

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 57 (1984)

**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. 84

### 1. Reglemente und Vorschriften

Auf den 1. 1. 84 werden erlassen:

- Verzeichnis der für den Kommissariatsdienst gültigen Vorschriften
- Regl 51. 3/I           d/f/i   Revision 84 VRA 80
- Regl 51. 3/II          d/f/i   Tankstellenverzeichnis des OKK
- Regl 51. 3/III         d/f/i   Administrative Weisungen des OKK
- Regl 51. 3/VI         d/f/i   Verzeichnis der Truppenunterkünfte
- Verordnung EMD   d/f/i   Reparatur der Militärschuhe
- Form. 16. 6                     Verpflegungsbestellung
- Form. 16. 7                     Futtermittelbestellung   } 1984

Diese Unterlagen werden bis Mitte Dezember wie üblich an alle KK, Kom Of und Qm zugestellt, welche für die Bestellung und Verteilung der nötigen Exemplare für die ihnen administrativ unterstellten Rechnungsführer besorgt sein werden.

Dazu machen wir Sie darauf aufmerksam, dass per 1. 1. 84 auch das Regl 51. 23 Ausbildung und Organisation in Truppenkursen neu erscheint (Verteiler: Kdt und Qm).

### 2. Verpflegungswesen

- *Neue Artikel bzw Verpackung*

337. 9012 Frischhaltebrot

337. 9013 Früchtebrot

Siehe «Der Fourier» Nr. 12 vom Dezember 1983

337. 9150 Kaffee vakuumverpackt

Hier werden künftighin Pakete zu je 250 g = 4 l Kaffee in Sammelpackungen von 20 Paketen abgegeben. Die neue Menge entspricht dem Normalgewicht ziviler Abfüllanlagen



Frischhaltefolie, Bratensauce, Frischhaltebrot, Früchtebrot

337. 9241 Bratensauce

Dieser Artikel wird auf vielseitigen Wunsch eingeführt. Es handelt sich um eine «Sauce demi-glace», die ein rationelleres und wirtschaftlicheres Kochen erlaubt.

1 kg Bratensauce = ca. 9 l Sauce

312. 5804 Frischhaltefolie

Diese wird als Ergänzung zu den übrigen Verpackungsmaterialien (Alufolie und Beutel) eingeführt. Sie dient für das kurzfristige Abdecken von Speiseresten in Gefässen sowie von Schnittflächen an Lebensmitteln (z. B. auch Käse) und Verpackung von Sandwiches. Wir erwarten dadurch eine Verminderung des Gebrauches der Alufolien aus wirtschaftlichen und Umweltschutzgründen.

– *Pflichtkonsum* (AW OKK 1984, Ziffer 43)

Im Bestreben den Pflichtkonsum soweit als möglich zu reduzieren, konnten wir dank Verbesserungen in der Verpackung die Menge bei folgenden Artikeln herabsetzen:

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| – Dosenkäse*             | – Konfitüre          |
| – Sofortkaffee*          | – Karamelle*         |
| – Kakaopulver            | – Militärschokolade* |
| – Vollmilchpulver        | – Dessert            |
| – Tee in Portionen       |                      |
| – Konfitüre in Portionen | * nur in RS          |

Daneben ist anstelle von 1 Portion Militärbiskuit  $\frac{1}{3}$  Frischhalte- und  $\frac{2}{3}$  Früchtebrot zu verbrauchen. (RS statt 3 Port Biskuit 1 Frischhalte- und 2 Früchtebrote)

### 3. Betriebsstoffe

Im Zuge der allgemeinen Entwicklung werden Behälter aus Kunststoff auch bei der Betriebsstoff-Versorgung der Armee eingeführt. Praktische und finanzielle Überlegungen haben zu dem Entschluss geführt, Kunststoffgebinde anstelle der bisherigen Weissblechbehälter zu verwenden.

Gegenwärtig werden:

- die 1 und 4 Liter-Blechbehälter mit Schraubverschluss durch Kunststoffbehälter mit 1 bzw. 5 Liter Inhalt  
und
- die 1 kg-Fettdosen mit Pressdeckel durch Kunststoffdosen zu 500 g mit Schraubverschluss ersetzt.

Diese Umstellung betrifft folgende Produkte:

Alketon, Bremsflüssigkeit, Scheibenreiniger, Hydrauliköl, MG- und Geschützöl, Waffenreinigungöl, Frostschutzkonzentrat.

Weitere Versuche, die zur Zeit noch im Gang sind, werden darüber Aufschluss geben, ob allenfalls andere Produkte in Kunststoffbehälter abgegeben werden können oder die bisherigen Verpackungen beibehalten werden müssen.

Für Produkte wie Chassisfett, Rad- (Wälz-) Lagerfett, Automaten-, Geschütz-, Graphitfett und Hochdruckpaste wird gleichzeitig die kleinste Abgabeeinheit auf 500 g reduziert, was einem echten Bedürfnis entspricht.

Bei dieser Gelegenheit machen wir darauf aufmerksam, dass auch die neuen Gebinde mit grösster Sorgfalt zu behandeln und zurückzuschieben sind, da auch sie für einen mehrmaligen Gebrauch bestimmt sind.



#### 4. Transporte

##### – Tauschgeräte

Aufgrund verschiedener Übertreibungen bei vorsorglichen Bestellungen von Tauschgeräten (Paletten, Rahmen, Deckel) musste die Vorschrift bezüglich Bestellung von Tauschgeräten geändert werden. Ab 1. 1. 84 gilt somit folgende Bestimmung:

«Die Tauschgeräte (Paletten, Rahmen und Deckel) sind wie folgt zu bestellen:

- bis zu 199 Stück, mindestens 24 Stunden im voraus
- 200 Stück und mehr, mindestens 7 Tage im voraus.»

