

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 56 (1983)

**Heft:** 1

  

**Rubrik:** OKK-Informationen

### **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:** 18.04.2026

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

### Neuerungen ab 1.1.83 — Novità 1983

Die Neuerungen ab 1. Januar 1983, wie sie im folgenden als Kurzfassung auf italienisch publiziert werden, befanden sich in deutscher Fassung bereits in unserer Dezembernummer auf Seite 466 ff. Die Fortsetzung finden Sie im Anschluss an diesen Artikel für unsere Tessiner Kameraden.

Anche quest'anno poche novità per i nostri contabili. Benchè diverse indennità e prescrizioni militari nell'ambito del servizio del commissariato non siano più completamente attuali, si attende la revisione totale del RA per adattarle alla situazione; si vuole evitare che i contabili abbiano a che fare con continue modificazioni.

Per il nuovo anno dovettero nondimeno essere stampate alcune «Revisioni 1983» o nuove edizioni di regolamenti. Le revisioni concernano il RA, l'ARA e le DF. Le nuove edizioni sono invece quelle che appaiono ogni anno, ossia gli elenchi dei depositi di carburanti, degli accantonamenti e dei raccordi telefonici civili permanenti. Importante è pure l'apparizione dei nuovi moduli no. 16.6 «Ordinazione di sussistenza» e 16.7 «Ordinazione dei foraggi».

I citati documenti devono essere chiesti al vostro Qm, uff com o CG, i quali hanno già ricevuto un esemplare e, nei prossimi giorni, ordineranno gli esemplari necessari ai contabili loro amministrativamente subordinati.

Non vogliamo qui tradurre tutto ciò che è pubblicato in questo numero del «Fou-

rier» nell'articolo «Neuerungen ab 1. 1. 83» poichè sappiamo — e ne siamo fieri — che tutti i contabili di lingua italiana sono in grado di capire anche il tedesco. Ci limitiamo quindi attirare l'attenzione dei contabili sull'impiego dei nuovi moduli per l'ordinazione di viveri dell'esercito e di foraggi. Il nuovo magazzino di sussistenza dell'esercito di Brenzikofen è entrato in funzione il 1. 1. 83. Di conseguenza, tutte le forniture di viveri avverranno da Brenzikofen, mentre quelle di foraggi da Altdorf. Per permettere un lavoro razionale nel nuovo magazzino è indispensabile, e sicuramente comprensibile, che le ordinazioni debbano essere fatte in modo uguale. In avvenire si dovranno quindi impiegare unicamente i nuovi moduli e occorrerà osservare le disposizioni del CCG (vedi anche articolo sul magazzino di Brenzikofen nel «Fourier» del mese di dicembre).

Siamo sicuri che, malgrado questa innovazione, la quale ovviamente comporterà difficoltà iniziali, il rifornimento in viveri e foraggi si svolgerà a piena soddisfazione della truppa. Dal contabile non si richiede maggior lavoro, ma soltanto un pò di disciplina nell'osservanza delle varie disposizioni in vigor. Grazie. PF

### Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.83

#### 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 dienen:

- Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
  - V / 44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1982)
  - V / 34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 83
- Durchschnittliche Preise 1982 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.



Mehr Schweizer Obst in der Truppenküche!

Kochrezepte Nr		Militärspeise	Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2		Pos 3		
Stabile Küchen	Kochkosten			Liter	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	58.--	40	42.--	30	31.--	
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	60.--	40	43.--	30	32.--	
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	55.--	40	40.--	30	30.--	
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--	
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	59.--	40	43.--	30	32.--	
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	35.--	40	25.--	30	19.--	
R 8	R 257	Frühstückkonserven	1	50	60.--	35	42.--	25	30.--	
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	59.--	40	43.--	30	32.--	
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	37.--	30	27.--	20	18.--	
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	38.--	35	27.--	25	19.--	
R 11	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	1	50	10.--	40	8.--	30	6.--	
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	13.--	20	9.--	15	7.--	
R 28		Teigwarensuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--	
R 28		Reissuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--	
R 29		Brottsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	1	30	17.--	20	11.--	15	9.--	
R 30		Brottsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	6.--	20	5.--	15	4.--	
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--	
R 32		Crèmesuppe	1	30	15.--	20	10.--	15	8.--	
R 33	R 274	Gerstensuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--	
R 34	R 275	Griessuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--	
R 35	R 276	Haferflockensuppe	1	30	6.--	20	5.--	15	4.--	
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--	
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	1	30	16.--	20	11.--	15	8.--	
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	1	30	14.--	20	9.--	15	7.--	
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	1	30	23.--	20	16.--	15	12.--	
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--	
R 43		Tomatencrèmesuppe	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--	

