

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

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: 22.02.2026

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

OKK-Informationen

Verzeichnis der Chefbeamten des OKK und der Schul- und Kurskommandanten der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes

ab 1. Januar 1986

Oberkriegskommissär	Brigadier Hans Schlup
Chef Stabsstelle Planung Dokumentation/Information	Major Hans-Rudolf Jüni
Chef EDV-Organisation	Herr Manfred-Heinz Potthoff
Chef Sektion Administratives und Personaldienst	Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Chef Abteilung Kommissariatsdienst	Oberst Fabio Pfaffhauser
Chef Verpflegungs- und Magazinwesen	Oberstlt Stephan Jeitziner
Chef Sektion Betriebsstoffe	Oberstlt Fred Löhnert
Chef Sektion Tankanlagen	Herr Hans-Rudolf Streit
Chef Sektion Rechnungswesen	Oberstlt Albert Bähler
Chef Abteilung Munition	Oberst Roland Burri
Chef Stabsstelle Planung Munition	Hptm André Rickenbacher
Chef Sektion Munition	Major Kurt Bandi
Instruktionschef der Vsg Trp und des Mun D	Oberst i Gst Franz Jäggi
Chef Sektion Personelles der Truppe	Oberst Pierre Creux
Kdt Vsg Trp UOS/RS	Oberstlt Paul Hänni
Kdt UOS für Kü Chefs	Oberstlt i Gst Markus Rusch
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse	Major Kurt Ramseyer
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS	Oberstlt i Gst Fritz Kohler
Kdt Schulen und Kurse Mun D	Oberstlt i Gst René Mäder

Neuer Instruktionschef der Versorgungstruppen

*Auf den 1. 1. 1986 hat **Oberst i Gst Franz Jäggi**, 42, von Rechterswil/SO, die Nachfolge des zum neuen Oberkriegskommissär gewählten Brigadier Hans Schlup als Instruktionschef der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes angetreten. Zur Übernahme dieses verantwortungsvollen Amtes gratulieren wir ihm recht herzlich.*

Nach einer kaufmännischen Ausbildung trat er im Dezember 1966 als Anwärter in das Instruktionskorps der Versorgungstruppen ein. Ab 1969 wurde er als Klassenlehrer in den Offiziersschulen und als Kompanie-Instruktor in den Rekrutenschulen der Versorgungstruppen eingesetzt.



Dazwischen absolvierte er 1970 die Militärschule 2 in Zürich. Bereits als Major kommandierte er in den Jahren 1980 bis 1982 die Versorgungstruppen Rekrutenschulen 73/273 in Fribourg, und während zwei Jahren, nämlich von 1984 bis 1985, stand der Generalstabsoffizier der Versorgungstruppen-Offiziersschule als vorbildlicher Kommandant vor.

Oberst i Gst Franz Jäggi begann seine militärische Laufbahn als Magazinsoldat. 1964 wurde er zum Leutnant brevetiert. In der Folge zeigen wir die Stationen seiner militärischen Karriere. (In Klammern der aufbietende Kanton).

Lt (Mag Of) in der Mob Betrsk Kp III/4 (BS), als Oblt Qm im Stab des Ns Bat 4 (BS), als Hptm

Kdt Vpf Kp II/4 (BS) später als Gst Of im Stab Mech Div 4 (SO) und im Stab FAK 2 (AG), als Major Kdt Vsg Bat 52 (LU), als Oberstlt und seit dem 1. 1. 86 als Oberst leistet er Dienst als Unterstabsschef im Stab Gz Br 4 (BL).

Wir wünschen Oberst i Gst Franz Jäggi bei seiner neuen Herausforderung als Instruktionschef alles Gute.

*

Sowohl der Zentralvorstand als auch die Redaktion des Fachorgans sind überzeugt, dass wir auch beim neuen Instruktionschef die notwendige Anerkennung und Unterstützung für die ausserdienstliche Tätigkeit «der Hellgrünen» finden werden.

