

<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 erinenter 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	Einheit	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	30.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	56.--	40	41.--	30	30.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	52.--	40	39.--	30	29.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	56.--	40	41.--	30	30.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	58.--	40	42.--	30	31.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	35.--	40	25.--	30	19.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	1	50	60.--	35	42.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	53.--	40	42.--	30	23.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	37.--	30	27.--	20	18.--
		Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	38.--	35	27.--	25	19.--
R 11	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--
R 12	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
		Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
R 13	R 261	Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	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	7.--	20	5.--	15	4.--
R 28		Reissuppe (aus Resten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
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		Erbsen / 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		Tomatencrèmesuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--

		3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN	Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub	
				VV Fr 8.10	HV Fr 10.40	VV/HV Fr 8.30	
		3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch					
R 50		Braten	20 kg	170.--	215.--	174.--	
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnaise)	20 kg	226.--	226.--	194.--	
R 52	R 283	Curry	20 kg	186.--	228.--	190.--	
R 53		Fleischvögel	16 kg			185.--	
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art,	20 kg	176.--	176.--	180.--	
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	182.--	182.--	186.--	
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15+ 5 kg	176.--	176.--	179.--	
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	134.--	134.--	137.--	
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	186.--	186.--	190.--	
R 58		Pfeffer	20 kg	181.--	181.--	185.--	
R 60	R 289	Ragout	20 kg	172.--	172.--	176.--	
R 61		Sauerbraten	20 kg	181.--	227.--	185.--	
R 62		Siedfleisch	20 kg	169.--	169.--	173.--	
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	168.--	168.--	172.--	
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	175.--	175.--	179.--	
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg	97.--	97.--	99.--	
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13 kg	123.--	123.--	126.--	
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	128.--	128.--	131.--	
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	129.--	129.--	132.--	
R 70		Hackbeefsteak II Art	13 kg	156.--	156.--	159.--	
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	127.--	127.--	130.--	
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	142.--	142.--	145.--	
R 80		Rauchfleisch	20 kg	165.--	165.--	169.--	
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	173.--	173.--	177.--	
		3.2. Eintopfgerichte					
R 295		Gulasch	20 kg	189.--	189.--	193.--	
R 296		Pot-au-feu	20 kg	202.--	202.--	206.--	
R 297		Siedfleisch (Spatz)	20 kg	176.--	176.--	180.--	
			Einheit/Menge gem Regl 60.6		Preis		Gesamtpreis
R 294		Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)	20 kg	7.80	7.80	202.--	
R 298		Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	7.50	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 Schifferart	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	Schübliche	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 321	4.3. Käsespeisen				
R 111		Fondue (inkl Brot)	22 kg		312.--	
R 112		Käseschnitten (inkl Brot)	8 kg		170.--	
R 113		Käserissolen	5 kg		114.--	
R 114		Käsespiessli	8 kg		171.--	
R 115		Käseküchlein (Tätschli)	10 kg	Käse-Preis	142.--	
		Käsesalat	12 kg	Fr 11.--	148.--	
		Käseplatte garniert	15 kg		175.--	
R 191		4.4. Fischkonserven				
		Thonsalat	Dosen	16.--	138.--	
R 120		4.5. Eierspeisen				
R 120/188		Eier gesotten	Stück		50.--	
R 121		Eier mit Russischem Salat	Stück	Eier-Preis	113.--	
R 120/97		Eier an weisser Sauce	Stück	Fr -.25	73.--	
R 120/98		Eier an Currysauce	Stück		70.--	
R 120/99		Eier an Paprikasauce	Stück		60.--	
		Eier an Tomatensauce	Stück		61.--	
R 195	R 360	4.6. Süßspeisen als Hauptgericht	Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
R 196		Bircher Müesli	ca 60 kg	140.--	112.--	98.--
R 197		Fotzelschnitten (inkl Brot)	200 Stück	85.--	68.--	60.--
R 198	R 361	Götterspeise mit Biscuits	ca 60 l	122.--	100.--	87.--
R 199		Griesspudding	8 kg	77.--	62.--	54.--
R 200		Haferbrei (Porridge)	5 kg	30.--	24.--	21.--
R 201		Maispudding	8 kg	65.--	52.--	46.--
R 202		Maisschnitten gebacken	10 kg	55.--	44.--	38.--
		Milchreis	12 kg	42.--	34.--	29.--

