 15        | 5.--    |
| <b>3. Hauptgerichte zu Hauptmahlzeiten</b> |       |  |       |    |             |        |         |           |         |
| <b>3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch</b> |       |  |       |    |             |        |         |           |         |
| R 50                                       |       | Braten   | Menge |    | Selbstsorge |        |         | Nachschub |         |
| R 51                                       | R 282 | Saftplätzli (Carbonnaise)                        | VV    |    | Fr 7.--     | HV     | Fr 9.-- | VV/HV     | Fr 7.35 |
| R 52                                       | R 283 | Curry  | 20    | kg | 147.--      | 187.-- |         | 155.--    |         |
| R 53                                       |       | Fleischvögel                                     | 20    | kg | 161.--      |        | 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 (Selbsterstellung)                   | 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<br>Nr  |                 | M i l i t ä r s p e i s e                      | Menge | Selbstsorge |            | Nachschub<br>VV/HV Fr 7.35 |
|-------------------|-----------------|--|-------|-------------|------------|----------------------------|
| Stabile<br>Küchen | Koch-<br>kisten |  |       | VV Fr 7.--  | HV Fr 9.-- |                            |
|                   |                 |  |       |             |            |                            |
|                   | R 295           | <u>3.2. Eintopfgerichte</u>                    | 20 kg | 177.--      |            | 184.--                     |
|                   | R 296           | Gulasch  | 20 kg | 186.--      |            | 193.--                     |
|                   | R 297           | Pot-au-feu                                     | 20 kg | 155.--      |            | 162.--                     |
|                   |                 | Siedfleisch (Spatz)                            |       |             |            |                            |
|                   | 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 geschnetzt                               | 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.--                     |

|  |       |                                       |                                     |            |          |        |
|--|-------|---------------------------------------|-------------------------------------|------------|----------|--------|
| 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.-- |
| <b>3.4. Wurstwaren</b>                     |       |                                       |                                     |            |          |        |
| 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.-- |
| <b>3.5. Fische</b>                         |       |                                       |                                     |            |          |        |
| 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.-- |
| <b>3.6. Fleischkonserven</b>               |       |                                       |                                     |            |          |        |
| <b>4. Hauptgerichte zu Nebenmahlzeiten</b> |       |                                       |                                     |            |          |        |
| <b>4.1. Gemische Gerichte</b>              |       |                                       |                                     |            |          |        |
| R 173                                      |       | Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse  | Regl 60.6<br>Kochrezepte<br>(100 %) | Pos 2 *    | Pos 3 ** |        |
| R 59                                       |       | Teigwarenpilaff (Fleisch 8) mit Käse  |                                     | (80 %)     | (70 %)   |        |
| R 59                                       |       | Reispilaff (Fleisch 8) mit Käse       | Preis                               | Preis      | Preis    |        |
|  |       |                                       | 58.--                               | 47.--      | 41.--    |        |
|  |       |                                       | 105.--                              | 84.--      | 74.--    |        |
|  |       |                                       | 103.--                              | 82.--      | 72.--    |        |

\* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

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

| Kochrezept<br>Nr  |                 | Militärspeise                       | Regl 60.6<br>Kochrezepte<br>(100 %) | Pos 2 * | Pos 3 ** |
|-------------------|-----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|----------|
| Stabile<br>Küchen | Koch-<br>kisten |                                     | Preis                               | Preis   | Preis    |
| R 244             | R 327           | Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse     | 69.--                               | 55.--   | 48.--    |
| R 127             | R 281           | Speckrösti (Speck 5 kg)             | 70.--                               | 56.--   | 49.--    |
| R 40              | R 353           | Minestrone mit Käse                 | 50.--                               | 40.--   | 35.--    |
| R 168             |                 | Ravioli mit Käse                    | 92.--                               | 74.--   | 65.--    |
|                   |                 | <u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u> |                                     |         |          |
| R 66              | R 305           | Fleischkäse gebraten                | kg                                  | 9.--    | 10       |
| R 83              | R 305           | Cervelats                           | Stk                                 | -.65    | 100      |
| R 84              | R 306           | Cervelats gebraten                  | Stk                                 | -.65    | 100      |
| R 83              | R 305           | Wienerli                            | Paar                                | 1.25    | 100      |
| R 115             |                 | Wurstsalat mit Cervelats            | Stk                                 | -.65    | 150      |
|                   |                 | Zigeunersalat Käse 8 kg Cervelats   | Stk                                 |         | 100      |
|                   |                 | <u>4.3. Käsespeisen</u>             |                                     |         |          |
| R 110             | R 321           | Fondue (inkl Brot)                  | kg                                  | 22      | 310.--   |
| R 111             | R 321           | Käseschnitten (inkl Brot)           | kg                                  | 8       | 158.--   |
| R 112             |                 | Käserissolen                        | kg                                  | 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.--   |
|                   |                 | <u>4.4. Fischkonserven</u>          |                                     |         |          |
| R 191             |                 | Thonsalat                           | Dosen                               | 15.--   | 8        |
|                   |                 | <u>4.5. Eierspeisen</u>             |                                     |         |          |
| R 120             |                 | Eier gesotten                       | Stk                                 | 200     | 50.--    |
| R 120/188         |                 | Eier mit Russischem Salat           | Stk                                 | 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.--    |

|   |       |   |      | Preis  | Preis  |
|---|-------|---|------|--------|--------|
| R 195   | R 360 | 4.6. Süssspeisen als Hauptgericht         |      | 140.-- | 112.-- |
| R 196   |       | Bircher müesli                            |      | 85.--  | 68.--  |
| R 197   |       | Fotzelschnitten (inkl Brot)               |      | 124.-- | 100.-- |
| R 198   |       | Götterspeise mit Biscuits                 |      | 77.--  | 62.--  |
| R 199   | R 361 | Griesspudding                             |      | 30.--  | 24.--  |
| R 200   |       | Haferbrei (Porridge)                      |      | 65.--  | 52.--  |
| R 201   |       | Maispudding                               |      | 57.--  | 46.--  |
| R 202   |       | Maisschnitten gebacken                    |      | 43.--  | 35.--  |
|   |       | Milchreis                                 |      |        | 30.--  |
| <b>5. 1 Beilage zu Haupt- und Nebenmahlzeiten</b> |       |   |      |        |        |
| <b>5.1. Kartoffeln</b>                            |       |   |      |        |        |
| R 125   | R 325 | Bauernkartoffeln                          | kg   | 30     | 61.--  |
| R 126   | R 326 | Bratkartoffeln                            | kg   | 50     | 50.--  |
| R 127   | R 327 | Rösti                                     | kg   | 40     | 36.--  |
| R 128   |       | Kartoffelstock frisch                     | kg   | 50     | 45.--  |
| R 129   |       | Pommes frites                             | kg   | 80     | 72.--  |
| R 130   | R 328 | Salzkartoffeln                            | kg   | 30     | 15.--  |
| R 131   | R 329 | Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg            | kg   | 25     | 50.--  |
| R 132   | R 330 | Schälkartoffeln                           | kg   | 25     | 13.--  |
| R 133   | R 331 | Stampfkartoffeln                          | kg   | 40     | 25.--  |
| R 134   | R 332 | Kartoffelstock aus Flocken                | Port | 100    | 70.--  |
| R 184   |       | Kartoffelsalat                            | kg   | 40     | 32.--  |
| <b>5.2. Getreideprodukte</b>                      |       |   |      |        |        |
| R 164   |       | Griess-Maisschnitten gebraten             | kg   | 8      | 29.--  |
| R 165   | R 350 | Knöpfli (aus Packungen)                   | kg   | 10     | 52.--  |
| R 167   | R 352 | Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg | kg   | 8      | 35.--  |
| R 167   | R 352 | " ohne Käse                               | kg   | 8      | 13.--  |
| R 169   |       | Risotto mit Käse 2 kg                     | kg   | 10     | 46.--  |
| R 169   |       | Risotto ohne Käse                         | kg   | 10     | 24.--  |
| R 170   |       | Risotto mit Tomaten ohne Käse             | kg   | 10     | 32.--  |

\* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

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

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

|                      |       |                                   |       |          |    |       |       |       |
|----------------------|-------|-----------------------------------|-------|----------|----|-------|-------|-------|
| 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.-- |
| <b>6.2. Salate</b>   |       |                                   |       |          |    |       |       |       |
| 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.-- |
| <b>6.3. Kompotte</b> |       |                                   |       |          |    |       |       |       |
| 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 gedörrrt            | 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 gedörrrt                   | 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<br>Nr  |                 | M i l i t ä r s p e i s e | Einheit | Preis<br>pro<br>Einheit | Regl 60.6<br>Kochrezepte<br>(100 %) |                          | Pos 2 *(80 %) | Pos 3 **<br>(70 %) |
|-------------------|-----------------|---------------------------|---------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---------------|--------------------|
| Stabile<br>Küchen | Koch-<br>kisten |                           |         |                         | Menge                               | Preis                    |               |                    |
|                   |                 | <b>7. Saucen</b>          |         |                         |                                     |                          |               |                    |
| R 95              | R 310           | Béchamel (Milchsauce)     | 1       |                         | 10                                  | 16.--                    |               |                    |
| R 97              | R 311           | Currysauce                | 1       |                         | 10                                  | 11.--                    |               |                    |
| R 98              | R 312           | Paprikasauce              | 1       |                         | 10                                  | 10.--                    |               |                    |
| R 99/100          | R 313           | Tomatensauce I und II Art | 1       |                         | 12                                  | 17.--                    |               |                    |
| R 102             | R 315           | Zwiebelsauce              | 1       |                         | 10                                  | 15.--                    |               |                    |
| R 103             |                 | Mayonnaise                | 1       |                         | 5                                   | 26.--                    |               |                    |
| R 104             |                 | Remoulade                 | 1       |                         | 5                                   | 35.--                    |               |                    |
| R 105             |                 | Salatsauce                | 1       |                         | 3                                   | 10.--                    |               |                    |
| R 106             |                 | Sauce Vinaigrette         | 1       |                         | 3                                   | 15.--                    |               |                    |
|                   |                 | <b>8. Desserts</b>        |         |                         |                                     |                          |               |                    |
| R 205             |                 | Apfelküchlein             | Stk     | - .70                   | 300                                 | 43.--                    | 35.--         | 31.--              |
| R 206             |                 | Berliner Pfannkuchen      | Stk     |                         | 100                                 | 22.--                    |               |                    |
| R 207             |                 | Caramelcrème              | 1       |                         | 25                                  | 42.--                    | 34.--         | 30.--              |
| R 208             |                 | Fruchtsalat               | kg      |                         | 30                                  | 65.--                    | 54.--         | 48.--              |
| R 209             |                 | Haselnusscrème            | 1       |                         | 25                                  | 50.--                    | 40.--         | 35.--              |
| R 210             |                 | Schokoladencrème          | 1       |                         | 25                                  | 55.--                    | 44.--         | 39.--              |
| R 211             |                 | Vanillecrème              | 1       |                         | 25                                  | 40.--                    | 32.--         | 28.--              |
|                   |                 | <b>9. Verschiedenes</b>   |         |                         |                                     |                          |               |                    |
| Seite 8           |                 | Konfitüre aus Dosen       | kg      |                         | 3 - 5                               | 7.--                     | 12.--         |                    |
| Seite 8           |                 | Konfitüre Portionen       | Port    |                         | 100                                 | 25.--                    |               |                    |
| Seite 8           |                 | Brot                      | kg      |                         | 15 - 20                             | Richtpreis/<br>Ortspreis |               |                    |
| Seite 8           |                 | Butter                    | kg      |                         | 1 - 2                               | Richtpreis               |               |                    |
| Seite 8/<br>9     |                 | Käse                      |         |                         | nach Bedarf                         | Richtpreis               |               |                    |

\* Pos 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

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