

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	55 (1982)
<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:** 07.02.2026

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



## Preise der Militärspeisen

gültig ab 1. 1. 82

### 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 1981)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1. 1. 82
- Durchschnittliche Preise 1981 für Selbstsorge-Artikel

### 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.

Kochrezepte Nr		Militärspeise	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Koch- kosten			Liter	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge
1. GETRAENKE									
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art		1	55	55.--	40	40.--	30
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)		1	55	56.--	40	41.--	30
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)		1	55	52.--	40	39.--	30
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch		1	55	56.--	40	41.--	30
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)		1	55	58.--	40	42.--	30
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)		1	55	35.--	40	25.--	19.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven		1	50	60.--	35	42.--	25
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)		1	55	53.--	40	42.--	30
R 10		Schwarzer Kaffee		1	40	37.--	30	27.--	20
R 11	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee		1	50	38.--	35	27.--	18.--
R 12	R 259	Lindenblütenteel (ohne Zitronensaft)		1	50	9.--	40	7.--	30
R 13	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)		1	50	6.--	40	5.--	30
	R 261	Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)		1	50	6.--	40	5.--	4.--
		Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)		1	50	7.--	40	6.--	30
2. SUPPEN									
R 25	R 271	Klare Suppe aus Konzentrat		1	30	4.--	20	3.--	15
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)		1	30	4.--	20	3.--	2.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe		1	30	12.--	20	8.--	15
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)		1	30	7.--	20	5.--	15
R 28		Reissuppe (aus Resten)		1	30	7.--	20	5.--	4.--
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)		1	30	11.--	20	7.--	15
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)		1	30	5.--	20	4.--	15
R 31		Erbsen / Bohnensuppe		1	30	9.--	20	6.--	15
R 32		Crèmesuppe		1	30	12.--	20	8.--	15
R 33	R 274	Gerstensuppe		1	30	7.--	20	5.--	6.--
R 34	R 275	Griessuppe		1	30	9.--	20	6.--	15
R 35	R 276	Haferflockensuppe		1	30	5.--	20	4.--	15
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe		1	30	9.--	20	6.--	15
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen		1	30	16.--	20	11.--	15
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen		1	30	13.--	20	9.--	15
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)		1	30	17.--	20	12.--	15
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)		1	30	7.--	20	5.--	9.--
R 43		Tomatencremesuppe		1	30	11.--	20	7.--	4.--

		Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub	
			VV Fr 8.10	HV Fr 10.40	VV/HV Fr 8.30	
<b>3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN</b>						
<b>3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch</b>						
R 50		Braten	20 kg	170.--	174.--	
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbognade)	20 kg	226.--	194.--	
R 52	R 283	Curry	20 kg	186.--	190.--	
R 53		Fleischvögel	16 kg	228.--	185.--	
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art,	20 kg	176.--	180.--	
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	182.--	186.--	
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15+ 5 kg	176.--	179.--	
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	134.--	137.--	
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	186.--	190.--	
R 58		Pfeffer	20 kg	181.--	185.--	
R 60	R 289	Ragout	20 kg	172.--	176.--	
R 61		Sauerbraten	20 kg	181.--	185.--	
R 62		Siedfleisch	20 kg	169.--	173.--	
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	168.--	172.--	
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	175.--	179.--	
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg	97.--	99.--	
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügel)	13 kg	123.--	126.--	
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	128.--	131.--	
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	129.--	132.--	
R 70		Hackbeefsteak II Art	13 kg	156.--	159.--	
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	127.--	130.--	
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	142.--	145.--	
R 80		Rauchfleisch	20 kg	165.--	169.--	
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	173.--	177.--	
<b>3.2. Eintopfgerichte</b>						
R 295		Gulasch	20 kg	189.--	193.--	
R 296		Pot-au-feu	20 kg	202.--	206.--	
R 297		Siedfleisch (Spatz)	20 kg	176.--	180.--	
		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis		
R 294		Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)	20 kg	7.80	202.--	
R 298		Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	7.50	168.--	