Verzeichnis der Kriegskommissäre der Armee ab 1. Januar 1986

Armeekorps

CA camp 1	Col	Jean-Michel Dormond
FAK 2	Oberst	Otto Denz
Geb AK 3	Col	Pierre Creux
FAK 4	Oberst	Werner Dallago
FF Trp	Oberst	Beat Michel

Divisionen

Div mec 1	Lt col	André Méan
Div camp 2	Lt col	Jean-Robert Bouvier
F Div 3 a. i.	Major	Friedrich Schmutz
Mech Div 4	Oberstlt	Friedrich Hof
F Div 5	Oberstlt	Viktor Ritter
F Div 6	Oberstlt	Bruno Koller
F Div 7	Oberstlt	Hans Michel
F Div 8	Oberstlt	Julius Felder
Geb Div 9	Oberstlt	Stephan Jeitziner
Div mont 10	Lt col	Henri Corbaz
Mech Div 11	Oberstlt	René Künzli
Geb Div 12	Oberstlt	Heinz Feldmann

Territorialzonen

Zo ter 1	Oberst	Hans-Rudolf Balzli
Ter Zo 2	Oberst	Albert Wüest
Ter Zo 4	Oberst	Ernst Abegg
Ter Zo 9	Col	Sergio Bustini
Zo ter 10	Col	Francis Zufferey
Ter Zo 12	Oberst	Hans Janjóri

Grenzbrigaden

Br fr 1	Lt col	Michel Zumwald
Br fr 2	Oberstlt	Walter Rubin
Br fr 3	Oberstlt	Hans Fankhauser
Gz Br 4	Oberstlt	Ferdinand Imhof
Gz Br 5	Oberstlt	Marcel Achermann
Gz Br 6	Oberstlt	Paul Huber
Gz Br 7	Oberstlt	Reinhold Friedli
Gz Br 8	Oberstlt	Herfried Oberwiler
Br fr 9	Ten col	Reto Grassi
Gz Br 11	Oberstlt	Martin Joder
Gz Br 12	Oberstlt	Emil Rebmann

Festungsbrigaden

Br fort 10	Oberstlt	Evar Muheim
Fest Br 13	Oberstlt	Fritz Good
Fest Br 23	Oberstlt	Eduard Lehmann

Reduitbrigaden

R Br 21	Oberstlt	Kurt Wahlen
R Br 22	Oberstlt	Josef Durrer
R Br 24	Oberstlt	Bernhard Bächer

Flieger- und Fliegerabwehrtruppen

Flpl Br 32	Oberstlt	Max Peyer
Flab Br 33	Oberstlt	Willy Buchser

VERZEICHNIS DER VORSCHRIFTEN FÜR DEN KOMMISSARIATSDIENST
 (VV KOM D)

Stand: 1. Januar 1986

Reglement/Vorschrift		Titel	Jahrgang	Bemerkungen
Regl 51.3	d	Verwaltungsreglement für die schweizerische Armee (VR 80)	1980	+ Rev 1983, <u>1986</u>
51.3/I	d	Anhang zum VR (VRA 86)	<u>1986</u>	
51.3/II	dfi	Verzeichnis der Tankstellen (VTS)	<u>1986</u>	
51.3/III	d	Administrative Weisungen des OKK (AW OKK)	<u>1986</u>	
51.3/IV	dfi	Geldversorgung der Armee	1982/85	
51.3/V *)	d	Weisungen betr die Bescheinigung der Soldtage gemäss Erwerbser-satzordnung	1976	+ Verzeichnis Beförde-rungsdienste 1981
51.3/VI	dfi	Verzeichnis der Truppenunter-künfte (VTU)	<u>1986</u>	
51.3/VII	dfi	Verzeichnis der permanenten Zivil-Telefonanschlüsse (VZT)	1985	
51.3/VIII *)	d	Vorschriften über die Lieferungen von Verpflegung	1966	
51.3/X	d	Versuch TRUBU, Dossier für den Rechnungsführer	1985	
51.23	d	Ausbildung und Organisation in Truppenkursen (AOT)	<u>1986</u>	für Kdt und Qm
51.31	d	Versorgung	1977	für KK, Kom Of und Qm
52.100	d	Der Versorgungszug ad hoc, die Nachschubgruppe ad hoc (Probeaus-gabe)	1978	für KK, Kom Of und Qm
60.1	d	Truppenhaushalt (TH)	1974	
60.2	d	Fachdienst der Versorgungs-truppen, Vpf D (FDV)	1983	für Of der Vsg Trp
60.4	d	Fourier-Anleitung (FA)	1974	+ Rev 1976-80, 83
60.6	d	Kochrezepte	1974	
60.8	d	Behelf für den Kommissariats-dienst (BKD 81)	1981	für KK, Kom Of, Qm
60.11	d	Technisches Reglement Betriebs-stoffdienst (TRB)	1977	für Of des Betr st D

