

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| Herausgeber: | Schweizerischer Fourierverband |
| Band: | 54 (1981) |
| Heft: | 2 |
| 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: 17.01.2026

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.81

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 1980)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1.1.81
- Durchschnittliche Preise 1980 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.

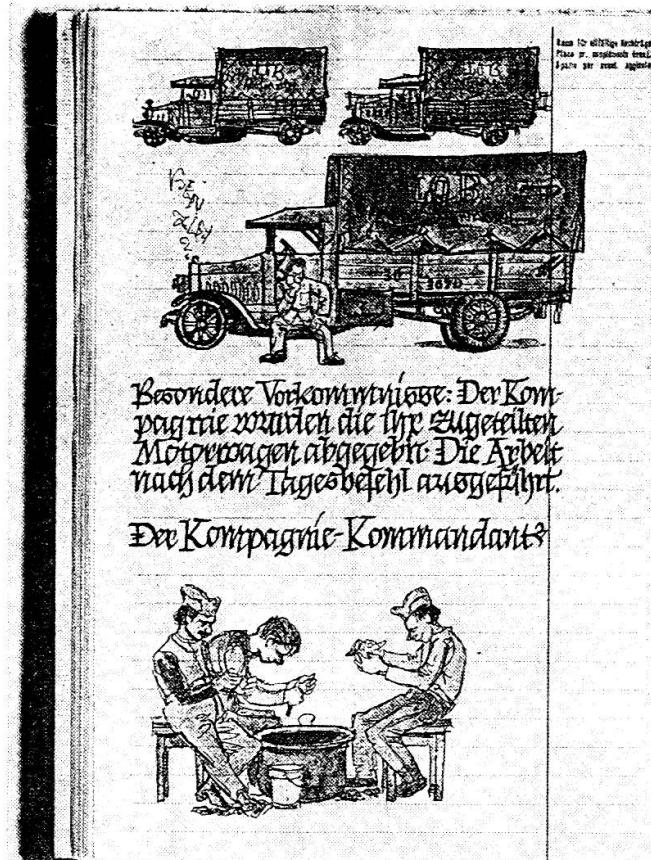
| Kochrezept Nr | | Militärspeise | Ein- heit | Regl 60.6 Kochrezepte | | Pos 2 | | Pos 3 | |
|-------------------|-----------------|--|--------------|--------------------------|--------|--------|-------|-------|-------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | Menge | Preis | Menge | Preis | Menge | Preis |
| | | 1. GETRAENKE | | | | | | | |
| R 1/2 | R 250 | Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art | 1 | 55 | 53.-- | 40 | 38.-- | 30 | 28.-- |
| R 3 | R 251 | Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP) | 1 | 55 | 56.-- | 40 | 40.-- | 30 | 30.-- |
| R 4 | R 252 | Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee) | 1 | 55 | 50.-- | 40 | 36.-- | 30 | 27.-- |
| R 5 | R 254 | Kakao mit Frischmilch | 1 | 55 | 55.-- | 40 | 40.-- | 30 | 30.-- |
| R 6 | R 255 | Kakao mit Vollmilchpulver (VMP) | 1 | 55 | 57.-- | 40 | 41.-- | 30 | 31.-- |
| R 7 | R 256 | Kakao ohne Milch (nur in Notfällen) | 1 | 55 | 34.-- | 40 | 25.-- | 30 | 19.-- |
| R 8 | R 257 | Frühstückskonserven | 1 | 50 | 60.-- | 35 | 42.-- | 25 | 30.-- |
| R 9 | R 258 | Schokoladenmilchpulver (SMP) | 1 | 55 | 58.-- | 40 | 42.-- | 30 | 31.-- |
| R 10 | R 253 | Schwarzer Kaffee | 1 | 40 | 37.-- | 30 | 27.-- | 20 | 19.-- |
| R 11 | R 259 | Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee | 1 | 50 | 39.-- | 35 | 28.-- | 25 | 21.-- |
| R 12 | R 260 | Lindenblütentee | 1 | 50 | 8.-- | 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 | Klare Suppe 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 | 12.-- | 20 | 8.-- | 15 | 6.-- |
| 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 | 11.-- | 20 | 7.-- | 15 | 6.-- |
