

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	52 (1979)
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: 23.02.2026

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.79

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 dienten:

- Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V / 44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1978)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1.1.79
- 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		Militärspeise	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
Stabile Küchen	Koch- kisten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
1. GETRAENKE									
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	51.--	40	38.--	30	28.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	55.--	40	40.--	30	30.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	50.--	40	37.--	30	27.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	61.--	40	44.--	30	33.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	40.--	40	29.--	30	22.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	1	50	55.--	35	40.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--
R 10	R 253	Schwarzer Kaffee	1	40	35.--	30	26.--	20	18.--
R 11	R 259	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	39.--	35	27.--	25	20.--
R 12	R 260	Lindenblütentee	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--
R 13	R 261	Schwarztee	1	50	5.--	40	4.--	30	3.--
		Schwarztee aus Portionen	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
		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 Brotresten)	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 Suppenmehlen	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		Tomatencrèmesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--
3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN									
3.1. <u>Fleischgerichte aus Kuhfleisch</u>									
R 50		Braten							
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg		161.--		203.--		170.--
R 52	R 283	Curry	20 kg				213.--		179.--
R 53		Fleischvögel	20 kg		175.--				183.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	16 kg				182.--		155.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg		167.--				175.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	20 kg		173.--				181.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg		163.--				168.--
R 57		Paprika-Gulasch	15 kg		127.--				133.--
R 58		Pfeffer	20 kg		163.--				181.--
R 60	R 289	Ragout	20 kg		175.--				183.--
R 61		Sauerbraten	20 kg		163.--				171.--
R 62		Siedfleisch	20 kg		173.--		215.--		181.--
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg		161.--				169.--
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg		163.--				171.--
R 65		Fleischkäse (Selbstherstellung)	20 kg		171.--				179.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	10 kg		94.--				97.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg		133.--				140.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg		127.--				133.--
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg		129.--				135.--
R 71		Hackbraten I Art	13 kg		149.--				155.--
R 72		Hackbraten II Art	13 kg		127.--				133.--
R 80		Rauchfleisch	13 kg		141.--				147.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg		154.--				162.--
			20 kg		162.--				170.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Küchen	Koch- kisten			VV Fr 7.70	HV Fr 9.80	VV/HV Fr 8.10
	R 295	<u>3.2. Eintopfgerichte</u>				
	R 296	Gulasch	20 kg	191.--		199.--
	R 297	Pot-au-feu	20 kg	200.--		208.--
		Siedfleisch (Spatz)	20 kg	169.--		177.--
	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 geschnetzel (Schweinsleber)	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	6.--	15	110.--
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	4.80	40	256.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	kg	3.80	50	198.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	kg	15.--	15	265.--
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	12	113.--

R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	Stk	1.30	100	150.--
R 83	R 305	Schüblige	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	7.--	20	140.--
3.4. Wurstwaren						
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.--
3.5. Fische						
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 75	R 300	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	R 300	Fleischkonserven gebacken	Port	1.50	100	180.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Dosenkäse	Port	1.50/- .75	75 + 50	155.--
3.6. Fleischkonserven						
4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN						
4.1. Gemischte Gerichte						
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)	
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	58.--	47.--	41.--	
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	112.--	90.--	79.--	
			110.--	88.--	77.--	

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
Stabile Küchen	Koch- kisten		Preis	Preis	Preis
R 244	R 327	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	69.--	55.--	48.--
R 127	R 281	Speckrösti (Speck 5 kg)	70.--	56.--	49.--
R 40	R 353	Minestrone mit Käse 2 kg	50.--	40.--	35.--
R 168		Ravioli 400 g mit Käse 2 kg	94.--	76.--	66.--
		<u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u>	Einheit	Preis	Menge
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
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	Stk	-.65	150
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	kg/Stk	11.--/-65	130.--
		<u>4.3. Käsespeisen</u>			
R 110	R 321	Fondue (inkl Brot)	kg	22	310.--
R 111		Käseschnitten (inkl Brot)	kg	8	158.--
R 112		Käserissolen	kg	5	108.--
R 113		Käsespiessli	kg	8	167.--
R 114		Käseküchlein (Tätschli)	Fr 11.--	10	140.--
R 115		Käsesalat	kg	12	145.--
		Käseplatte garniert	kg	15	175.--
		<u>4.4. Fischkonserven</u>			
R 191		Thonsalat (Dosen à 1,89 kg)	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	Fr -.25	200	70.--
R 120/98		Eier an Paprikasauce	Stk	200	60.--
R 120/99		Eier an Tomatensauce	Stk	200	61.--

				Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)			
				Preis	Preis	Preis			
R 195	R 360	<u>4.6. Süsseisen als Hauptgericht</u>		140.--	112.--	98.--			
R 196		Bircher Müesli		85.--	68.--	60.--			
R 197		Fotzelschnitten (inkl Brot)		124.--	100.--	87.--			
R 198		Götterspeise mit Biscuits		77.--	62.--	54.--			
R 199		Griesspudding		30.--	24.--	21.--			
R 200		Haferbrei (Porridge)		65.--	52.--	46.--			
R 201		Maispudding		57.--	46.--	40.--			
R 202		Maisschnitten gebacken		43.--	35.--	30.--			
	<u>5. BEILAGEN I: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN</u>			100 %	80 %	70 %			
	R 325	<u>5.1. Kartoffeln</u>		Einheit	Preis pro Einheit	Menge	Preis	Preis	Preis
R 125		Bauernkartoffeln	kg	pro kg	30	61.--	49.--	43.--	
R 126		Bratkartoffeln	kg	pro kg	50	50.--	40.--	35.--	
R 127		Rösti	kg	pro kg	40	36.--	29.--	26.--	
R 128		Kartoffelstock frisch	kg	pro kg	50	45.--	36.--	32.--	
R 129		Pommes frites	kg	pro kg	80	72.--	58.--	51.--	
R 130		Salzkartoffeln	kg	pro kg	30	15.--	12.--	11.--	
R 131		Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	kg	pro kg	25	50.--	40.--	35.--	
R 132		Schälkartoffeln	kg	pro kg	25	13.--	11.--	9.--	
R 133		Stampfkartoffeln	kg	pro kg	40	25.--	20.--	18.--	
R 184		Kartoffelsalat	kg	pro kg	40	32.--	26.--	23.--	
R 134		Kartoffelstock aus Flocken	Port	-.50	100	70.--	56.--	49.--	
	R 350	<u>5.2. Getreideprodukte</u>		kg	1.--	8	29.--	24.--	21.--
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	Paket	7.--	10 kg	52.--	42.--	36.--	
R 165		Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port							
R 167		Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	kg	1.--	8	35.--	28.--	25.--	
R 167		" ohne Käse	kg	1.--	8	13.--	11.--	9.--	
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	kg	1.90	10	47.--	38.--	34.--	
R 169		Risotto ohne Käse	kg	1.90	10	25.--	21.--	18.--	
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	kg	1.90	10	33.--	27.--	24.--	

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80%)	Pos 3 (70%)			
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis					
R 171	R 354	Teigwaren I Art ohne Käse	kg	2.10	10	25.--	21.--	18.--			
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg			10	48.--	39.--	34.--			
R 176		Teigwaren in Kochkisten ohne Käse			10	30.--	25.--	22.--			
		Trockenreis			10	25.--	20.--	18.--			
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN											
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte											
R 135	R 333	Blumenkohl an weisser Sauce	kg	1.60	25	55.--	44.--	39.--			
R 135		Blumenkohl Polonaise			25	52.--	42.--	37.--			
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft			25	26.--	21.--	18.--			
R 137		Grüne Bohnen frisch			25	67.--	56.--	50.--			
R 138		Dörrbohnen			3	52.--	42.--	36.--			
R 139		Erbsen mit Rüebli			10/15	26.--	21.--	19.--			
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce			10/15	31.--	25.--	22.--			
-		Grünerbsen aus Dosen			1.30	24	35.--	28.--			
-		Grüne Bohnen aus Dosen			4.60	12	60.--	48.--			
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg			1.40	25	62.--	50.--			
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	Dosen/kg	1.30/-70	25	26.--	21.--	19.--			
R 143		Kabis oder Kohl gehackt			20	31.--	25.--	22.--			
R 144		Kefen			20	31.--	25.--	22.--			
R 145		Kohlraben (Rüb Kohl)			25	44.--	35.--	31.--			
R 146	R 335	Krautstiele mit Käse 2 kg	kg	1.30	20	41.--	33.--	29.--			
R 147		Lattich			20	61.--	49.--	43.--			
R 148		Lauchgemüse gedämpft			25	41.--	33.--	29.--			
R 149		Lauchgemüse an weisser Sauce			25	41.--	33.--	29.--			
R 150		Rosenkohl			20	40.--	32.--	28.--			
R 151	R 336	Rotkraut	kg	2.40	20	63.--	50.--	44.--			
R 152		Rüebli gedämpft			25	32.--	26.--	23.--			
R 154		Rüebli an weisser Sauce			25	24.--	19.--	17.--			
R 155		Rüebli mit Kartoffeln			20	28.--	23.--	20.--			
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	kg	-.70/-50	20/25	30.--	24.--	21.--			
		Sauerkraut oder Sauerrüben			15	31.--	24.--	21.--			

R 156		Spinat gedämpft	kg	1.50	30	52.--	42.--	36.--
R 157		Spinat gehackt	kg	1.50	25	57.--	46.--	40.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	kg	-.80	20	32.--	26.--	22.--
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. Salate								
R 180		Brüsselersalat	kg	4.--	10	50.--	40.--	35.--
R 181		Endiviensalat	Dtz	6.--	20Stk	20.--	16.--	14.--
R 182		Gurkensalat	Stk	1.20	30	46.--	37.--	32.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	kg	-.80	15	24.--	19.--	17.--
R 185		Kopfsalat	Dtz	6.--	20Stk	20.--	16.--	14.--
R 186		Nüsslisalat	kg	12.--	5	70.--	56.--	49.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	kg	-.70	30	28.--	21.--	19.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	kg	1.10	20	28.--	21.--	19.--
R 189		Rüeblisalat gekocht	kg	-.70	20	24.--	19.--	17.--
R 190		Rüeblisalat roh	kg	-.70	20	24.--	19.--	17.--
R 192		Tomatensalat	kg	1.50	25	45.--	36.--	32.--
6.3. Kompotte								
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	1.40	30	48.--	39.--	34.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis		
		7. SAUCEN						
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.--		
		8. DESSERTS						
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.--
		9. VERSCHIEDENES						
Seite 8		Konfitüre aus Dosen	kg	2.40	3 - 5	7.-- - 12.--		
Seite 8		Konfitüre Portionen	Port	- .25	100	25.--		
Seite 8		Brot	kg		15 - 20	Richtpreis/ Ortspreis		
Seite 8		Butter	kg		1 - 2	Richtpreis		
Seite 8/ 9		Käse			nach Bedarf	Richtpreis		