*) im Regl 51.3 enthalten

Reglement/Vorschrift		Titel	Jahrgang	Bemerkungen
Regl 60.12	dfi	Benzinvergaserbrenner (BVB)	1970	für Kü Chefs
60.15	d	Die Betriebsstoffkompanie, der Betriebsstoffspezialistenzug der Stabskp Vsg Rgt	1982	für Of Vsg Trp
60.16	d	Die Verpflegungskompanie Typ A und B, der Wasserversorgungszug der Stabskp Vsg Rgt	1982	für Of Vsg Trp
60.20	d	Wasserversorgung der Truppe (WVT)	1982	
VO EMD 7710.2/75 1/80 1/84	d	Verordnung des EMD über die Reparatur der Militärschuhe	25.04.75 13.03.80 19.10.83	
Weisungen OKK				
34.12	d	Preise für Armeeproviand und Futtermittel	1986	
41.12	d	Preise der Militärspeisen	1986	
44.10	d	Verpflegungskredit und Richtpreise	1986	
46.	dfi	Verzeichnis der Waffenplatz-lieferanten von		für Dienstleistungen auf den Waffenplätzen
.9		Brot		
.10		Fleisch	1986	
.11		Käse		
.12		Milch		
.14	dfi	Verzeichnis der Vertrauensmänner für Fleischhygiene auf den Waffenplätzen		

Bestellungen sind gesamthaft pro Truppenkörper durch KK, Kom Of oder Qm schriftlich zu adressieren an:

- Eidg Drucksachen- und Materialzentrale = für Regl und VO EMD
3000 Bern
- Oberkriegskommissariat, Sektion = für Weisungen OKK
Verpflegungs- und Magazinwesen
3000 Bern 25

Bern, Dezember 1985

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT

Inhaltsverzeichnis «Der Fourier» Jahrgang 1985

Interessierte Leser können beim Verlag Buchdruckerei Müller AG, 6442 Gersau, Tel. 041 84 11 06 den Separatdruck «Inhaltsverzeichnis 1985» gratis anfordern.

Falls Sie die einzelnen Ausgaben «Der Fourier» beiseite legen möchten, hilft das Inhaltsverzeichnis, einzelne Artikel schneller wieder zu finden.



PREISE FÜR ARMEEPROVIANT UND FUTTERMittel 1986

1. Basierung

1.1. Armeeproviant

- Postadresse: Armeeverpflegungsmagazin (AVM)
3526 Brenzikofen
- Bahnstation: Brenzikofen EBT (DOMIZIL)
- Tf: 031 97 16 11
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

1.2. Futtermittel

- Postadresse: Eidg. Zeughaus Amsteg
Getreide- und Verpflegungsmagazin (GVM)
6474 Amsteg
- Bahnstation: Altdorf
- Tf: 044 2 11 34
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

2. Bestellwesen

2.1. Bestellformulare

Für Bestellungen sind ausschliesslich

- Formular 16.6 für Armeeproviant, Ausgabe 1986
- Formular 16.7 für Futtermittel (inkl Biwakstroh), Ausgabe 1986

zu verwenden.

Diese Formulare sind bei der EDMZ anzufordern.

2.2. Fristen

Vordienstliche Bestellungen: müssen 15 Tage) vor dem gewünschten Bezugsda-
Bestellungen während des Dienstes: müssen 5 Tage) tum im AVM bzw GVM eintreffen

2.3. Besondere Anordnungen

- Armeeproviant ist in ganzen Sammelpackungen (Kartons, Säcke, Pakete) zu bestellen.
- Bestellungen sind je Bat, Abt, Schule bzw Kurs zusammenzufassen.

3. Nachschub

3.1. Bahnlieferungen

Diese erfolgen grundsätzlich per:

- **CARGO DOMIZIL**

Stückgüter (Sendungen bis ca 2'500 kg) werden durch einen Camionneur ab Regionalzentrum der Bahnen an den auf der Bestellung angegebenen Empfangsort gebracht. Weil die Truppe bei der Zustellung durch den Camionneur nicht immer anwesend ist, muss sie auf dem Bestellformular die vollständige Adresse sowie die Telefonnummer (zwecks Avisierung) des verantwortlichen Uebernehmers (Kasernenverwaltung, Truppenlager, Orts-Qm, Lieferant) angeben. Dieser muss ganztägig erreichbar sein und ist durch die Truppe vorgängig zu orientieren.