##### – Achstarif

Ab 1. 9. 83 musste der Achstarif an die Tarifierhöhungen der Transportunternehmungen angepasst werden. Bei der Durchführung von Truppenverschiebungen können die neuen Ansätze für die Frachtberechnung und die Frachtberechnungsbeispiele bei der Bahnstation eingesehen werden (Regl 520 Vorschriften über Militärtransporte der Schweiz. Transportunternehmungen, Kapitel 8).

Bei den Verhandlungen mit den Transportunternehmungen haben uns diese darauf aufmerksam gemacht, dass für Transporte zum Achstarif vielfach die Militärfrachtbriefe nicht abgegeben werden. In VR Ziffer 287 ist klar geregelt, dass für alle Militärtransporte die Militärfrachtbriefe (inkl. Transporte zum Achstarif Bst. c) aufzugeben sind. Wir bitten dies zu beachten.

#### 5. Buchhaltung

##### – Änderungen von Bestimmungen

Wir machen darauf aufmerksam, dass in den folgenden Gebieten, die insbesondere die Buchhaltung betreffen, Änderungen vorgenommen werden:

##### *Rechnungswesen*

- Einladung von Behörden (AW Ziffer 2)

## *Sold*

- Beiträge für Sozialversicherungen (AW Ziffer 21–27)

## *Verpflegung*

- Serviceentschädigung (VRA Ziffer 142 und AW Ziffer 56)
- Richtpreise für Essgeschirr (AW Ziffer 46 und 52)
- Mundportionsvergütung (VRA, Ziffer 16)
- Pensionspreise (AW Ziffer 46 + 52)

## *Sanitätsdienst*

- Inkonvenienzenentschädigung (VRA Ziffer 34)

## *Ausrüstung und Material*

- Übernahme und Abgabe von Schiessanlagen (AW Ziffer 95a)
- Schuhreparaturen (V BR vom 19. 10. 83)

## *Putzerdienst*

- Entschädigung für Hilfsbediente (VRA Ziffer 50)

Oberst Pfaffhauser, Chef Kom D OKK

# **Organisations-Überprüfung (OUP) des OKK durch das Bundesamt für Organisation**

## **1. Überprüfung Abt Kommissariatsdienst und Sektion Tankanlagen**

Die Konzeptphase der OUP der Abt Kommissariatsdienst und der Sektion Tankanlagen ist abgeschlossen. Der entsprechende Bericht liegt vor. Mit der Realisation wird am 1. Januar begonnen werden.

Im Bericht wird u. a. festgestellt, dass zwischen den beiden Sektionen Betriebsstoffe und Tankanlagen, trotz der vorgesehenen Aufgabenentflechtung, eine enge Zusammenarbeit erforderlich ist um den Anforderungen zu genügen. Um diese Zusammenarbeit zu erleichtern und vor allem auch um die Kontrollspanne der Amtsleitung zu verkleinern habe ich entschieden, dass ab 1. Januar 1984 die *Sektion Tankanlagen* der *Abteilung Kommissariatsdienst* unterstellt wird.

Der Chef der Abt Kommissariatsdienst ist somit ab diesem Termin für die Leitung folgender Sektionen verantwortlich:

- Verpflegungs- und Magazinwesen
- Betriebsstoffe
- Tankanlagen
- Rechnungswesen

## **2. Stellvertreter des Oberkriegskommissärs**

Ab 1. Januar 1984 bezeichne ich als ständigen Stellvertreter des Oberkriegskommissärs

Oberst Pfaffhauser, Chef der Abteilung Kommissariatsdienst.

Die vorliegenden Entscheide präjudizieren die definitive OKK Organisationsstruktur nicht. Diese wird durch das BFO, zusammen mit der Leitung des OKK, festgelegt werden.

Organigramm und Geschäftsordnung werden Bestandteil des Schlussberichtes des BFO.

Der Oberkriegskommissär, Brigadier J.-P. Ehrsam

Wir gratulieren Oberst Pfaffhauser herzlich zur Übernahme seines neuen, verantwortungsvollen Amtes, wie auf Seite 16 von Brig Ehrsam mitgeteilt wird.



## **Verzeichnis der Chefbeamten des OKK und der Schul- und Kurskommandanten der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes ab 1. Januar 1984**

|  |  |
|--|--|
| <b>Oberkriegskommissär</b>                                       | Brigadier Ehrsam Jean-Pierre             |
| <b>Chef Stabsstelle Planung</b><br>Dokumentation/Information     | Major Jüni Hans-Rudolf                   |
| <b>Chef EDV-Organisation</b>                                     | Herr Potthoff Manfred Heinz              |
| <b>Chef Sektion Administratives</b><br><b>und Personaldienst</b> | Oberstlt Zimmermann Jean-Louis           |
| <b>Chef Abteilung Kommissariatsdienst</b>                        | Oberst Pfaffhauser Fabio                 |
| Chef Sektion Verpflegungs- und<br>Magazinwesen                   | Oberstlt Jeitziner Stephan               |
| Chef Sektion Betriebsstoffe                                      | Oberstlt Löhnert Fred                    |
| Chef Sektion Tankanlagen   | a.i. Herr Streit Hans-Rudolf             |
| Chef Sektion Rechnungswesen                                      | Oberst Kernen Hermann                    |
| <b>Chef Abteilung Munition</b>                                   | Oberst Lennartz Wolfgang (bis 31. 1. 84) |
| Chef Stabsstelle Planung Munition                                | Oberstlt Muheim Evar                     |
| Chef Sektion Munition  | Major i Gst Bandi Kurt                   |
| <b>Instruktionschef der Vsg Trp</b>                              | Oberst Schlup Hans                       |
| 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 i Gst Rusch Markus                 |
| Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS                              | Oberstlt i Gst Jäggi Franz               |
| Kdt Kurse Mun D  | Oberst Ulrich Emil                       |