| R 30 | | Brotsuppe gebunden (aus Brotresten) | 1 | 30 | 5.-- | 20 | 4.-- | 15 | 3.-- |
| R 31 | | Erbesen / Bohnensuppe | 1 | 30 | 9.-- | 20 | 6.-- | 15 | 5.-- |
| R 32 | | Crèmesuppe | 1 | 30 | 12.-- | 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 | 17.-- | 20 | 12.-- | 15 | 9.-- |
| R 41 | | Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten) | 1 | 30 | 7.-- | 20 | 5.-- | 15 | 4.-- |
| R 43 | | Tomatencremesuppe | 1 | 30 | 11.-- | 20 | 7.-- | 15 | 5.-- |
| | | 3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN | | | | | | | |
| | | 3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch | | | | | | | |
| R 50 | | Braten | | | | | | | |
| R 51 | R 282 | Saftplätzli (Carbonnade) | 20 kg | 153.-- | 199.-- | 160.-- | | | |
| R 52 | R 283 | Curry | 20 kg | 166.-- | 210.-- | 169.-- | | | |
| R 53 | | Fleischvögel | 16 kg | | 180.-- | 153.-- | | | |
| R 54 | R 285 | Geschnetzeltes I Art | 20 kg | 160.-- | | 165.-- | | | |
| R 55 | | Geschnetzeltes II Art | 20 kg | 166.-- | | 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 | 166.-- | | 171.-- | | | |
| R 58 | | Pfeffer | 20 kg | 166.-- | | 173.-- | | | |
| R 60 | R 289 | Ragout | 20 kg | 156.-- | | 161.-- | | | |
| R 61 | | Sauerbraten | 20 kg | 166.-- | | 212.-- | | | |
| R 62 | | Siedfleisch | 20 kg | 153.-- | | 159.-- | | | |
| R 63 | R 290 | Voressen I Art (Blanquette) | 20 kg | 152.-- | | 161.-- | | | |
| R 64 | | Voressen II Art (Blanquette) | 20 kg | 160.-- | | 169.-- | | | |
| R 65 | | Fleischkäse (Selbstherstellung) | 10 kg | 91.-- | | 92.-- | | | |
| R 67 | R 284 | Fleischkugeln (Brätkügeli) | 13 kg | 113.-- | | 134.-- | | | |
| R 68 | R 286 | Hackbeefsteak I Art | 13 kg | 116.-- | | 127.-- | | | |
| R 69 | R 287 | Hackbeefsteak II Art | 13 kg | 116.-- | | 129.-- | | | |
| R 70 | | Hackbeefsteak III Art | 13 kg | 142.-- | | 139.-- | | | |
| R 71 | | Hackbraten I Art | 13 kg | 118.-- | | 127.-- | | | |
| R 72 | | Hackbraten II Art | 13 kg | 129.-- | | 141.-- | | | |
| R 80 | | Rauchfleisch | 20 kg | 144.-- | | 152.-- | | | |
| R 246 | | Szegediner-Gulasch | 20 kg | 162.-- | | 160.-- | | | |