- **Wagenladung**

Wagenladungen werden ab ca 2'500 kg Bruttogewicht ausgeführt.

Zustellart: Das AVM bzw GVM entscheidet aufgrund der Bestellung die **Zustellart**, ob die Ware per Stückgut oder Wagenladung spe-
diert wird und meldet dies dem Besteller mittels Auftrags-
bestätigung. Die Truppe hat auf den Bestellformularen so-
wohl die Adresse für Domizil-Lieferung (Stückgut) als auch
die gewünschte Bahnstation (Wagenladung) anzugeben.

Beanstandungen: Die Sendungen sind beim Empfang sofort zu kontrollieren.
Schäden und Manki können nur geltend gemacht werden, wenn
eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme vorliegt.

3.2. Magazinfassungen

Nur Truppen, die in unmittelbarer Umgebung des AVM bzw GVM Dienst leisten,
dürfen Magazinfassungen vornehmen.

4. Beanstandungen der Ware (VR Ziffer 196 b)

- 4.1. Armeeproviand, dessen Geniessbarkeit zweifelhaft ist, darf von der Truppe nicht vernichtet werden. Aus der betreffenden Sammelpackung sind dem Oberkriegskommissariat Muster (**keine offenen Dosen**) einzusenden, unter Angabe der Anschrift auf der Sammelpackung.
- 4.2. Nach Untersuchung der Muster entscheidet das Oberkriegskommissariat über die Verwendung der noch vorhandenen Vorräte und orientiert die Truppe.
- 4.3. Für einzelne, offensichtlich verdorbene Artikel kann der Kommandant die Vernichtung anordnen. Die Menge der beseitigten Artikel sowie deren Hersteller sind dem Oberkriegskommissariat zu melden.

5. Rückschub

- 5.1. Rückschübe sind im Abt-, Bat- und Schulverband zusammengefasst und mit einer Rückschubliste dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthalten.
- 5.2. Es dürfen nur ganze Sammelpackungen zurückgeschoben werden.
- 5.3. Bahn-rückschübe sind als "**Frachtgut**" (weisse Frachtbriebe für CARGO DOMIZIL oder Wagenladungen) aufzugeben. Für Stückgüter sind Tauschgeräte (Paletten, Rahmen und Deckel) zu verwenden, welche bei der Aufgabestelle (Regionalzentrum) angefordert werden können.

PREISE FÜR ARMEEPROVIANT UND FUTTERMITTEL 1986

Artikel Nummer	Artikel	Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis
	<u>Backwaren</u>		
337.9011	Militärbiskuit	* 50 Portionen zu je 200 g	Port 1.10
9012	Frischhaltebrot	* 40 Portionen zu je 350 g	Port 1.10
9013	Früchtebrot	* 60 Portionen zu je 350 g	Port 1.10
	<u>Fleischwaren</u>		
9061	Fleischkonserve	* 50 Portionen zu je 120 g	Port 2.--
9062	Schweinefleischkonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 26.40
9063	Fleischkäsekonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 18.--
9072	Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.20
9073	Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.20
9076	Schweinsvoressen, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.20
9081	Streichpastete	* 50 Portionen zu je 60 g	Port -.90
9083	Thon	6 Dosen zu je 1,89 kg	Dose 17.--
9092	Ravioli	12 Dosen zu 1,16 kg	Dose 3.20
	<u>Käse</u>		
9111	Dosenkäse	* 50 Portionen zu je 70 g	Port -.90
	<u>Getränkeartikel</u>		
9150	Kaffee vakuumverpackt (Paket = 4 l schwarzer Kaffee)	20 Pakete zu je 250 g	Paket 3.40
9152	Sofortkaffee (1 Dose = 10 l schwarzer Kaffee)	12 Dosen zu je 200 g	Dose 8.20
9153	Sofortkaffee	* 50 Portionen zu je 2 g	Port -.10
9161	Kakaopulver gezuckert (1 kg = 18 l)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 6.--
9162	Schokolademilchpulver (1 Dose = 8 l)	* 6 Dosen zu je 1 kg	kg 8.70
9171	Vollmilchpulver (1 Dose = 4 l Milch)	* 12 Dosen zu je 500 g	Dose 5.40
9172	Kondensmilch ungezuckert	* 50 Portionen zu je 80 g	Port -.60
9175	Frühstückskonserve	* 50 Portionen zu je 65 g	Port -.60
9180	Schwarztee	1 Paket zu 200 g	Paket 1.60
9181	Tee in Portionen	* 50 Portionen zu je 2 g	Port -.03
9183	Lindenblüten	1 Paket zu 500 g	Paket 10.50
9184	Hagebutten	1 Paket zu 500 g	Paket 2.50
	<u>Suppenpräparate</u>		
9201	Suppenkonserve	* 50 Portionen zu je 40 g	Port -.25
9202	Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 4.60
9211	Klare Suppe konzentriert	6 Dosen zu je 1 kg	kg 6.70
9221	Streuwürze	6 Dosen zu je 1 kg	kg 6.70
9241	Bratensauce	6 Dosen zu je 1 kg	kg 11.--