# Preisliste für Armeeproviand und Futtermittel

Gültig ab 1. 1. 84

## 1. Basierung

**Armeeproviand**

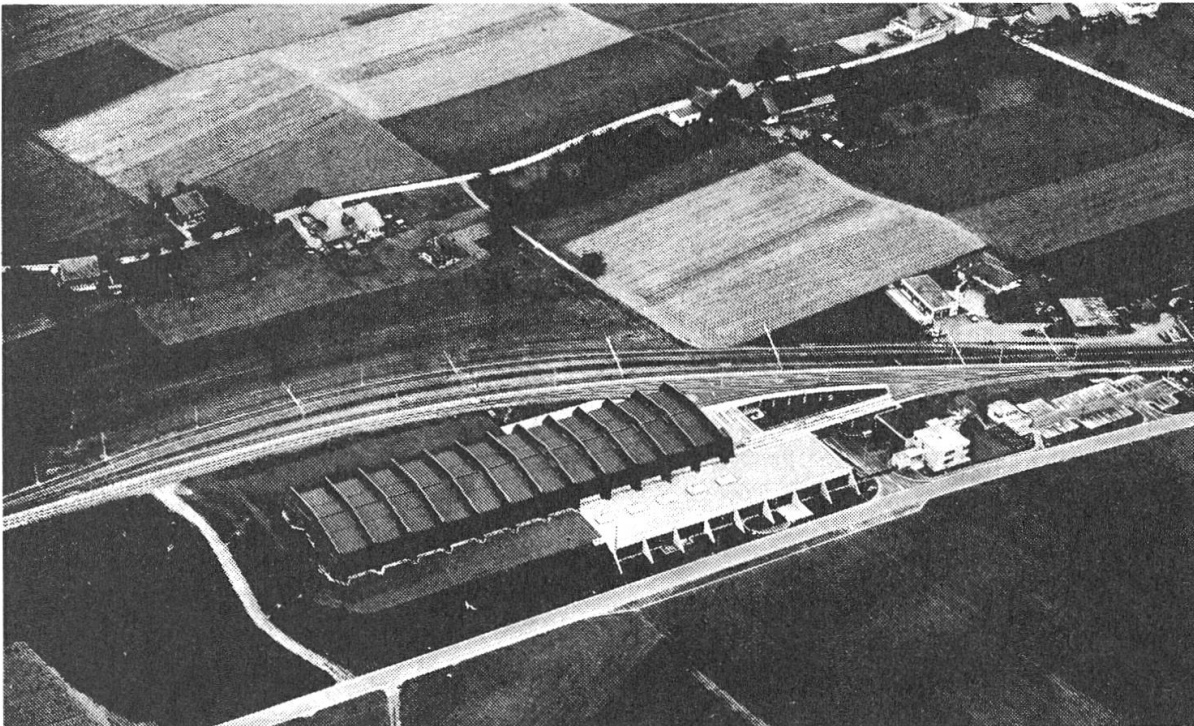
Armeeverpflegungsmagazin (AVM)  
3526 **Brenzikofen**  
Telefon 031 97 16 11

**Futtermittel**

Eidg. Zeughaus Amsteg  
Verpflegungsmagazin  
6474 **Amsteg**  
Telefon 044 2 11 34

## 2. Besondere Hinweise zum AVM Brenzikofen

- Postadresse: 3526 Brenzikofen
- Bahnstation: Brenzikofen EBT
- Tf Nr: 031 97 16 11
- Öffnungszeiten: 07.30 – 11.45 und 13.30 – 16.45, Samstag geschlossen
- Strassenzufahrten: Die bei Magazinfassungen zu benützenden Zufahrtsstrassen zum Armeeverpflegungsmagazin Brenzikofen sind an den Abzweigungen der näheren Umgebung durch gelbschwarze Wegweiser gekennzeichnet.