5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)	
		5.1. Kartoffeln					
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	30 kg		67.--	54.--	47.--
R 125	R 326	Bratkartoffeln	50 kg		54.--	43.--	38.--
R 127	R 327	Rösti	40 kg	Kartoffel- preis pro kg -.60	40.--	32.--	28.--
R 128		Kartoffelstock frisch	50 kg		51.--	40.--	35.--
R 129		Pommes frites	80 kg		80.--	66.--	58.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	30 kg		18.--	14.--	13.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		50.--	40.--	35.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	25 kg		15.--	12.--	11.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	40 kg		29.--	23.--	21.--
R 184		Kartoffelsalat	40 kg		34.--	28.--	24.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port	-.30	44.--	35.--	31.--
		5.2. Getreideprodukte					
R 164	R 350	Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg	1.10	30.--	24.--	21.--
R 165		Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6-7 Pakete	7.--	55.--	44.--	37.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg	1.10	35.--	28.--	24.--
R 167	R 352	" ohne Käse	8 kg	1.10	15.--	12.--	10.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2.--	49.--	39.--	34.--
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg	2.--	27.--	22.--	19.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2.--	36.--	29.--	25.--
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg	2.20	26.--	19.--	18.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg	2.20	49.--	39.--	34.--
R 176	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2.20	31.--	25.--	22.--
	R 355	Trockenreis	10 kg	2.--	26.--	21.--	28.--

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			
<b>6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN</b>										
<b>6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte</b>										
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		Erbosen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	36.--	29.--	25.--			
R 140		Erbosen/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 (Rübkkohl)	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 341	Rüebli an weisser Sauce	20 kg	1.20	40.--	32.--	28.--			
R 156	R 343	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 %)					
<b>6.2. Salate</b>											
R 180		Brüsselersalat	10 kg	3.50	45.--	36.--					
R 181		Endiviensalat	20 Stück	7.--	22.--	18.--					
R 182		Gurkensalat	30 Stück	1.10	39.--	31.--					
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.--	29.--	23.--					
R 185		Kopfsalat	20 Stück	8.--	24.--	19.--					
R 186		Nüsslisalat	5 kg	14.--	80.--	64.--					
R 187		Randensalat (rohe Randen)	30 kg	1.10	42.--	34.--					
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.40	37.--	30.--					
R 189		Rüeblisalat gekocht	20 kg	1.20	33.--	26.--					
R 190		Rüeblisalat roh	20 kg	1.20	33.--	26.--					
R 192	-	Tomatensalat	25 kg	1.80	54.--	43.--					
-	-	Rote Bohnensalat (Konserven)	15 Dosen	1.90	38.--	30.--					
<b>6.3. Kompotte</b>											
R 215	R 365	Apfelmus frisch	35 kg	1.--	42.--	34.--					
R 216		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.20	50.--	40.--					
R 217		Apfelschnitte frisch	40 kg	1.--	50.--	40.--					
R 218	R 366	Apfelschnitte gedörrt	8 kg	10.--	86.--	67.--					
R 219		Aprikosenkompott	40 kg	1.80	83.--	66.--					
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	35 kg	1.40	61.--	49.--					
R 221	R 368	Birnen gedörrt	10 kg	12.--	125.--	100.--					
R 222		Rhabarberkompott	40 kg	1.--	55.--	46.--					
R 223		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 %)
<b>7. SAUCEN</b>								
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.--		
<b>8. DESSERTS</b>								
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.--
<b>9. VERSCHIEDENES</b>								
Regl	Seite 8	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	3-5 kg	2.65	12.--	9.--	7.--
	Seite 8	Seite 8	Konfitüre Portionen	100 Port	- .25	25.--		
			Brot	15-20 kg		Richtpreis/ Ortspreis		
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