| Kochrezept Nr | Militärspeise | Menge | Selbstsorge | | Nachschub |
|---|--|-------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------|
| | | | VV Fr 7.30 | HV Fr 9.60 | VV/HV Fr 7.60 |
| Stabile Kuchen | Koch- kisten | | | | |
| | <u>3.2. Eintopfgerichte</u> | | | | |
| | R 295 Gulasch | 20 kg | 177.-- | | 183.-- |
| | R 296 Pot-au-feu | 20 kg | 195.-- | | 201.-- |
| | R 297 Siedfleisch (Spatz) | 20 kg | 162.-- | | 168.-- |
| | | | | | |
| | <u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u> | | | | |
| P 76 R 301 Kutteln an Tomatensauce | | kg | 6.20 | 15 | 111.-- |
| R 77 R 302 Kutteln an weisser Sauce | | kg | 6.20 | 15 | 109.-- |
| R 240 R 303 Kutteln Schifferart | | kg | 6.20 | 15 | 122.-- |
| R 78 Leber geschnetzelte (Schweinsleber) | | kg | 5.-- | 15 | 89.-- |
| R 81 R 303 Speck geräuchert/gesalzen | | kg | 7.30 | 13 | 95.-- |
| R 245 R 247 Speck panierter | | kg | 7.30 | 10 | 105.-- |
| R 233 R 322 Rindszunge gesalzen/geräuchert | | kg | 10.50 | 18 | 189.-- |
| R 235 Champignons | | kg | 6.80 | 15 | 120.-- |
| R 236 Gefüllte Kalbsbrust | | kg | 15.50 | 18 | 282.-- |
| R 237 Gnagi (mit Knochen) | | kg | 5.50 | 30 | 165.-- |
| R 238 Kalbskopf | | kg | 6.-- | 15 | 92.-- |
| R 241 Kalbskopf gebacken | | kg | 6.-- | 15 | 125.-- |
| R 242 Poulets gebraten | | kg | 4.80 | 50 | 260.-- |
| R 243 Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner) | | kg | 3.80 | 50 | 198.-- |
| R 66 R 243 Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch) | | kg | 15.-- | 15 | 265.-- |
| - Fleischkäse gebraten | | kg | 9.-- | 12 | 113.-- |
| - Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen | | kg | 15.-- | 20 | 310.-- |
| - Schweinskotelette ohne Knochen | | kg | 18.-- | 15 | 275.-- |
| - Schweinsplätzli ohne Knochen | | kg | 16.-- | 13 | 215.-- |
| | <u>3.4. Wurstwaren</u> | | | | |
| R 82 R 304 Bratwürste mit Zwiebelsauce | | Stk | 1.20 | 100 | 134.-- |
| R 83 R 305 Schüßlige | | 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 R 305 Cervelats nach Zigeunerart | | Stk | -.65 | 100 | 101.-- |
| R 231 Blut- und Leberwürste | | kg | 7.-- | 20 | 140.-- |
| | <u>3.5. Fische</u> | | | | |
| R 90 Felchen gebraten | | kg | 7.-- | 25 | 200.-- |
| R 91 Fischfilets gebacken | | kg | 7.50 | 15 | 130.-- |
| R 92 Fischfilets panierter | | kg | 7.80 | 15 | 145.-- |
| R 92 Portionen-Filet gebacken | | Port | -.85 | 100 | 115.-- |
| | <u>3.6. Fleischkonserven</u> | | | | |
| R 74 R 299 Schweinefleischkonserven, kalt | | Dosen | 25.20 | 8 | 201.-- |
| R 74 R 299 Schweinefleischkonserven, zu Gemüse | | Dosen | 25.20 | 8 | 201.-- |
| R 74 R 299 Schweinefleischkonserven mit Béchamel | | Dosen | 25.50 | 8 | 218.-- |
| R 74 R 299 Fleischkäsekonserven, kalt | | Dosen | 16.80 | 8 | 134.-- |
| R 74 R 299 Fleischkäsekonserven, gebraten | | Dosen | 16.80 | 8 | 138.-- |
| R 74 R 299 Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce | | Dosen | 16.80 | 8 | 151.-- |
| 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 | 182.-- |
| R 75 Fleischkonserven gebacken | | Port | 1.60 | 100 | 190.-- |
| R 75 Fleischkonserven mit Dosenkäse | | Port | 1.60/-75 | 75 + 50 | 163.-- |
| | <u>4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN</u> | | | | |
| | <u>4.1. Gemischte Gerichte</u> | | | | |
| 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.-- | 46.-- | 40.-- | |
| R 59 Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg | | 106.-- | 86.-- | 75.-- | |
| | | 104.-- | 84.-- | 74.-- | |