## Wichtige Hinweise bezüglich:

- Bestellwesen
- Magazinfassungen
- Bahnlieferungen und
- Rückschub

folgen am Schluss der Preisliste als Punkt 4 bis 6

### 3. Preisliste für Armeeproviand und Futtermittel

Gültig ab 1.1.1984

| Artikel Nummer | Artikel  | . | Sammelpackung              | Preis       |
|----------------|--|---|----------------------------|-------------|
|                | <u>Backwaren</u>   |   |                            |             |
| 337.9011       | Militärbiskuit   | * | 50 Portionen zu je 200 g   | Port - .95  |
| 337.9012       | Frischhaltebrot  | * | 40 Portionen zu je 350 g   | Port - .95  |
| 337.9013       | Früchtebrot  | * | 60 Portionen zu je 350 g   | Port - .95  |
|                | <u>Fleischwaren</u>  |   |                            |             |
| 337.9061       | Fleischkonserve  | * | 50 Portionen zu je 120 g   | Dose 1.90   |
| 337.9062       | Schweinefleischkonserve                                    | * | 6 Dosen zu je 12 Portionen | Dose 25.20  |
| 337.9063       | Fleischkäsekonserve  | * | 6 Dosen zu je 12 Portionen | Dose 16.80  |
| 337.9072       | Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten           | * | 24 Portionen zu je 420 g   | Port 3.--   |
| 337.9073       | Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln                          | * | 24 Portionen zu je 420 g   | Port 3.--   |
| 337.9076       | Schweinsvoressen, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln | * | 24 Portionen zu je 420 g   | Port 3.--   |
| 337.9081       | Streichpastete   | * | 50 Portionen zu je 60 g    | Port - .70  |
| 337.9083       | Thon   |   | 6 Dosen zu je 1,89 kg      | Dose 16.--  |
| 337.9091       | Ravioli  |   | 12 Dosen zu je 1,75 kg     | Dose 4.20   |
|                | <u>Käse</u>  |   |                            |             |
| 337.9111       | Dosenkäse  | * | 50 Portionen zu je 70 g    | Port - .85  |
|                | <u>Getränkeartikel</u>                                     |   |                            |             |
| 337.9150       | Kaffee vakuumverpackt (1Paket = 4 l schwarzer Kaffee)      |   | 20 Pakete zu je 250 g      | Paket 3.20  |
| 337.9152       | Sofortkaffee (1 Dose = 10 l schwarzer Kaffee)              |   | 12 Dosen zu je 200 g       | Dose 8.--   |
| 337.9153       | Sofortkaffee   | * | 50 Portionen zu je 2 g     | Port - .10  |
| 337.9161       | Kakaopulver gezuckert (1 kg = 18 l)                        | * | 6 Pakete zu je 1 kg        | kg 6.--     |
| 337.9162       | Schokolademilchpulver (1 Dose = 8 l)                       | * | 6 Dosen zu je 1 kg         | kg 8.50     |
| 337.9171       | Vollmilchpulver (1 Dose = 4 l Milch)                       | * | 12 Dosen zu je 500 g       | Dose 5.20   |
| 337.9172       | Kondensmilch ungezuckert                                   | * | 50 Portionen zu je 80 g    | Port - .60  |
| 337.9175       | Frühstückskonserve   | * | 50 Portionen zu je 65 g    | Port - .60  |
| 337.9180       | Schwarztee   |   | 1 Paket zu 200 g           | Paket 1.30  |
| 337.9181       | Tee in Portionen   | * | 50 Portionen zu je 2 g     | Port - .02  |
| 337.9183       | Lindenblütentee  |   | 1 Paket zu 500 g           | Paket 10.-- |
| 337.9184       | Hagebuttentee  |   | 1 Paket zu 500 g           | Paket 2.20  |
|                | <u>Suppenpräparate</u>                                     |   |                            |             |
| 337.9201       | Suppenkonserve   | * | 50 Portionen zu je 40 g    | Port - .25  |
| 337.9202       | Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe)                       | * | 6 Pakete zu je 1 kg        | kg 4.50     |
| 337.9211       | Klare Suppe konzentriert                                   |   | 6 Dosen zu je 1 kg         | kg 6.50     |
| 337.9221       | Streuwürze   |   | 6 Dosen zu je 1 kg         | kg 6.50     |
| 337.9241       | Bratensauce  |   | 6 Dosen zu je 1 kg         | kg 11.--    |

\* Pflichtkonsum

| Artikel Nummer   | Artikel  | . | Sammelpackung            | Preis      |
|--|--|---|--------------------------|------------|
| <u>Getreideprodukte</u>                                      |  |   |                          |            |
| 337.9251   | Reis für Trockenreis   |   | 1 Sack zu 10 kg          | kg 2.50    |
| 337.9252   | Reis für Risotto   |   | 1 Sack zu 10 kg          | kg 2.50    |
| 337.9261   | Eierhörnli   |   | 1 Karton zu 10 kg        | kg 2.50    |
| 337.9262   | Spaghetti  |   | 1 Karton zu 10 kg        | kg 2.50    |
| 337.9263   | Spiralen   |   | 1 Karton zu 10 kg        | kg 2.50    |
| 337.9264   | Nudeln   |   | 1 Karton zu 10 kg        | kg 2.50    |
| 337.9271   | Haferflocken   |   | 1 Sack zu 2 kg           | kg 1.20    |
| 337.9272   | Maisgriess   |   | 1 Sack zu 5 kg           | kg 1.20    |
| 337.9273   | Knöpfli  |   | 4 Pakete zu je 1,5 kg    | Paket 7.50 |
| 337.9301   | (4 Pakete = 60 Portionen)<br>Kartoffelflocken<br>(6 Pakete = 60 Portionen) |   | 6 Pakete zu je 500 g     | Paket 3.70 |
| <u>Gemüsekonserven</u>                                       |  |   |                          |            |
| 337.9312   | Grünerbsenkonserve   |   | 12 Dosen zu je 880 g     | Dose 1.60  |
| 337.9313   | Grüne Bohnenkonserve   |   | 6 Dosen zu je 2,94 kg    | Dose 4.80  |
| 337.9315   | Rote Bohnenkonserve  |   | 12 Dosen zu je 860 g     | Dose 1.90  |
| 337.9321   | Tomatenextrakt   |   | 12 Dosen zu je 870 g     | Dose 3.70  |
| <u>Speisefett/-oel</u>                                       |  |   |                          |            |
| 337.9351   | Speisefett   |   | 4 Dosen zu je 2,5 kg     | Dose 10.50 |
| 337.9361   | Speiseoel  |   | 12 Flaschen zu je 1 lt   | lt 3.70    |
| <u>Süsswaren</u>   |  |   |                          |            |
| 337.9401   | Kristallzucker   |   | 1 Sack zu 10 kg          | kg 1.50    |
| 337.9402   | Würfelszucker  | * | 50 Portionen zu je 50 g  | Port -.15  |
| 337.9411   | Konfitüre in Portionen   | * | 50 Portionen zu je 50 g  | Port -.25  |
| 337.9412   | Konfitüre in Dosen   | * | 6 Dosen zu je 3,75 kg    | Dose 10.-- |
| 337.9416   | Apfelmus   |   | 6 Dosen zu je 3,1 kg     | Dose 4.60  |
| 337.9421   | Karamelle  | * | 50 Portionen zu je 40 g  | Port -.20  |
| 337.9431   | Militärschokolade  | * | 50 Portionen zu je 50 g  | Port -.50  |
| 337.9432   | Notportion   | * | 50 Portionen zu je 192 g | Port 2.10  |
| 337.9442   | Dessert-Creme  | * | 48 Portionen zu je 160 g | Port -.80  |
| 337.9443   | Dörrobst   |   | 50 Portionen zu je 88 g  | Port -.80  |
| <u>Verschiedenes (Abgabe an die Truppe ohne Verrechnung)</u> |  |   |                          |            |
| 306.0057   | Lebensmittelbeutel   |   | 1 Packung zu 50 Stück    | Stück -.10 |
| 312.5880   | Aluminiumfolie   |   | 1 Rolle                  | Rolle 3.50 |
| 312.5804   | Frischhaltefolie   |   | 1 Rolle                  | Rolle 1.50 |
| <u>Futtermittel</u>  |  |   |                          |            |
| 337.9601   | Futterhafer  |   | 1 Sack zu 70 kg          | kg -.40    |
| 337.9611   | Heu  |   | 1 Ballen zu 20-25 kg     | kg -.30    |
| 337.9621   | Stroh  |   | 1 Ballen zu 15-20 kg     | kg -.20    |
| 337.9631   | Futterwürfel   |   | 1 Sack zu 40 kg          | kg -.50    |