Artikel Nummer	Artikel	Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis
<u>Getreideprodukte</u>			
337.9251	Reis für Trockenreis	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60
9252	Reis für Risotto	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60
9261	Eierhörnli	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9262	Spaghetti	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9263	Spiralen	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9264	Nudeln	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9271	Haferflocken	1 Sack zu 2 kg	kg 1.20
9272	Maisgriess	1 Sack zu 5 kg	kg 1.20
9273	Knöpfli (4 Pakete = 60 Port)	4 Pakete zu je 1,5 kg	kg 8.--
9301	Kartoffelflocken (6 Pakete = 60 Portionen)	6 Pakete zu je 500 g	Paket 4.--
<u>Gemüsekonserven</u>			
9312	Grünerbsenkonserve	12 Dosen zu je 880 g	Dose 1.70
9313	Grüne Bohnenkonserve	6 Dosen zu je 2,94 kg	Dose 5.--
9321	Tomatenextrakt	12 Dosen zu je 870 g	Dose 3.80
<u>Speisefett/oel</u>			
9352	Speisefett	3 Dosen zu je 2,5 kg	Dose 14.--
9361	Speiseoel	12 Flaschen zu je 1 lt	lt 4.20
<u>Süsswaren</u>			
9401	Kristallzucker	1 Sack zu 10 kg	kg 1.50
9402	Würfelzucker	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.15
9411	Konfitüre in Portionen	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.25
9412	Konfitüre in Dosen	* 6 Dosen zu je 3,75 kg	Dose 10.--
9416	Apfelmus	6 Dosen zu je 3,1 kg	Dose 4.60
9421	Karamelle	* 50 Portionen zu je 40 g	Port -.20
9431	Militärschokolade	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.60
9432	Notportion	* 50 Portionen zu je 192 g	Port 2.40
9442	Dessert-Creme	* 48 Portionen zu je 160 g	Port -.80
<u>Verschiedenes</u> (Abgabe an die Truppe ohne Verrechnung)			
306.0057	Lebensmittelbeutel	1 Packung zu 50 Stück	Stück -.10
312.5804	Frischhaltefolie	1 Rolle	Rolle 1.60
5880	Aluminiumfolie	1 Rolle	Rolle 4.--
<u>Futtermittel</u>			
337.9601	Futterhafer	1 Sack zu 70 kg	kg -.40
9611	Heu	1 Ballen zu 20 - 25 kg	kg -.30
9621	Stroh	1 Ballen zu 15 - 20 kg	kg -.20
9631	Futterwürfel	1 Sack zu 40 kg	kg -.50

* Pflichtkonsum

Preise der Militärspeisen

Gültig ab 1. 1. 86

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 1985)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 86
- Durchschnittliche Preise 1985 für Selbstsorgeartikel

3. Normalmengen

Die Preise sind pro 100 Mann aufgrund der Quantitäten nach Normalmengen gemäss Regl 60.6, Kochrezepte, berechnet. Diese Mengen sind unbedingt von Fall zu Fall den jeweiligen Verhältnissen und eigenen Erfahrungswerten (Arbeit der Truppe, Essgewohnheiten, Beliebtheit der Speisen, Witterung) anzupassen.