| Kochrezept Nr | | Militärspeise | Regl 60.6 Kochrezepte | Pos 2 | Pos 3 | |
|-------------------|-----------------|---|---|-----------|--------|--|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | Preis | Preis | Preis | |
| R 244 | R 327 | Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg | 71.-- | 56.-- | 49.-- | |
| 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 | 96.-- | 77.-- | 67.-- | |
| | | | Einheit | Preis | Menge | |
| | | | kg | 9.-- | 10 | |
| R 66 | R 305 | Fleischkäse gebraten | Stk | -.65 | 100 | |
| R 83 | R 306 | Cervelats | Stk | -.65 | 100 | |
| R 84 | R 305 | Cervelats gebraten | Paar | 1.25 | 100 | |
| R 83 | - | Wienerli | Stk | 0.65 | 150 | |
| R 115 | | Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk) | kg/Stk | 11.--/-65 | | |
| | | Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk | | | 144.-- | |
| | | | 4.2. Fleisch- und Wurstwaren | | | |
| | | | | | | |
| R 110 | R 321 | Fondue (inkl Brot) | kg | | 22 | |
| R 111 | | Käseschnitten (inkl Brot) | kg | | 8 | |
| R 112 | | Käserissolen | kg | | 5 | |
| R 113 | | Käsespiessli | kg | | 8 | |
| R 114 | | Käseküchlein (Tätschli) | Fr 11.-- | | 10 | |
| R 115 | | Käsesalat | kg | | 12 | |
| | | Käseplatte garniert | kg | | 15 | |
| | | | 4.3. Käsespeisen | | | |
| | | | | | | |
| R 191 | | Thonsalat (Dosen à 1,89 kg) | Dosen | 15.-- | 8 | |
| | | | 4.4. Fischkonserven | | | |
| | | | | | | |
| R 120 | | Eier gesotten | Stk | | 200 | |
| R 120/188 | | Eier mit Russischem Salat | Stk | | 200 | |
| R 121 | | Eier an weisser Sauce | Stk | | 200 | |
| R 120/97 | | Eier an Currysauce | Stk | | 200 | |
| R 120/98 | | Eier an Paprikasauce | Stk | | 200 | |
| R 120/99 | | Eier an Tomatensauce | Stk | | 200 | |
| | | | 4.5. Eierspeisen | | | |
| | | | | | | |
| R 195 | R 360 | Bircher Müesli | | 140.-- | 112.-- | |
| R 196 | | Fotzelschnitten (inkl Brot) | | 85.-- | 68.-- | |
| R 197 | | Götterspeise mit Biscuits | | 122.-- | 100.-- | |
| P 198 | | Griesspudding | | 77.-- | 62.-- | |
| R 199 | R 361 | Haferbrei (Porridge) | | 30.-- | 24.-- | |
| R 200 | | Maispudding | | 65.-- | 52.-- | |
| R 201 | | Maisschnitten gebacken | | 55.-- | 44.-- | |
| R 202 | | Milchreis | | 42.-- | 34.-- | |
| | | | 4.6. Süßspeisen als Hauptgericht | | | |
| | | | | | | |
| R 125 | R 325 | Bauernkartoffeln | kg | | 54.-- | |
| R 126 | R 326 | Bratkartoffeln | kg | | 43.-- | |
| R 127 | R 327 | Rösti | kg | | 32.-- | |
| R 128 | | Kartoffelstock frisch | kg | | 28.-- | |
| R 129 | | Pommes frites | kg | | 35.-- | |
| R 130 | R 328 | Salzkartoffeln | kg | | 58.-- | |
| R 131 | R 329 | Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg | kg | | 13.-- | |
| R 132 | R 330 | Schälkartoffeln | kg | | 35.-- | |
| R 133 | R 331 | Stampfkartoffeln | kg | | 11.-- | |
| R 184 | R 332 | Kartoffelsalat | kg | | 21.-- | |
| R 134 | | Kartoffelstock aus Flocken | Port | -.30 | 24.-- | |
| | | | | | 31.-- | |
| | | | 5. BEILAGEN I: ZU HAUPU- UND NERENMAHLZEITEN | | | |
| | | | | | | |
| | | | 5.1. Kartoffeln | | | |
| | | | | | | |
| R 125 | R 325 | Bauernkartoffeln | kg | | 47.-- | |
| R 126 | R 326 | Bratkartoffeln | kg | | 38.-- | |
| R 127 | R 327 | Rösti | kg | | 28.-- | |
| R 128 | | Kartoffelstock frisch | kg | | 35.-- | |
| R 129 | | Pommes frites | kg | | 58.-- | |
| R 130 | R 328 | Salzkartoffeln | kg | | 13.-- | |
| R 131 | R 329 | Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg | kg | | 35.-- | |
| R 132 | R 330 | Schälkartoffeln | kg | | 11.-- | |
| R 133 | R 331 | Stampfkartoffeln | kg | | 21.-- | |
| R 184 | R 332 | Kartoffelsalat | kg | | 24.-- | |
| R 134 | | Kartoffelstock aus Flocken | Port | -.30 | 31.-- | |
| | | | 5.2. Getreideprodukte | | | |
| | | | | | | |
| R 164 | R 350 | Griess-Maisschnitten gebraten | kg | 1.-- | 8 | |
| R 165 | | Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port | Paket | 6.50 | 29.-- | |
| R 167 | R 352 | Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg | kg | 1.-- | 24.-- | |
| R 167 | R 352 | " ohne Käse | kg | 1.-- | 35.-- | |
| R 169 | | Risotto mit Käse 2 kg | kg | 1.90 | 10 | |
| R 169 | | Risotto ohne Käse | kg | 1.90 | 46.-- | |
| R 170 | | Risotto mit Tomaten ohne Käse | kg | 1.90 | 37.-- | |
| | | | | | 32.-- | |
| | | | | | 9.-- | |
| | | | | | 18.-- | |
| | | | | | 21.-- | |
| | | | | | 23.-- | |
| | | | | | 24.-- | |