#### 4. Nachschub

##### 4.1. Bestellwesen (VR Ziffer 195)

– Für Bestellungen sind ausschliesslich die neuen Formulare (Ausgabe 9.83) zu verwenden:

- Formular 16.6 für Armeeproviand
- Formular 16.7 für Futtermittel

Diese Formulare sind rechtzeitig bei der EDMZ anzufordern.

- Vordienstliche Bestellungen müssen sowohl für Magazinfassungen als auch für Bahnlieferungen 15 Tage vor Empfang der Ware im Besitze des AVM bzw. Vpf Mag sein.
- Bestellungen für kleinere Nachlieferungen während des Dienstes müssen 5 Tage vor Wareneingang schriftlich, in begründeten Ausnahmefällen telefonisch, beim AVM bzw. Vpf Mag eintreffen.
- Die Bestellungen sind im Abt-, Bat- und Schulverband zusammenzufassen.

#### 4.2. Magazinfassungen

- Magazinfassungen sind nur Truppen erlaubt, welche in unmittelbarer Umgebung des AVM bzw. Vpf Mag Dienst leisten.

#### 4.3. Bahnlieferungen

- Es werden nur Lieferungen nach Bahnstationen ausgeführt. Der Weitertransport an den Truppenstandort ist Sache der Truppe.
- Die Sendungen sind beim Empfang auf der Bahnstation sofort zu kontrollieren. Schäden und Mankos können nur geltend gemacht werden, wenn eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme vorliegt.

### 5. Rückschub (VR Ziffer 215)

- Magazin- und Bahnrückschübe sind im Abt-, Bat- und Schulverband zusammenzufassen und mit einer Rückschubliste dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschriftsanzeige enthalten.
- Es dürfen nur ganze Sammelpackungen zurückgeschoben werden.
- Bahnrückschübe sind als «Frachtgut» (weisse Frachtbriefe) aufzugeben. Für Stückgüter sind Tauschgeräte (Paletten, Rahmen, Deckel) zu verwenden, welche bei der Aufgabestation angefordert werden können.

### 6. Ankäufe zur Ergänzung von Restbeständen (VR Ziffer 193)

Zur Ergänzung von Restbeständen dürfen kleinere Mengen Lebens- und Futtermittel (inkl. Biwakstroh) im freien Handel zu Lasten der Dienstkasse beschafft werden.



# Preise für Militärspeisen

| Kochrezepte Nr      |            | Militärspeise                                    | Einheit | Regl 60.6 Kochrezepte |       | Pos 2 |       | Pos 3 |       |       |
|---------------------|------------|--|---------|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Stabile Küchen      | Kochkosten |  |         | Liter                 | Menge | Preis | Menge | Preis | Menge | Preis |
|                     |            |  |         |                       |       |       |       |       |       |       |
| <b>1. GETRAENKE</b> |            |  |         |                       |       |       |       |       |       |       |
| R 1/2               | R 250      | Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art        | 1       | 55                    | 59.-- | 40    | 43.-- | 30    | 32.-- |       |
| R 3                 | R 251      | Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)            | 1       | 55                    | 58.-- | 40    | 42.-- | 30    | 31.-- |       |
| R 4                 | R 252      | Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)       | 1       | 55                    | 56.-- | 40    | 40.-- | 30    | 30.-- |       |
| R 5                 | R 254      | Kakao mit Frischmilch                            | 1       | 55                    | 60.-- | 40    | 43.-- | 30    | 32.-- |       |
| 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      | Frühstückskonserven                              | 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                    | 38.-- | 30    | 28.-- | 20    | 19.-- |       |
|                     | R 253      | Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee                | 1       | 50                    | 38.-- | 35    | 27.-- | 25    | 19.-- |       |
| R 11                | R 259      | Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)              | 1       | 50                    | 9.--  | 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.--  |       |
| <b>2. SUPPEN</b>    |            |  |         |                       |       |       |       |       |       |       |
| 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                |            | Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)     | 1       | 30                    | 17.-- | 20    | 11.-- | 15    | 9.--  |       |
| R 30                |            | Brotsuppe 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.--  |       |