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten				
<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>					
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	6.50	118.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	6.50	112.--
R 240		Kutteln Schiffertart	15 kg	6.50	131.--
R 78		Leber geschnetzel (Schweinsleber)	15 kg	5.--	90.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	7.50	97.--
R 245		Speck paniert	10 kg	7.50	107.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	12.--	216.--
R 233	R 322	Champignons	15 kg	7.--	123.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	16.--	291.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	5.50	165.--
R 237		Kalbskopf	15 kg	7.--	107.--
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	7.--	140.--
R 241		Poulets gebraten	50 kg	5.--	270.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.--	208.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	15 kg	17.--	295.--
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	10.--	125.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	16.--	330.--
-	-	Schweinskotelette	15 kg	18.50	282.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	17.--	228.--
<u>3.4. Wurstwaren</u>					
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.30	144.--
R 83	R 305	Schüblige	100 Stück	1.30	130.--
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Schweinwürste	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	14.--	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	.70	106.--
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	9.--	180.--
<u>3.5. Fische</u>					
R 90		Felchen gebraten	25 kg	9.--	250.--
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	8.--	138.--
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	8.--	148.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port	1.--	130.--
<u>3.6. Fleischkonserven</u>					
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	25.20	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse "	8 Dosen	25.20	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel "	8 Dosen	25.50	218.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	16.80	134.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten "	8 Dosen	16.80	138.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce "	8 Dosen	16.80	151.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	100 Port	1.70	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	1.70	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	1.70	182.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	100 Port	1.70	190.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	75+50 Port	1.70/-80	173.--
<u>4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN</u>					
<u>4.1. Gemischte Gerichte</u>					
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg		63.--	44.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		116.--	81.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		114.--	80.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg		77.--	54.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)		78.--	55.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg		50.--	35.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg		120.--	84.--
<u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u>					
R 66	R 305	Fleischkäse gebraten	10 kg	10.--	114.--
R 83	R 305	Cervelats	100 Stück	.70	70.--
R 84	R 306	Cervelats gebraten	100 Stück	.70	74.--
R 83	R 305	Wienerli	100 Paar	1.30	130.--
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	.70	115.--
R 115	-	Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	80 kg/100 Stück	11.--/-70	168.--

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten				
R 110 R 111 R 112 R 113 R 114 R 115	R 321	4.3. Käsespeisen			
		Fondue (inkl Brot)	22 kg		312.--
		Käseschnitten (inkl Brot)	8 kg		170.--
		Käserissolten	5 kg		114.--
		Käsespiessli	8 kg		171.--
		Käseküchlein (Tätschli)	10 kg	Käse-Preis	142.--
		Käsesalat	12 kg	Fr 11.--	148.--
		Käseplatte garniert	15 kg		175.--
		4.4. Fischkonserven			
		Thonsalat	Dosen	16.--	138.--
R 120 R 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99		4.5. Eierspeisen			
		Eier gesotten	Stück		50.--
		Eier mit Russischem Salat	Stück	Eier-Preis	113.--
		Eier an weisser Sauce	Stück	Fr -.25	73.--
		Eier an Currysauce	Stück		70.--
		Eier an Paprikasauce	Stück		60.--
		Eier an Tomatensauce	Stück		61.--
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)
					Pos 3 (70 %)
R 195 R 196 R 197 R 198 R 199 R 200 R 201 R 202	R 360	4.6. Süßspeisen als Hauptgericht	Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Preis	Preis
		Bircher Müesli		ca 60 kg	140.--
		Fotzelschnitten (inkl Brot)		200 Stück	85.--
		Götterspeise mit Biscuits		ca 60 l	122.--
		Griesspudding		8 kg	77.--
		Haferbrei (Porridge)		5 kg	30.--
		Maispudding		8 kg	65.--
		Maisschnitten gebacken		10 kg	55.--
		Milchreis		12 kg	42.--
R 361				Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)
					Pos 3 (70 %)
				Preis	Preis