| Kochrezept Nr | Stabile Küchen | Koch- kisten | Mil it ä r s p e i s e | Einheit | Preis pro Einheit | Regl 60.6 Kochrezepte | | Pos 2 | Pos 3 |
|------------------|-------------------|-----------------|--|----------|-------------------------|--------------------------|--------|-------|-------|
| | | | | | | Menge | Preis | | |
| R 171 | | | Teigwaren I Art ohne Käse | kg | 2.10 | 10 | 25.-- | 20.-- | 18.-- |
| R 172 | | | Teigwaren II Art mit Käse 2 kg | kg | 2.10 | 10 | 48.-- | 39.-- | 34.-- |
| R 176 | R 354 | R 355 | Teigwaren in Kochkisten ohne Käse | kg | 2.10 | 10 | 30.-- | 24.-- | 21.-- |
| | | | Trockenreis | kg | 1.90 | 10 | 25.-- | 20.-- | 18.-- |
| | | | 6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN | | | | | | |
| | | | 6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte | | | | | | |
| R 135 | | | Blumenkohl an weisser Sauce | kg | 1.40 | 25 | 49.-- | 39.-- | 34.-- |
| R 135 | | | Blumenkohl Polonaise | kg | 1.40 | 25 | 46.-- | 37.-- | 32.-- |
| R 136 | | | Bodenrüben gelb, gedämpft | kg | 1.-- | 25 | 31.-- | 24.-- | 21.-- |
| R 137 | R 333 | | Grüne Bohnen frisch | kg | 2.30 | 25 | 65.-- | 52.-- | 46.-- |
| R 138 | R 345 | | Dörrbohnen | kg | 15.-- | 3 | 52.-- | 40.-- | 35.-- |
| R 139 | | | Erbsen mit Rüebli | Dosen/kg | 1.30/-1.20 | 10/15 | 35.-- | 28.-- | 25.-- |
| R 140 | | | Erbsen/Rüebli an weisser Sauce | Dosen/kg | 1.30/-1.20 | 10/15 | 38.-- | 30.-- | 27.-- |
| - | - | | 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 | 1.60 | 25 | 65.-- | 52.-- | 46.-- |
| R 142 | R 334 | | Kabis oder Kohl gedämpft | kg | .90 | 25 | 29.-- | 23.-- | 20.-- |
| R 143 | | | Kabis oder Kohl gehackt | kg | .90 | 20 | 35.-- | 28.-- | 25.-- |
| R 144 | | | Kefen | kg | 1.-- | 25 | 31.-- | 24.-- | 21.-- |
| R 145 | R 335 | | Kohlrapen (Rübkohl) | kg | .80 | 20 | 32.-- | 25.-- | 21.-- |
| R 146 | R 336 | | Krautstiele mit Käse 2 kg | kg | 1.30 | 20 | 62.-- | 50.-- | 43.-- |
| R 147 | R 337 | | Lattich | kg | 1.20 | 25 | 37.-- | 30.-- | 26.-- |
| R 148 | | | Lauchgemüse gedämpft | kg | 2.-- | 25 | 56.-- | 45.-- | 39.-- |
| R 149 | R 338 | | Lauchgemüse an weisser Sauce | kg | 2.-- | 20 | 66.-- | 53.-- | 46.-- |
| R 150 | | | Rosenkohl | kg | 3.-- | 20 | 74.-- | 59.-- | 52.-- |
| R 151 | R 339 | | Rotkraut | kg | 1.-- | 25 | 38.-- | 30.-- | 27.-- |
| R 152 | R 340 | | Rüebli gedämpft | kg | 1.20 | 25 | 36.-- | 29.-- | 25.-- |