|  |       | Menge                                       | Selbstsorge   |                             | Nachschub   |               |
|--|-------|---|---------------|-----------------------------|-------------|---------------|
|  |       |   | gem Regl 60.6 | VV Fr 9.--                  | HV Fr 11.30 | VV/HV Fr 9.50 |
|  |       |   |               | Einheit/Menge gem Regl 60.6 | Preis       | Gesamtpreis   |
| <b>3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN</b> |       |   |               |                             |             |               |
| <b>3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch</b> |       |   |               |                             |             |               |
| R 50                                       |       | Braten                                      | 20 kg         | 189.--                      | 234.--      | 182.--        |
| R 51                                       | R 282 | Saftplätzli (Carbonnade)                    | 20 kg         | 200.--                      | 246.--      | 185.--        |
| R 52                                       | R 283 | Curry                                       | 20 kg         | 206.--                      |             | 198.--        |
| R 53                                       |       | Fleischvögel                                | 16 kg         |                             | 190.--      | 157.--        |
| R 54                                       | R 285 | Geschnetzeltes I Art.                       | 20 kg         | 194.--                      |             | 186.--        |
| R 55                                       |       | Geschnetzeltes II Art                       | 20 kg         | 200.--                      |             | 192.--        |
| R 55                                       |       | Geschnetzeltes mit Champignons              | 15+ 5 kg      | 191.--                      |             | 165.--        |
| R 56                                       | R 288 | Hackfleisch                                 | 15 kg         | 149.--                      |             | 143.--        |
| R 57                                       |       | Paprika-Gulasch                             | 20 kg         | 208.--                      |             | 200.--        |
| R 58                                       |       | Pfeffer                                     | 20 kg         | 200.--                      |             | 190.--        |
| R 60                                       | R 289 | Ragout                                      | 20 kg         | 192.--                      |             | 184.--        |
| R 61                                       |       | Sauerbraten                                 | 20 kg         | 200.--                      | 245.--      | 180.--        |
| R 62                                       |       | Siedfleisch                                 | 20 kg         | 188.--                      |             | 180.--        |
| R 63                                       | R 290 | Voressen I Art (Blanquette)                 | 20 kg         | 187.--                      |             | 180.--        |
| R 64                                       |       | Voressen II Art (Blanquette)                | 20 kg         | 194.--                      |             | 185.--        |
| R 65                                       |       | Fleisckkäse (Selbsterstellung)              | 10 kg         | 106.--                      |             | 100.--        |
| R 67                                       | R 284 | Fleischkugeln (Brätäckgeli)                 | 13 kg         | 150.--                      |             | 145.--        |
| R 68                                       | R 286 | Hackbeefsteak I Art                         | 13 kg         | 138.--                      |             | 130.--        |
| R 69                                       | R 287 | Hackbeefsteak II Art                        | 13 kg         | 142.--                      |             | 130.--        |
| R 70                                       |       | Hackbeefsteak III Art                       | 13 kg         | 160.--                      |             | 155.--        |
| R 71                                       |       | Hackbraten I Art                            | 13 kg         | 138.--                      |             | 133.--        |
| R 72                                       |       | Hackbraten II Art                           | 13 kg         | 156.--                      |             | 150.--        |
| R 80                                       |       | Rauchfleisch                                | 20 kg         | 180.--                      |             | 186.--        |
| R 246                                      |       | Szegediner-Gulasch                          | 20 kg         | 204.--                      |             | 196.--        |
| <b>3.2. Eintopfgerichte</b>                |       |   |               |                             |             |               |
|  | R 295 | Gulasch                                     | 20 kg         | 217.--                      |             | 210.--        |
|  | R 296 | Pot-au-feu                                  | 20 kg         | 235.--                      |             | 230.--        |
|  | R 297 | Siedfleisch (Spatz)                         | 20 kg         | 197.--                      |             | 190.--        |
|  | R 294 | Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen) | 20 kg         | 8.--                        |             | 216.--        |
|  | R 298 | Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln                 | 13 kg         | 7.80                        |             | 178.--        |

| Kochrezept<br>Nr                               |                 | Militärspeisen  | Einheit/Menge<br>gem Regl 60.6      | Preis           | Gesamtpreis     |
|--|-----------------|---|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Stabile<br>Küchen                              | Koch-<br>kisten |   |                                     |                 |                 |
| <b>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</b> |                 |   |                                     |                 |                 |
| R 76   | R 301           | Kutteln an Tomatensauce   | 15 kg                               | 8.--            | 140.--          |
| R 77   | R 302           | Kutteln an weisser Sauce  | 15 kg                               | 8.--            | 135.--          |
| R 240  |                 | Kutteln Schifferart   | 15 kg                               | 8.--            | 155.--          |
| R 78   |                 | Leber geschnetzelt (Schweinsleber)  | 15 kg                               | 5.--            | 90.--           |
| 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                               | 10.60           | 190.--          |
| R 233  | R 322           | Champignons   | 15 kg                               | 7.20            | 130.--          |
| R 235  |                 | Gefüllte Kalbsbrust   | 18 kg                               | 20.--           | 370.--          |
| R 236  |                 | Gnagi (mit Knochen)   | 30 kg                               | 8.--            | 240.--          |
| R 237  |                 | Kalbskopf   | 15 kg                               | 8.--            | 120.--          |
| R 238  |                 | Kalbskopf gebacken  | 15 kg                               | 8.--            | 160.--          |
| R 241  |                 | Poulets gebraten  | 50 kg                               | 5.--            | 270.--          |
| R 242  |                 | Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)  | 50 kg                               | 4.--            | 208.--          |
| R 243  |                 | Reis Colonial (mit geschnetztem Schweinefleisch)                                    | 15 kg                               | 12.--           | 225.--          |
| 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.--          |
| <b>3.4. Würstwaren</b>                         |                 |   |                                     |                 |                 |
| 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                           | -80             | 116.--          |
| R 231  |                 | Blut- und Leberwürste   | 20 kg                               | 7.--            | 140.--          |
| <b>3.5. Fische</b>                             |                 |   |                                     |                 |                 |
| 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.--          |
| <b>3.6. Fleischkonserven</b>                   |                 |   |                                     |                 |                 |
| 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                            | 1.90            | 194.--          |
| R 75   | R 300           | Fleischkonserven mit Tomatensauce   | 100 Port                            | 1.90            | 220.--          |
| R 75   | R 300           | Fleischkonserven mit Zwiebelsauce   | 100 Port                            | 1.90            | 210.--          |
| R 75   |                 | Fleischkonserven gebacken   | 100 Port                            | 1.90            | 223.--          |
| R 75   |                 | Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu) (Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse) | 66/50 Port                          | 1.90/-85        | 210.--          |
|  |                 |   | Regl 60.6<br>Kochrezepte<br>(100 %) | Pos 2<br>(80 %) | Pos 3<br>(70 %) |
| <b>4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN</b>     |                 |   |                                     |                 |                 |
| <b>4.1. Gemischte Gerichte</b>                 |                 |   |                                     |                 |                 |
| R 173  |                 | Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg   | 72.--                               | 57.--           | 50.--           |
| R 59   |                 | Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg  | 130.--                              | 104.--          | 90.--           |
| R 59   |                 | Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg   | 130.--                              | 104.--          | 90.--           |
| R 244  |                 | Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg  | 85.--                               | 70.--           | 60.--           |
| R 127  |                 | Speckrösti (Speck 5 kg)   | 85.--                               | 70.--           | 60.--           |
| R 40   | R 327           | Minestrone mit Käse 2 kg  | 55.--                               | 44.--           | 38.--           |
| R 168  | R 353           | Ravioli 400 g mit Käse 2 kg   | 130.--                              | 104.--          | 91.--           |
|  |                 |   | Einheit/Menge<br>gem Regl 60.6      | Preis           | Gesamtpreis     |
| <b>4.2. Fleisch- und Würstwaren</b>            |                 |   |                                     |                 |                 |
| R 66   |                 | Fleischkäse gebraten  | 12 kg                               | 11.--           | 140.--          |
| R 83   | R 305           | Cervelats   | 100 Stück                           | -80             | 80.--           |
| R 84   | R 306           | Cervelats gebraten  | 100 Stück                           | -80             | 84.--           |
| R 83   | R 305           | Wienerli  | 100 Paar                            | 1.30            | 130.--          |
| -  | -               | Würstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)  | 150 Stück                           | -80             | 130.--          |
| R 115  |                 | Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk   | 8 kg/100 Stück                      | 12.60/-80       | 194.--          |