4. Reduzierte Mengen

4.1. Um die Berechnung zu erleichtern, sind in der nachfolgenden Liste bei einigen Speisen zwei weitere Preispositionen angegeben, die auf folgenden reduzierten Mengen basieren:

Pos 2 = 80% = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos 3 = 60% = 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.

Oberkriegskommissariat

Feldgrauer Humor

«Rekrut Häuptli», reklamiert der Leutnant, «es isch nid zum Zueluege und Zuelose. Sie laufed langsam. Sie tänked langsam. Sie reded langsam. Sie reagiered langsam. Gits öppis, wo bi Ihne gschwind goht?»

«Jawohl, Herr Lütnant, ich bi gschwind müed.»

Kochrezepte Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Ein- heit	Regl 60.6		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Koch- kisten		Liter	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
		1. GETRAENKE							
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	61.--	40	49.--	30	37.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	61.--	40	49.--	30	37.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	58.--	40	46.--	30	35.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	60.--	40	48.--	30	36.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	61.--	40	49.--	30	37.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	35.--	40	28.--	30	21.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	1	50	60.--	35	48.--	25	36.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	60.--	40	48.--	30	36.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	40.--	30	32.--	20	24.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	38.--	35	32.--	25	23.--
R 11	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	1	50	10.--	40	8.--	30	6.--
R 12	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	30	4.--
		Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	30	4.--
R 13	R 261	Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)	1	50	8.--	40	7.--	30	5.--
		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		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.--

3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN

3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch

R 50		Braten
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)
R 52	R 283	Curry
R 53		Fleischvögel
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art
R 55		Geschnetzeltes II Art
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons
R 56	R 288	Hackfleisch
R 57		Paprika-Gulasch
R 58		Pfeffer
R 60	R 289	Ragout
R 61		Sauerbraten
R 62		Siedfleisch
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)
R 64		Voressen II Art (Blanquette)
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art
R 70		Hackbeefsteak III Art
R 71		Hackbraten I Art
R 72		Hackbraten II Art
R 80		Rauchfleisch
R 246		Szegediner-Gulasch
		<u>3.2. Eintopfgerichte</u>
	R 295	Gulasch
	R 296	Pot-au-feu
	R 297	Siedfleisch (Spatz)
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln

Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub
	VV Fr 8.65	HV Fr 10.95	VV/HV Fr 8.55
20 kg	182.--	227.--	180.--
20 kg	193.--	239.--	191.--
20 kg	199.--		197.--
16 kg		185.--	137.--
20 kg	187.--		185.--
20 kg	193.--		191.--
15 + 5 kg	190.--		188.--
15 kg	144.--		142.--
20 kg	201.--		199.--
20 kg	193.--		191.--
20 kg	185.--		183.--
20 kg	193.--	238.--	191.--
20 kg	181.--		179.--
20 kg	180.--		178.--
20 kg	187.--		185.--
10 kg	106.--		105.--
13 kg	146.--		145.--
13 kg	134.--		133.--
13 kg	138.--		137.--
13 kg	156.--		155.--
13 kg	134.--		133.--
13 kg	152.--		151.--
20 kg	173.--		171.--
20 kg	197.--		195.--
20 kg	210.--		208.--
20 kg	228.--		226.--
20 kg	190.--		188.--
Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis		Gesamtpreis
20 kg	8.--		216.--
13 kg	9.--		194.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	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	8.50	148.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	8.50	142.--
R 240		Kutteln Schifferart	15 kg	8.50	162.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	15 kg	5.--	90.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	9.--	117.--
R 245		Speck paniert	10 kg	8.50	119.--
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	18.50	343.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	8.--	240.--
R 237		Kalbskopf	15 kg	5.--	75.--
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	5.--	116.--
R 241		Poulets gebraten	50 kg	5.50	295.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.--	208.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzelm Schweinefleisch)	15 kg	13.--	240.--
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	11.--	137.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	14.--	280.--
-	-	Schweinskotelette	15 kg	17.50	263.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	19.--	247.--
		<u>3.4. Wurstwaren</u>			
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.35	149.--
R 83	R 305	Schüblige	100 Stück	1.40	140.--
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.70	170.--
R 83	R 305	Schweinswürste	100 Paar	1.70	170.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	14.--	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	-.80	116.--
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	8.--	200.--
		<u>3.5. Fische</u>			
R 90		Felchen gebraten	25 kg	10.80	299.--
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	9.--	173.--
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	7.80	159.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port	1.10	140.--