| R 154 | R 342 | | Rüebli an weisser Sauce | kg | 1.20 | 20 | 40.-- | 32.-- | 28.-- |
| | R 341 | | Rüebli mit Kartoffeln | kg | 1.20/-1.60 | 20/25 | 30.-- | 24.-- | 21.-- |
| R 155 | R 343 | | Sauerkraut oder Sauerrüben | kg | 1.50 | 15 | 30.-- | 24.-- | 21.-- |
| | | | 6.2. Salate | | | | | | |
| R 156 | | | Spinat gedämpft | kg | 1.60 | 30 | 55.-- | 44.-- | 39.-- |
| R 157 | | | Spinat gehackt | kg | 1.60 | 25 | 60.-- | 48.-- | 42.-- |
| R 158 | | | Weisse Rüben (Navets) | kg | .80 | 20 | 37.-- | 30.-- | 26.-- |
| R 159 | | | Zucchetti mit Tomaten | kg | 1.80 | 20 | 61.-- | 48.-- | 42.-- |
| R 166 | R 351 | | Linsen | kg | 1.80 | 8 | 24.-- | 19.-- | 17.-- |
| R 177 | R 356 | | Weisse Bohnen (Konserven) | Dosen | .70 | 24 | 17.-- | 14.-- | 12.-- |
| | | | 6.3. Kompotte | | | | | | |
| R 180 | | | Apfelmus frisch | kg | 3.50 | 10 | 45.-- | 36.-- | 32.-- |
| R 181 | | | Apfelmus aus Dosen | Dosen | 6.-- | 20Stk | 20.-- | 16.-- | 14.-- |
| R 182 | | | Apfelschnitze frisch | kg | 1.-- | 30 | 36.-- | 29.-- | 25.-- |
| R 183 | | | Apfelschnitze gedörrt | kg | .90 | 15 | 27.-- | 22.-- | 19.-- |
| R 185 | | | Aprikosenkompott | Dtz | 6.-- | 20Stk | 20.-- | 16.-- | 14.-- |
| R 186 | | | Rhabarberkompott | kg | 12.-- | 5 | 70.-- | 66.-- | 59.-- |
| R 187 | | | Zwetschgenkompott frisch | kg | .90 | 30 | 36.-- | 29.-- | 25.-- |
| R 187 | | | Zwetschgenkompott gedörrt | kg | 1.20 | 20 | 33.-- | 26.-- | 23.-- |
| R 189 | | | Apfelschnitze gekocht | kg | 1.20 | 20 | 33.-- | 26.-- | 23.-- |
| R 190 | | | Apfelschnitze roh | kg | 1.20 | 20 | 33.-- | 26.-- | 23.-- |
| R 192 | | | Tomatenkompott | kg | 1.80 | 25 | 54.-- | 43.-- | 38.-- |
| R 215 | R 365 | | Apfelmus frisch | kg | .80 | 35 | 37.-- | 30.-- | 26.-- |
| R 216 | | | Apfelmus aus Dosen | Dosen | 4.20 | 12 | 50.-- | 40.-- | 35.-- |
| R 217 | | | Apfelschnitze frisch | kg | .80 | 40 | 42.-- | 34.-- | 29.-- |
| R 218 | R 366 | | Apfelschnitze gedörrt | kg | 6.-- | 8 | 54.-- | 43.-- | 38.-- |
| R 219 | | | Aprikosenkompott | kg | 1.60 | 40 | 75.-- | 60.-- | 53.-- |
| R 220 | R 367 | | Birnenkompott frisch | kg | 1.-- | 35 | 46.-- | 36.-- | 31.-- |
| R 221 | R 368 | | Birnenkompott gedörrt | kg | 1.10 | 10 | 115.-- | 92.-- | 81.-- |
| R 222 | | | Rhabarberkompott | kg | 1.-- | 40 | 55.-- | 46.-- | 41.-- |
| R 223 | | | Zwetschgenkompott frisch | kg | 1.40 | 30 | 48.-- | 39.-- | 34.-- |