| Kochrezept Nr  |                | Militärspesen  | Einheit/Menge gem Regl 60.6  | Preis   | Gesamtpreis  |  |
|--|----------------|--|--|---|--|--|
| Stabile Küchen   | Kochkisten     |  |  |   |  |  |
| R 110<br>R 111<br>R 112<br>R 113<br>R 114<br>R 115                   | R 321          | <u>4.3. Käsespisen</u><br>Fondue (inkl Brot)<br>Käseschnitten (inkl Brot)<br>Käsesissolen<br>Käsespiessli<br>Käseküchlein (Tätschli)<br>Käsesalat<br>Käseplatte garniert | 22 kg<br>8 kg<br>5 kg<br>8 kg<br>10 kg<br>12 kg<br>15 kg                   | Käse-Preis<br>Emmentaler Fr. 12.10<br>Greyerzer Fr. 12.60               | 353.--<br>190.--<br>121.--<br>210.--<br>160.--<br>167.--<br>210.--     |  |
| R 191  |                | <u>4.4. Fischkonserven</u><br>Thonsalat  | Dosen  | 16.--   | 147.--   |  |
| R 120<br>R 120/188<br>R 121<br>R 120/97<br>R 120/98<br>R 120/99      |                | <u>4.5. Eierspisen</u><br>Eier gesotten<br>Eier mit Russischem Salat<br>Eier an weisser Sauce<br>Eier an Currysauce<br>Eier an Paprikasauce<br>Eier an Tomatensauce      | Stück<br>Stück<br>Stück<br>Stück<br>Stück                                  | Eier-Preis<br>Fr -.40   | 80.--<br>140.--<br>90.--<br>96.--<br>93.--<br>100.--                   |  |
|  |                |  | Einheit/Menge gem Regl 60.6  | Regl 60.6 Kochrezepte<br>(100 %)  | Pos 2<br>(80 %)  | Pos 3<br>(70 %)  |
|  |                | <u>4.6. Süssspisen als Hauptgericht</u>  |  | Preis   | Preis  | Preis  |
| R 195<br>R 196<br>R 197<br>R 198<br>R 199<br>R 200<br>R 201<br>R 202 | R 360<br>R 361 | Birchermüesli<br>Fotzelschnitten (inkl Brot)<br>Götterspeise mit Biscuits<br>Griesspudding<br>Haferbrei (Porridge)<br>Maispudding<br>Maisschnitten gebacken<br>Milchreis | ca 60 kg<br>200 Stück<br>ca 60 l<br>8 kg<br>5 kg<br>8 kg<br>10 kg<br>12 kg | 190.--<br>100.--<br>150.--<br>80.--<br>30.--<br>70.--<br>60.--<br>50.-- | 152.--<br>80.--<br>135.--<br>64.--<br>24.--<br>56.--<br>48.--<br>40.-- | 133.--<br>70.--<br>105.--<br>56.--<br>21.--<br>50.--<br>40.--<br>35.-- |