R 74	R 299	3.6. Fleischkonserven			
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	26.40	211.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse "	8 Dosen	26.40	211.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel "	8 Dosen	26.40	229.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	18.--	144.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten "	8 Dosen	18.--	149.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce "	8 Dosen	18.--	162.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	100 Port	2.--	204.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	2.--	230.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	2.--	220.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	100 Port	2.--	233.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu) (Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse)	66/50 Port	2.--/- .90	220.--
			Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN			Preis	Preis	Preis
4.1. Gemischte Gerichte					
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	74.--	59.--	44.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	127.--	102.--	76.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	127.--	102.--	76.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	93.--	74.--	59.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)	93.--	74.--	59.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg	57.--	46.--	34.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg	137.--	110.--	82.--
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
R 66		4.2. Fleisch- und Wurstwaren			
R 83	R 305	Fleischkäse gebraten	12 kg	11.--	140.--
R 84	R 306	Cervelats	100 Stück	-.80	80.--
R 83	R 305	Cervelats gebraten	100 Stück	-.80	84.--
-	-	Wienerli	100 Paar	1.70	170.--
R 115		Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	-.80	130.--
		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	8 kg/100 Stück	12.60/- .80	194.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
Stabile Küchen	Koch- kisten					
R 110 R 111 R 112 R 113 R 114 R 115	R 321	4.3. Käsespeisen Fondue (inkl Brot) Käseschnitten (inkl Brot) Käserissolen Käsespiessli Käseküchlein (Tätschli) Käsesalat Käseplatte (garniert)	22 kg 8 kg 5 kg 8 kg 10 kg 12 kg 15 kg	Käsepreis Emmentaler Fr 12.10 Greyerzer Fr 12.60	353.-- 190.-- 121.-- 210.-- 160.-- 167.-- 210.--	
R 191		4.4. Fischkonserven Thonsalat	Dosen	16.--	147.--	
R 120 R 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99		4.5. Eierspeisen Eier gesotten Eier mit Russischem Salat Eier an weisser Sauce Eier an Currysauce Eier an Paprikasauce Eier an Tomatensauce	Stück Stück Stück Stück Stück Stück	Eier-Preis Fr -.40	80.-- 140.-- 90.-- 96.-- 93.-- 100.--	
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
				Preis	Preis	Preis
R 195 R 196 R 197 R 198 R 199 R 200 R 201 R 202	R 360 R 361	4.6. Süssspeisen als Hauptgericht Birchermüesli Fotzelschnitten (inkl Brot) Götterspeise mit Biscuits Griesspudding Haferbrei (Porridge) Maisspudding Maisschnitten gebacken Milchreis	ca 60 kg 200 Stück ca 69 l 8 kg 5 kg 8 kg 10 kg 12 kg	192.-- 102.-- 152.-- 82.-- 32.-- 72.-- 62.-- 52.--	154.-- 82.-- 137.-- 66.-- 26.-- 58.-- 50.-- 42.--	134.-- 71.-- 106.-- 57.-- 22.-- 50.-- 43.-- 36.--