| Kochrezept Nr | | Militärspeise | Einheit | Preis pro Einheit | Regl 60,6 Kochrezepte | | Pos 2 | Pos 3 |
|-------------------|-----------------|--------------------------|---------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|-------|
| Stabile Küchen | Koch- kisten | | | | Menge | Preis | | |
| | | 7. SAUCEN | | | | | | |
| R 95 | R 310 | Béchamel (Milchsauce) | 1 | | 10 | 17.-- | | |
| R 97 | R 311 | Currysauce | 1 | | 10 | 10.-- | | |
| R 98 | R 312 | Paprikasauce | 1 | | 10 | 10.-- | | |
| R 99/100 | R 313 | Tomatensoße I und II Art | 1 | | 12 | 17.-- | | |
| R 102 | R 315 | Zwiebelsauce | 1 | | 10 | 17.-- | | |
| R 103 | | Mayonnaise | 1 | | 5 | 25.-- | | |
| R 104 | | Remoulade | 1 | | 5 | 31.-- | | |
| R 105 | | Salatsauce | 1 | | 3 | 9.-- | | |
| R 106 | | Sauce Vinaigrette | 1 | | 3 | 13.-- | | |
| | | 8. DESSERTS | | | | | | |
| R 205 | | Apfeküchlein | Stk | | 300 | 47.-- | | |
| R 206 | | Berliner Pfannkuchen | Stk | | 100 | 27.-- | | |
| R 207 | | Caramelcrème | 1 | | 25 | 44.-- | 35.-- | 31.-- |
| R 208 | | Fruchtsalat | kg | | 30 | 59.-- | 48.-- | 42.-- |
| R 209 | | Haselnusscrème | 1 | | 25 | 50.-- | 40.-- | 35.-- |
| R 210 | | Schokoladencrème | 1 | | 25 | 60.-- | 48.-- | 42.-- |
| R 211 | | Vanillecrème | 1 | | 25 | 42.-- | 34.-- | 29.-- |
| | | 9. VERSCHIEDENES | | | | | | |
| Seite 8 | | Konfitüre aus Dosen | kg | 2.40 | 3 - 5 | 12.-- | | |
| Seite 8 | | Konfitüre Portionen | Port | -.25 | 100 | 25.-- | | |
| Seite 8 | | Brot | kg | | 15 - 20 | Richtpreis/ Ortspreis | 9.-- | 7.-- |
| Seite 8 | | Butter | kg | | 1 - 2 | Richtpreis | | |
| Seite 8/9 | | Käse | | | nach Bedarf | Richtpreis | | |



Besondere Vorkommnisse: Der Kompanie wurden die 1200 abgeteilten Motorrägen abgegeben. Die Arbeit nach dem Tagesbefehl ausgeführt.

Der Kompanie-Kommandant

Freitag, den 10. April 1942

TAGESBEEFEHL 7

0645 Tagwacht 0700 Morgen
essen. 0730 Bämdienst. 1130 Mit-
tagessen. Kein Ausgang. 1500
Alarmbereitschaft. Weitere Befehle
folgen. Arbeitsplätze: O: Remont-
tendepot. O Chi: Hof Feuerwehr-
kaserne. O San: Sportplatz.
O Tec: Feuerwehrkaserne.

Bestand: 8 Offiziere 29 Unteroffi-
ziere 117 Soldaten 154 Total.

Wetter: Sonnig, bewölkt, kühl

Menü

Morgen: Kaffee, Brot und Käse
Mittag: Fleischsuppe, Spätzle, Sardinen
bis Kartoffeln. Abend: Kugelsuppe,
Makkaroni mit Käse und Brot.