3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN		Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub	
			VV Fr 8.70	HW Fr 11.--	VV/ HW Fr 8.30	
3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch						
R 50		Braten	20 kg	182.--	228.--	175.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg	239.--	226.--	185.--
R 52	R 283	Curry	20 kg	199.--		191.--
R 53		Fleischvögel	16 kg		200.--	157.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art,	20 kg	189.--		181.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	195.--		187.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15+ 5 kg	192.--		186.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	144.--		138.--
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	199.--		191.--
R 58		Pfeffer	20 kg	195.--		187.--
R 60	R 289	Ragout	20 kg	185.--		177.--
R 61		Sauerbraten	20 kg	195.--	241.--	187.--
R 62		Siedfleisch	20 kg	182.--		174.--
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	185.--		177.--
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	194.--		185.--
R 65		Fleischkäse (Selbtherstellung)	10 kg	102.--		98.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13 kg	130.--		125.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	135.--		129.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	140.--		130.--
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg	157.--		152.--
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	135.--		130.--
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	150.--		144.--
R 80		Rauchfleisch	20 kg	170.--		174.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	196.--		188.--
3.2. Eintopfgerichte						
	R 295	Gulasch	20 kg	209.--		201.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	229.--		221.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	191.--		183.--
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)	20 kg	8.20		220.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	7.80		176.--

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Kochkisten				
<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>					
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	7.20	123.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	7.20	123.--
R 240		Kutteln Schifferart	15 kg	7.20	146.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	15 kg	5.--	97.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	7.80	102.--
R 245		Speck paniert	10 kg	7.80	112.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	12.--	216.--
R 233	R 322	Champignons	15 kg	8.--	140.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	17.50	327.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	6.--	180.--
R 237		Kalbskopf	15 kg	7.30	111.--
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	7.30	149.--
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	18.--	317.--
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	11.--	137.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	17.50	350.--
-	-	Schweinskotelette	15 kg	19.50	293.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	18.--	234.--
<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	Schweinswürste	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	15.--	180.--
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	10.50	292.--
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	8.50	166.--
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	8.70	169.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port	1.20	150.--

<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	1.80	184.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	1.80	209.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	1.80	202.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	100 Port	1.80	213.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu) (Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse)	66/50 Port	1.80/- .80	192.--
4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN					
<u>4.1. Gemischte Gerichte</u>					
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg		70.--	56.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		127.--	102.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		123.--	99.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg		81.--	65.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)		83.--	67.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg		54.--	44.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg		130.--	104.--
<u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u>					
R 66		Fleischkäse gebraten	10 kg	11.30	127.--
R 83	R 305	Cervelats	100 Stück	-.75	75.--
R 84	R 306	Cervelats gebraten	100 Stück	-.75	79.--
R 83	R 305	Wienerli	100 Paar	1.30	130.--
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	-.75	123.--
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	81 kg/100 Stück	12.50/- .75	183.--
			Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
			Preis	Preis	Preis
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
Stabile Küchen	Koch- kisten					
		<u>4.3. Käsespeisen</u>				
R 110	R 321	Fondue (inkl Brot)	22 kg	Käse-Preis Emmentaler Fr. 12.50 Greyerzer Fr. 13.--	365.--	
R 111		Käseschnitten (inkl Brot)	8 kg		189.--	
R 112		Käserissolen	5 kg		123.--	
R 113		Käsespiessli	8 kg		200.--	
R 114		Käseküchlein (Tätschli)	10 kg		155.--	
R 115		Käsesalat Käseplatte garniert	12 kg 15 kg		167.-- 210.--	
		<u>4.4. Fischkonserven</u>				
R 191		Thonsalat	Dosen	16.--	147.--	
		<u>4.5. Eierspeisen</u>				
R 120	R 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99	Eier gesotten	Stück	Eier-Preis Fr -.35	70.--	
R 120/188		Eier mit Russischem Salat	Stück		133.--	
R 121		Eier an weisser Sauce	Stück		96.--	
R 120/97		Eier an Currysauce	Stück		83.--	
R 120/98		Eier an Paprikasauce	Stück		83.--	
R 120/99		Eier an Tomatensauce	Stück		110.--	
		<u>4.6. Süssspeisen als Hauptgericht</u>				
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
				Preis	Preis	Preis
R 195	R 360	Birchermüesli	ca 60 kg	190.--	152.--	133.--
R 196		Fotzelschnitten (inkl Brot)	200 Stück	90.--	72.--	63.--
R 197	R 361	Götterspeise mit Biscuits	ca 60 l	150.--	135.--	105.--
R 198		Griesspudding	8 kg	79.--	64.--	55.--
R 199		Haferbrei (Porridge)	5 kg	30.--	24.--	21.--
R 200		Maisspudding	8 kg	72.--	58.--	50.--
R 201		Maisschnitten gebacken	10 kg	59.--	47.--	41.--
R 202		Milchreis	12 kg	50.--	40.--	35.--