		5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)
R 125 R 125 R 127 R 128 R 129 R 130 R 131 R 132 R 133 R 184	R 325 R 326 R 327 R 328 R 329 R 330 R 331 R 332	5.1. Kartoffeln					
		Bauernkartoffeln	30 kg		67.--	54.--	47.--
		Bratkartoffeln	50 kg		54.--	43.--	38.--
		Rösti	40 kg	Kartoffel- preis pro kg -.60	40.--	32.--	28.--
		Kartoffelstock frisch	50 kg		51.--	40.--	35.--
		Pommes frites	80 kg		80.--	66.--	58.--
		Salzkartoffeln	30 kg		18.--	14.--	13.--
		Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		50.--	40.--	35.--
		Schälkartoffeln	25 kg		15.--	12.--	11.--
		Stampfkartoffeln	40 kg		29.--	23.--	21.--
R 134 R 164 R 165 R 167 R 167 R 169 R 169 R 170 R 171 R 172	R 350 R 352 R 352 R 352 R 352 R 354 R 355	Kartoffelsalat	40 kg		34.--	28.--	24.--
		Kartoffelstock aus Flocken	100 Port		44.--	35.--	31.--
		5.2. Getreideprodukte					
		Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg		30.--	24.--	21.--
		Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6-7 Pakete		7.--	55.--	44.--
		Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg		1.10	35.--	28.--
		" ohne Käse	8 kg		1.10	15.--	12.--
		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg		2.--	49.--	39.--
		Risotto ohne Käse	10 kg		2.--	27.--	22.--
		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg		2.--	36.--	29.--
R 176	R 354 R 355	Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg		2.20	26.--	19.--
		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg		2.20	49.--	39.--
		Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg		2.20	31.--	25.--
		Trockenreis	10 kg		2.--	26.--	21.--

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis Pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3			
Stabile Küchen	Koch- kisten				(100 %)	(80 %)	(70 %)			
					Preis	Preis	Preis			
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN										
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte										
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.--	64.--	51.--	45.--			
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.--	61.--	49.--	43.--			
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.20	36.--	29.--	25.--			
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.--	62.--	54.--			
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.--	58.--	46.--	41.--			
R 139		Erbsen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	36.--	29.--	25.--			
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	39.--	31.--	27.--			
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.40	38.--	30.--	27.--			
R 141		Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	4.80	63.--	50.--	43.--			
R 142	R 334	Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	1.80	70.--	56.--	49.--			
R 143		Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.--	33.--	26.--	23.--			
R 144		Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.--	37.--	30.--	26.--			
R 145	R 335	Kefen	25 kg	1.80	51.--	41.--	36.--			
R 146	R 336	Kohlraben (Rüb Kohl)	20 kg	1.40	44.--	35.--	31.--			
R 147	R 337	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.30	62.--	50.--	43.--			
R 148		Lattich	25 kg	1.30	40.--	32.--	28.--			
R 149	R 338	Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.--	56.--	45.--	39.--			
R 150		Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.--	66.--	53.--	46.--			
R 151	R 339	Rosenkohl	20 kg	3.--	74.--	59.--	52.--			
R 152	R 340	Rotkraut	25 kg	1.20	43.--	34.--	30.--			
R 154	R 342	Rüebli gedämpft	25 kg	1.20	36.--	29.--	25.--			
R 155	R 343	Rüebli an weisser Sauce	20 kg	1.20	40.--	32.--	28.--			
R 156		Rüebli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.20/-,60	30.--	24.--	21.--			
R 157		Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	1.50	30.--	24.--	21.--			
R 158		Spinat gedämpft	30 kg	1.80	61.--	49.--	43.--			
R 159		Spinat gehackt	25 kg	1.80	65.--	52.--	45.--			
R 166	R 351	Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.--	41.--	33.--	29.--			
R 177	R 356	Zucchetti mit Tomaten	20 kg	1.80	61.--	48.--	42.--			
		Linsen	8 kg	1.80	24.--	19.--	17.--			
		Weisse Bohnen (Konserven)	24 Dosen	-.70	17.--	14.--	12.--			

