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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 53 (1980)

Heft: 3

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: 23.08.2025

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

Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.80

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 1979)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1.1.80
- Durchschnittliche Preise 1979 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 Menus.

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 Menus 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	Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
Stabile Küchen	Kochkisten			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	53.--	40	42.--	30	37.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	57.--	40	46.--	30	40.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	33.--	40	27.--	30	23.--
R 8	R 257	Frühstückkonserven	1	50	55.--	35	40.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	35.--	30	26.--	20	18.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	39.--	35	27.--	25	20.--
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 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		Tomatencrêmesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--

			Menge	Selbstsorge		Nachschub
		3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN				
		3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch		VV Fr 7.20	HV Fr 9.40	VV/HV Fr 7.60
R 50		Braten	20 kg	151.--	195.--	160.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg		205.--	169.--
R 52	R 283	Curry	20 kg	165.--		173.--
R 53		Fleischvögel	16 kg		175.--	153.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20 kg	157.--		165.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	163.--		171.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15 kg	155.--		161.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	121.--		126.--
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	153.--		171.--
R 58		Pfeffer	20 kg	165.--		173.--
R 60	R 289	Ragout	20 kg	153.--		161.--
R 61		Sauerbraten	20 kg	163.--	207.--	171.--
R 62		Siedfleisch	20 kg	151.--		159.--
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	153.--		161.--
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	161.--		169.--
R 65		Fleischkäse (Selbstherstellung)	10 kg	89.--		92.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13 kg	127.--		134.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	121.--		127.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	123.--		129.--
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg	143.--		139.--
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	121.--		127.--
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	135.--		141.--
R 80		Rauchfleisch	20 kg	144.--		152.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	152.--		160.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Küchen	Koch-kisten			VV Fr 7.70	HV Fr 9.80	VV/HV Fr 7.60
		3.2. Eintopfgerichte				
	R 295	Gulasch	20 kg	181.--		189.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	190.--		198.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	159.--		167.--

			Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln	kg	6.--	20	108.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg	7.--	13	153.--
		3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz				
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 (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.--

		3.4. Wurstwaren				
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.--
		3.5. Fische				
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.--
		3.6. Fleischkonserven				
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt	Dosen	24.--	8	192.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	Dosen	24.--	8	192.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	Dosen	24.--	8	208.--
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	1.60	100	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	Port	1.60	100	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.60	100	180.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	Port	1.60	100	190.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	Port	1.60/-.75	75 + 50	163.--
		4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN		Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
		4.1. Gemischte Gerichte		Preis	Preis	Preis
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg		57.--	46.--	40.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		107.--	86.--	75.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		105.--	84.--	74.--

Kochrezept Nr: Stabile Küchen	Kochrezept Nr: Koch-kisten	Militärspeise		Regl 60.6 Kochrezepte (100 %) Preis	Pos 2 (80 %) Preis	Pos 3 (70 %) Preis
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg		69.--	55.--	48.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)		70.--	56.--	49.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg		50.--	40.--	35.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg		94.--	76.--	66.--
			Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis
		4.2. Fleisch- und Wurstwaren				
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 (1,5 Stk)	Stk	-.65	150	107.--
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	kg/Stk	11.--/-.65		130.--
		4.3. Käsespeisen				
R 110		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	Käse-Preis Fr 11.--	8	167.--
R 114		Käseküchlein (Tätschli)	kg		10	140.--
R 115		Käsesalat	kg		12	145.--
		Käseplatte garniert	kg		15	175.--
		4.4. Fischkonserven				
R 191		Thonsalat (Dosen à 1,89 kg)	Dosen	15.--	8	135.--
		4.5. Eierspeisen				
R 120		Eier gesotten	Stk		200	50.--
R 120/188		Eier mit Russischem Salat	Stk		200	113.--
R 121		Eier an weisser Sauce	Stk	Eier-Preis 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.--

							Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
		4.6. Süssspeisen als Hauptgericht					Preis		Preis	Preis
R 195		Birchermüesli					140.--		112.--	98.--
R 196	R 360	Fotzelschnitten (inkl Brot)					85.--		68.--	60.--
R 197		Götterspeise mit Biscuits					124.--		100.--	87.--
R 198		Griesspudding					77.--		62.--	54.--
R 199	R 361	Haferbrei (Porridge)					30.--		24.--	21.--
R 200		Maispudding					65.--		52.--	46.--
R 201		Maisschnitten gebacken					57.--		46.--	40.--
R 202		Milchreis					43.--		35.--	30.--
		5. BEILAGEN I: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN					100 %		80 %	70 %
		5.1. Kartoffeln	Einheit	Preis pro Einheit	Menge	Preis			Preis	Preis
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	kg	pro kg Kartoffeln -.50	30	61.--			49.--	43.--
R 126	R 326	Bratkartoffeln	kg		50	50.--			40.--	35.--
R 127	R 327	Rösti	kg		40	36.--			29.--	26.--
R 128		Kartoffelstock frisch	kg		50	45.--			36.--	32.--
R 129		Pommes frites	kg		80	72.--			58.--	51.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	kg		30	15.--			12.--	11.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	kg		25	50.--			40.--	35.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	kg		25	13.--			11.--	9.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	kg		40	25.--			20.--	18.--
R 184		Kartoffelsalat	kg		40	32.--			26.--	23.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	Port	-.30	100	50.--			40.--	35.--
		5.2. Getreideprodukte								
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	kg	1.--	8	29.--			24.--	21.--
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	Paket	6.--	10 kg	45.--			36.--	32.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	kg	1.--	8	35.--			28.--	25.--
R 167	R 352	" ohne Käse	kg	1.--	8	13.--			11.--	9.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	kg	1.80	10	46.--			37.--	32.--
R 169		Risotto ohne Käse	kg	1.80	10	24.--			19.--	17.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	kg	1.80	10	32.--			26.--	22.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80%)	Pos 3 (70%)
Stabile Küchen	Koch-kisten				Menge	Preis	Preis	Preis
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	kg	2.--	10	24.--	19.--	17.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	kg	2.--	10	47.--	38.--	33.--
	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	kg	2.--	10	29.--	23.--	20.--
R 176	R 355	Trockenreis	kg	2.--	10	24.--	19.--	17.--
		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN						
		6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte						
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	2.40	25	67.--	56.--	50.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	kg	15.--	3	52.--	42.--	36.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	Dosen/kg	1.30/-.70	10/15	26.--	21.--	19.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	Dosen/kg	1.30/-.70	10/15	31.--	25.--	22.--
-	-	Grünerbsen aus Dosen	Dosen	1.30	24	35.--	28.--	25.--
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	Dosen	4.60	12	60.--	48.--	42.--
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	kg	1.40	25	62.--	50.--	43.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	kg	-.80	25	26.--	21.--	19.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	kg	-.80	20	31.--	25.--	22.--
R 144		Kefen	kg	1.50	25	44.--	35.--	31.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	kg	1.30	20	41.--	33.--	29.--
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	1.40	25	41.--	33.--	29.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	kg	1.40	20	40.--	32.--	28.--
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	1.50	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 gedörrt	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 gedörrt	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	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		Apfelküchlein	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	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		