		5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)
		5.1. <u>Kartoffeln</u>					
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	30 kg		72.--	58.--	50.--
R 125	R 326	Bratkartoffeln	50 kg		58.--	47.--	41.--
R 127	R 327	Rösti	40 kg	Kartoffel- preis pro kg -.70	40.--	32.--	28.--
R 128		Kartoffelstock frisch	50 kg		57.--	46.--	40.--
R 129		Pommes frites	80 kg		86.--	69.--	62.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	30 kg		21.--	17.--	15.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		59.--	47.--	41.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	25 kg		18.--	14.--	12.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	40 kg	35.--	28.--	25.--	
R 184		Kartoffelsalat	40 kg	39.--	31.--	27.--	
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port	-.35	50.--	40.--	35.--
		<u>5.2. Getreideprodukte</u>					
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg	1.20	31.--	25.--	22.--
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6-7 Pakete	7.30	58.--	47.--	41.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg	1.20	40.--	32.--	28.--
R 167	R 352	" ohne Käse	8 kg	1.20	15.--	12.--	10.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2.30	55.--	44.--	39.--
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg	2.30	30.--	24.--	21.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2.30	42.--	34.--	30.--
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg	2.50	29.--	23.--	20.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg	2.50	55.--	44.--	39.--
	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2.50	36.--	28.--	25.--
R 176	R 355	Trockenreis	10 kg	2.30	30.--	24.--	21.--

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3	
Stabile Küchen	Kochkisten				Kochrezepte	(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	2.20	70.--	56.--	49.--	
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.20	67.--	53.--	46.--	
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.40	41.--	33.--	29.--	
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.--	62.--	54.--	
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.50	60.--	48.--	42.--	
R 139		Erbsen mit Rüebl	10/15 Dosen/kg	1.40/1.40	39.--	31.--	27.--	
R 140		Erbsen/Rüebl an weisser Sauce	10/15 Dosen kg	1.40/1.40	44.--	35.--	31.--	
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.40	38.--	30.--	27.--	
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	4.80	63.--	50.--	43.--	
-	-	Rote Bohnen aus Dosen	---	-.90	21.--	18.--	16.--	
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	2.10	83.--	66.--	58.--	
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.20	37.--	29.--	26.--	
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.20	42.--	33.--	29.--	
R 144		Kefen	25 kg	1.90	55.--	44.--	39.--	
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	20 kg	1.40	44.--	35.--	31.--	
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.60	73.--	58.--	51.--	
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.60	47.--	37.--	33.--	
R 148		Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.--	56.--	45.--	39.--	
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.--	66.--	53.--	46.--	
R 150		Rosenkohl	20 kg	3.40	85.--	68.--	60.--	
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.20	47.--	37.--	33.--	
R 152	R 340	Rüebl gedämft	25 kg	1.40	41.--	33.--	29.--	
R 154	R 342	Rüebl an weisser Sauce	20 kg	1.40	45.--	36.--	31.--	
	R 341	Rüebl mit Kartoffeln	20/25 kg	1.40/- .70	54.--	43.--	38.--	
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	1.70	33.--	26.--	23.--	
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	1.90	65.--	52.--	45.--	
R 157		Spinat gehackt	25 kg	1.90	69.--	55.--	48.--	
R 158		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.20	43.--	34.--	30.--	
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	1.80	61.--	48.--	42.--	
R 166		Linzen	8 kg	1.80	24.--	19.--	17.--	