		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)					
6.2. Salate											
R 180											
R 181		Brüsselersalat	10 kg	3.50	45.--	36.--					
R 182		Endiviensalat	20 Stück	7.--	22.--	18.--					
R 183		Gurkensalat	30 Stück	1.10	39.--	31.--					
R 185		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.--	29.--	23.--					
R 186		Kopfsalat	20 Stück	8.--	24.--	19.--					
R 187		Nüsslisalat	5 kg	14.--	80.--	64.--					
R 187		Randensalat (rohe Ränder)	30 kg	1.10	42.--	34.--					
R 189		Randensalat (gekochte Ränder)	20 kg	1.40	37.--	30.--					
R 190		Rüeblisalat gekocht	20 kg	1.20	33.--	26.--					
R 192	-	Rüeblisalat roh	20 kg	1.20	33.--	26.--					
-	-	Tomatensalat	25 kg	1.80	54.--	43.--					
		Rote Bohnensalat (Konserven)	15 Dosen	1.90	38.--	30.--					
6.3. Kompotte											
R 215											
R 216	R 365	Apfelmus frisch	35 kg	1.--	42.--	34.--					
R 217		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.20	50.--	40.--					
R 218	R 366	Apfelschnitze frisch	40 kg	1.--	50.--	40.--					
R 219		Apfelschnitze gedörrt	8 kg	10.--	86.--	67.--					
R 220	R 367	Aprikosenkompott	40 kg	1.80	83.--	66.--					
R 221	R 368	Birnenkompott frisch	35 kg	1.40	61.--	49.--					
R 222		Birnen gedörrt	10 kg	12.--	125.--	100.--					
R 223		Rhabarberkompott	40 kg	1.--	55.--	46.--					
		Zwetschgenkompott frisch	30 kg	1.80	60.--	48.--					

Kochrezept Nr	Stabile Küchen	Koch- kisten	Militärspeise	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
						(100 %)	(80 %)	(70 %)
7. SAUCEN								
R 95	R 310		Béchamel (Milchsauce)	10 1		17.--		
R 97	R 311		Currysauce	10 1		10.--		
R 98	R 312		Paprikasauce	10 1		10.--		
R 99/100	R 313		Tomatensauce I und II Art	12 1		17.--		
R 102	R 315		Zwiebelsauce	10 1		17.--		
R 103			Mayonnaise	5 1		25.--		
R 104			Remoulade	5 1		31.--		
R 105			Salatsauce	3 1		10.--		
R 106			Sauce Vinaigrette	3 1		13.--		
8. DESSERTS								
R 205			Apfelküchlein	300 Stück		47.--		
R 206			Berliner Pfannkuchen	100 Stück		27.--		
R 207			Caramelcrème	25 1		44.--		
R 208			Fruchtsalat	30 kg		59.--	35.--	42.--
R 209			Haselnusscrème	25 1		50.--	40.--	35.--
R 210			Schokoladencreme	25 1		60.--	48.--	42.--
R 211			Vanillecrème	25 1		42.--	34.--	29.--
9. VERSCHIEDENES								
Regl	Seite 8	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	3-5 kg	2.65	12.--		
	Seite 8	Seite 8	Konfitüre Portionen	100 Port		25.--		
	Seite 8	Seite 8	Brot	15-20 kg		Richtpreis/ Ortspreis	9.--	7.--
60.6	Seite 8	Seite 8/9	Butter	1-2 kg		Richtpreis		
			Käse	nach Bedarf		Richtpreis		



Erinnerungen an die Übung Cresta der verstärkten Geb Div 12