| Kochrezept Nr   |  | 5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN  | Einheit/Menge gem Regl 60.6  | Preis pro Einheit  | (100 %)  | (80 %)  | (70 %)  |
|---|--|---|--|--|--|---|---|
| Stabile Küchen  | Kochkisten   |   |  |  |  |   |   |
|   |  | <u>5.1. Kartoffeln</u>  |  |  |  |   |   |
| R 125<br>R 125<br>R 127<br>R 128<br>R 129<br>R 130<br>R 131<br>R 132<br>R 133<br>R 184<br>R 134 | R 325<br>R 326<br>R 327<br>R 328<br>R 329<br>R 330<br>R 331<br>R 332 | Bauernkartoffeln<br>Bratkartoffeln<br>Rösti<br>Kartoffelstock frisch<br>Pommes frites<br>Salzkartoffeln<br>Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg<br>Schälkartoffeln<br>Stampfkartoffeln<br>Kartoffelsalat<br>Kartoffelstock aus Flocken  | 30 kg<br>50 kg<br>40 kg<br>50 kg<br>80 kg<br>30 kg<br>25 kg<br>25 kg<br>40 kg<br>40 kg<br>100 Port | Kartoffel-<br>preis<br>pro kg -.75<br>-.37   | 74.--<br>60.--<br>47.--<br>63.--<br>100.--<br>22.--<br>60.--<br>20.--<br>35.--<br>42.--<br>53.-- | 60.--<br>48.--<br>38.--<br>50.--<br>80.--<br>18.--<br>50.--<br>15.--<br>28.--<br>33.--<br>42.-- | 51.--<br>42.--<br>33.--<br>44.--<br>70.--<br>16.--<br>43.--<br>13.--<br>25.--<br>29.--<br>37.-- |
|   |  | <u>5.2. Getreideprodukte</u>  |  |  |  |   |   |
| R 164<br>R 165<br>R 167<br>R 167<br>R 169<br>R 169<br>R 170<br>R 171<br>R 172<br>R 176          | R 350<br>R 352<br>R 354<br>R 355                                     | Griess-Maisschnitten gebraten<br>Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port<br>Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg<br>" ohne Käse<br>Risotto mit Käse 2 kg<br>Risotto ohne Käse<br>Risotto mit Tomaten ohne Käse<br>Teigwaren I Art ohne Käse<br>Teigwaren II Art mit Käse 2 kg<br>Teigwaren in Kochkisten ohne Käse<br>Trockenreis | 8 kg<br>6-7 Pakete<br>8 kg<br>8 kg<br>10 kg<br>10 kg<br>10 kg<br>10 kg<br>10 kg<br>10 kg<br>10 kg  | 1.20<br>7.50<br>1.20<br>1.20<br>2.50<br>2.50<br>2.50<br>2.50<br>2.50<br>2.50<br>2.50 | 31.--<br>60.--<br>40.--<br>15.--<br>58.--<br>32.--<br>45.--<br>29.--<br>55.--<br>36.--<br>33.--  | 25.--<br>48.--<br>32.--<br>12.--<br>46.--<br>26.--<br>36.--<br>23.--<br>44.--<br>28.--<br>26.-- | 22.--<br>42.--<br>28.--<br>10.--<br>41.--<br>22.--<br>32.--<br>20.--<br>39.--<br>25.--<br>18.-- |

| 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  |        |
|                |            | <b>6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN</b> |                             |                   |             |         |        |        |
|                |            | <b>6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/HÜLSENFRÜCHTE</b>     |                             |                   |             |         |        |        |
| R 135          |            | Blumenkohl an weisser Sauce                          | 25 kg                       | 2.20              | 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 Rüebli                                    | 10/15 Dosen/kg              | 1.60/1.40         | 40.--       | 32.--   | 28.--  |        |
| R 140          |            | Erbsen/Rüebli an weisser Sauce                       | 10/15 Dosen kg              | 1.60/1.40         | 45.--       | 36.--   | 32.--  |        |
| -              | -          | Grünerbsen aus Dosen                                 | 24 Dosen                    | 1.60              | 40.--       | 34.--   | 30.--  |        |
| -              | -          | 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      | Rüebli gedämpft                                      | 25 kg                       | 1.40              | 41.--       | 33.--   | 29.--  |        |
| R 154          | R 342      | Rüebli an weisser Sauce                              | 20 kg                       | 1.40              | 45.--       | 36.--   | 31.--  |        |
|                | R 341      | Rüebli mit Kartoffeln                                | 20/25 kg                    | 1.40/- .75        | 54.--       | 43.--   | 38.--  |        |
| R 155          | R 343      | Sauerkraut oder Sauerrüben                           | 15 kg                       | 2.--              | 38.--       | 30.--   | 27.--  |        |
| 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.--  |        |
|                |            | <b>6.2. Salate</b>                                   |                             |                   |             |         |        |        |
| 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          |            | Rüebliisalat gekocht                                 | 20 kg                       | 1.40              | 38.--       | 30.--   | 26.--  |        |
| R 190          |            | Rüebliisalat 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.--  |        |
|                |            | <b>6.3. Kompotte</b>                                 |                             |                   |             |         |        |        |
| R 215          | R 365      | Apfelmus frisch                                      | 35 kg                       | 1.20              | 49.--       | 39.--   | 34.--  |        |
| R 216          |            | Apfelmus aus Dosen                                   | 12 Dosen                    | 4.60              | 52.--       | 41.--   | 36.--  |        |
| R 217          |            | Apfelschnitze frisch                                 | 40 kg                       | 1.20              | 58.--       | 47.--   | 41.--  |        |
| R 218          | R 366      | Apfelschnitze gedörrt                                | 8 kg                        | 10.--             | 86.--       | 69.--   | 60.--  |        |
| 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.--  |        |
|                |            | <b>7. SAUCEN</b>                                     |                             |                   |             |         |        |        |
| R 95           | R 310      | Béchamel (Milchsauce)                                | 10 l                        |                   | 20.--       |         |        |        |
| R 97           | R 311      | Currysauce   | 10 l                        |                   | 15.--       |         |        |        |
| R 98           | R 312      | Paprikasauce   | 10 l                        |                   | 15.--       |         |        |        |
| R 99/100       | R 313      | Tomatensauce I Art                                   | 12 l                        |                   | 40.--       |         |        |        |
| R 102          | R 315      | Zwiebelsauce   | 10 l                        |                   | 20.--       |         |        |        |
| R 103          |            | Mayonnaise   | 5 l                         |                   | 30.--       |         |        |        |
| R 104          |            | Remoulade  | 5 l                         |                   | 40.--       |         |        |        |
| R 105          |            | Salatsauce   | 3 l                         |                   | 10.--       |         |        |        |
| R 106          |            | Sauce Vinaigrette                                    | 3 l                         |                   | 20.--       |         |        |        |
| 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.--  |        |