		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)	
				Preis	Preis	Preis	
		6.2. Salate					
R 180		Brüsselersalat	10 kg	4.--	50.--	40.--	35.--
R 181		Endiviensalat	20 Stück	9.--	27.--	21.--	19.--
R 182		Gurkensalat	30 Stück	1.10	39.--	31.--	27.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.20	31.--	23.--	20.--
R 185		Kopfsalat	20 Stück	10.--	29.--	23.--	20.--
R 186		Nüsslisalat	5 kg	14.--	80.--	64.--	56.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	30 kg	-.90	38.--	30.--	26.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.20	35.--	28.--	24.--
R 189		Rüeblisalat gekocht	20 kg	1.40	38.--	30.--	26.--
R 190		Rüeblisalat roh	20 kg	1.40	35.--	28.--	24.--
R 192		Tomatensalat	25 kg	2.--	58.--	47.--	41.--
-	-	Rote Bohnensalat (Konserven)	15 Dosen	1.90	38.--	30.--	27.--
		6.3. Kompotte					
R 215	R 365	Apfelmus frisch	35 kg	1.20	49.--	39.--	34.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.30	52.--	41.--	36.--
R 217		Apfelschnitze frisch	40 kg	1.20	58.--	47.--	41.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörrt	8 kg	10.--	36.--	29.--	26.--
R 219		Aprikosenkompott	40 kg	1.95	86.--	69.--	60.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	35 kg	2.--	79.--	63.--	55.--
R 221	R 368	Birnen gedörrt	10 kg	12.--	125.--	100.--	88.--
R 222		Rhabarberkompott	40 kg	1.--	55.--	46.--	41.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	30 kg	1.90	65.--	52.--	45.--

Kochrezept Nr		Militärspise	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				Kochrezepte		
					(100 %)	(80 %)	(70 %)
		<b>7. SAUCEN</b>					
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	10 l		18.--		
R 97	R 311	Currysauce	10 l		13.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	10 l		13.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I Art	12 l		40.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	10 l		19.--		
R 103		Mayonnaise	5 l		28.--		
R 104		Remoulade	5 l		41.--		
R 105		Salatsauce	3 l		10.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	3 l		19.--		
R 100		Tomatensauce II Art	12 l		24.--		
		<b>8. DESSERTS</b>					
R 205		Apfelküchlein	300 Stück		56.--		
R 206		Berliner Pfannkuchen	100 Stück		30.--		
R 207		Caramelcrème	25 l		45.--	36.--	32.--
R 208		Fruchtsalat	30 kg		90.--	72.--	63.--
R 209		Haselnusscrème	25 l		60.--	48.--	42.--
R 210		Schokoladencrème	25 l		64.--	51.--	45.--
R 211		Vanillecrème	25 l		43.--	35.--	30.--
		<b>9. VERSCHIEDENES</b>					
	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	3-5 kg	2.65	12.--	9.--	7.--
	Seite 8	Konfitüre Portionen	100 Port	-.25	25.--		
Regl	Seite 8	Brot	15-20 kg		Richtpreis/ Ortspreis		
60.6	Seite 8	Butter	1-2 kg		Richtpreis		
	Seite 8/ 9	Käse	nach Bedarf		Richtpreis		

## Verzeichnis der Chefbeamten des OKK und der Schul- und Kurskommandanten der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes ab 1. Januar 1983

<b>Oberkriegskommissär</b>	Brigadier Ehram Jean-Pierre
<b>Chef Stabsstelle Planung</b> Dokumentation / Information	Major Jüni Hans-Rudolf
<b>Chef EDV-Organisation</b>	Herr Potthoff Manfred Heinz
<b>Chef Abteilung Kommissariatsdienst</b>	Oberst Pfaffhauser Fabio
Chef Sektion Verpflegungs- und Magazinwesen	Major Jeitziner Stephan
Chef Sektion Betriebsstoffe	Oberstlt Löhnert Fred
Chef Sektion Rechnungswesen	Oberst Kernert Hermann
<b>Chef Abteilung Munition</b>	Oberst Lennartz Wolfgang
Chef Stabsstelle Planung Munition	Oberstlt Muheim Evar
Chef Sektion Munition	Major i Gst Bandi Kurt
<b>Instruktionschef der Vsg Trp</b>	Oberst Kesselring Franz
Chef Sektion Personelles der Truppe	Oberstlt Creux Pierre
Kdt Vsg Trp UOS / RS	Major Kohler Fritz
Kdt UOS für Kü Chefs	Major Hänni Paul
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse	Major Rusch Markus
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS	Oberst Schlup Hans
Kdt Kurse Mun D	Oberst Ulrich Emil
<b>Chef Sektion Tankanlagen</b>	Herr Frei Ernst (Pensionierung 31.1.83)
<b>Chef Sektion Administratives und Personaldienst</b>	Major Zimmermann Jean-Louis