5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
5.1. Kartoffeln							
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	30 kg		71.--	57.--	43.--
R 125	R 326	Bratkartoffeln	50 kg		55.--	44.--	33.--
R 127	R 327	Rösti	40 kg	Kartoffel-	43.--	34.--	26.--
R 128		Kartoffelstock frisch	50 kg	preis	58.--	46.--	35.--
R 129		Pommes frites	80 kg	pro kg -.65	92.--	73.--	55.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	30 kg		19.--	15.--	13.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		57.--	45.--	34.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	25 kg		18.--	14.--	12.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	40 kg		41.--	33.--	25.--
R 184		Kartoffelsalat	40 kg		38.--	30.--	23.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port	-.40	56.--	45.--	34.--
5.2. Getreideprodukte							
R 164		Griess-Maïsschnitten gebraten	8 kg	1.20	31.--	25.--	22.--
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6 - 7 Pakete	8.--	64.--	51.--	38.--
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	2.60	60.--	48.--	42.--
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg	2.60	34.--	27.--	24.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2.60	47.--	37.--	33.--
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg	2.60	31.--	25.--	22.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg	2.60	57.--	46.--	40.--
	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2.60	37.--	30.--	26.--
R 176	R 355	Trockenreis	10 kg	2.60	35.--	28.--	24.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten				Preis	Preis	Preis
		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN					
		<u>6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte</u>					
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.--	65.--	52.--	39.--
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.--	62.--	50.--	37.--
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.30	39.--	31.--	23.--
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.--	62.--	46.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.50	60.--	48.--	36.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.70/1.40	41.--	33.--	25.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.70/1.40	46.--	37.--	28.--
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.70	43.--	34.--	26.--
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	5.--	64.--	51.--	38.--
-	-						
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	1.70	73.--	58.--	44.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.40	42.--	34.--	25.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.40	46.--	37.--	28.--
R 144		Kefen	25 kg	4.--	107.--	86.--	64.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	20 kg	1.20	40.--	32.--	24.--
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.70	75.--	60.--	45.--
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.50	45.--	36.--	27.--
R 148		Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.--	56.--	45.--	34.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.--	66.--	53.--	40.--
R 150		Rosenkohl	20 kg	3.--	79.--	63.--	47.--
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.40	52.--	42.--	31.--
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	25 kg	1.40	41.--	33.--	25.--
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	20 kg	1.40	45.--	36.--	27.--
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.40/- .65	52.--	42.--	31.--
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	2.60	47.--	38.--	28.--
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	2.50	83.--	66.--	50.--
R 157		Spinat gehackt	25 kg	2.50	84.--	67.--	50.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.50	49.--	39.--	29.--
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	2.50	75.--	60.--	45.--
R 166	R 351	Linsen	8 kg	1.80	24.--	19.--	14.--

			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
6.2. Salate							
R 180		Brüsselersalat	10 kg	5.--	55.--	44.--	33.--
R 181		Endiviensalat	20 Stück	1.20	24.--	19.--	14.--
R 182		Gurkensalat	30 Stück	1.--	36.--	29.--	22.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.40	38.--	30.--	23.--
R 185		Kopfsalat	20 Stück	1.50	39.--	31.--	23.--
R 186		Nüsslisalat	5 kg	13.--	75.--	60.--	45.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	30 kg	1.10	44.--	35.--	26.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.70	45.--	36.--	27.--
R 189		Rüebli-salat gekocht	20 kg	1.40	38.--	30.--	23.--
R 190		Rüebli-salat roh	20 kg	1.40	35.--	28.--	21.--
R 192		Tomatensalat	25 kg	2.--	58.--	46.--	35.--
-	-						
6.3. Kompotte							
R 215	R 365	Apfelmus frisch	35 kg	1.30	52.--	42.--	31.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.60	52.--	42.--	31.--
R 217		Apfelschnitze frisch	40 kg	1.30	62.--	50.--	37.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörnt	8 kg	10.--	86.--	69.--	52.--
R 219		Aprikosenkompott	40 kg	2.50	88.--	70.--	53.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	35 kg	1.70	69.--	55.--	41.--
R 221	R 368	Birnen gedörnt	10 kg	12.--	125.--	100.--	75.--
R 222		Rhabarberkompott	40 kg	2.50	115.--	92.--	69.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	30 kg	2.--	68.--	54.--	41.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten						
R 95	R 310	7. SAUCEN	10 l		20.--		
R 97	R 311	Béchamel (Milchsauce)	10 l		15.--		
R 98	R 312	Currysauce	10 l		15.--		
R 99/100	R 313	Paprikasauce	12 l		40.--		
R 102	R 315	Tomatensauce I Art	10 l		20.--		
R 103		Zwiebelsauce	5 l		32.--		
R 104		Mayonnaise	5 l		42.--		
R 105		Remoulade	3 l		11.--		
R 106		Salatsauce	3 l		21.--		
R 100		Sauce Vinaigrette	12 l		24.--		
		Tomatensauce II Art					
R 205		8. DESSERTS	300 Stück		56.--		
R 206		Apfelküchlein	100 Stück		30.--		
R 207		Berliner Pfannkuchen	25 l		45.--	36.--	32.--
R 208		Caramelcrème	30 kg		90.--	72.--	63.--
R 209		Fruchtsalat	25 l		60.--	48.--	42.--
R 210		Haselnusscrème	25 l		64.--	51.--	45.--
R 211		Schokoladecrème	25 l		43.--	35.--	30.--
		Vanillecrème					
		9. VERSCHIEDENES					
	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		