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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 60 (1987)

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: 16.12.2025

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

OKK-Informationen

Verzeichnis der Chefbeamten des OKK, der Schul- und Kurskommandanten der Vsg Trp und des Mun D sowie der Chefs der Betriebe OKK

ab 1. Januar 1987

Oberkriegskommissär	Brigadier Hans Schlup
Chef Sektion Personal und Finanzen	Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Chef Zentrale Dienste	Major Hans-Rudolf Jüni
Chef Abteilung Kommissariat	Oberst Fabio Pfaffhauser
Chef Sektion Verpflegung	Oberstlt Stephan Jeitziner
Chef Sektion Betriebsstoffe	Oberstlt Fred Löhnert
Chef Sektion Bau und Technik	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 i Gst Kurt Bandi
Instruktionschef der Vsg Trp und des Mun D	Oberst i Gst Franz Jäggi
Chef Sektion Ausbildung und Personelles der Truppe	Oberst Pierre Creux
Kdt Vsg Trp UOS/RS	Oberst Paul Hänni
Kdt UOS für Kü Chefs	Major i Gst Faustus Furrer
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse	Major Kurt Ramseyer
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS	Oberst i Gst Fritz Kohler
Kdt Kurse Betrst D	Major Peter Kühni
Kdt Schulen und Kurse Mun D	Oberst i Gst René Mäder
Betriebe	
Betriebsleiter AVM Brenzikofen	Hptm Rolf Ehrensperger
Betriebsleiter BVA Grünenmatt	Major Peter Kühni
Verwalter BVA Münchenbuchsee	Herr Hans Küffer
Verwalter BVA Rotkreuz	Herr Martin Infanger
Betriebsleiter M+D Thun	Major Peter Liebi

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Inserenten!

Beachten Sie jedoch, dass nicht immer sämtliche angbotenen Lebensmittel zulasten Verpflegungskredit gekauft werden dürfen.

Dem Einkauf zulasten Wehrmann/Truppe (z. B. Kantinenkasse) oder für den Verbrauch im zivilen Leben steht nichts entgegen.

Die Redaktion

Verzeichnis der Kriegskommissäre der Armee ab 1. Januar 1987

Armeekorps

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

Divisionen

Div méc 1	Lt col	André Méan
Div camp 2	Lt col	Jean-Robert Bouvier
F Div 3	Oberstlt	Friedrich Schmutz
Mech Div 4	Oberstlt	Friedrich Hof
F Div 5	Oberstlt	Peter Meier
F Div 6	Oberstlt	Jürg Zehnder
F Div 7 a i	Major	Willi Keller
F Div 8	Oberstlt	Josef Roos
Geb Div 9	Oberstlt	Stephan Jeitziner
Div mont 10	Lt col	Henri Corbaz
Mech Div 11	Oberstlt	René Künzli
Geb Div 12 a i	Major	Guido De Zordi

Territorialzonen

Zo ter 1	Oberst	Hans-Rudolf Balzli
Ter Zo 2	Oberst	Ferdinand Imhof
Ter Zo 4	Oberst	Ernst Abegg
Ter Zo 9	Col	Sergio Bustini
Zo ter 10	Col	Francis Zufferey
Ter Zo 12	Oberst	Heinz Feldmann

Grenzbrigaden

Br fr 1	Lt col	Jean-Claude Stricker
Br fr 2 a i	Major	Hans-Ulrich Greminger
Br fr 3	Oberstlt	Hans Fankhauser
Gz Br 4	Oberstlt	Bernhard Odermatt
Gz Br 5	Oberstlt	Marcel Achermann
Gz Br 6	Oberstlt	Paul Huber
Gz Br 7	Oberstlt	Kurt Bill
Gz Br 8 a i	Major	Walter Bischofberger
Br fr 9	Ten col	Reto Grassi
Gz Br 11	Oberstlt	Martin Joder
Gz Br 12 a i	Major	Benjamin Blatter

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	Urs Städeli

Wir heissen die neuen Fouriergehilfen herzlich willkommen!

Vom 12. bis 31. Januar absolvieren Sie in Bure den Fouriergehilfenkurs 1/87. Während diesen drei Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fouriergehilfe. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen.

Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes und des Verbandes Bernischer Fouriergehilfen für ihre Mitglieder während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört auch die vorliegende Fachzeitschrift ‹Der Fourier›.

Wir wünschen viel Erfreuliches!

Verzeichnis der Vorschriften für den Kommissariatsdienst

Stand: 1. Januar 1987

Reglement/Weisung (Regl) (W)		Titel	Jahrgang	Bemerkungen
Regl 51.3	d	Verwaltungsreglement (VR)	1987	
Regl 51.3/I	d	Ergänzungen zum Verwaltungsreglement (VRE)	1987	
Regl 51.3/II	dfi	Verzeichnis der Tankstellen (VTS)	1987	
Regl 51.23	d	Ausbildung und Organisation in Truppenkursen (AOT)	1986	Bei Kdt und Qm
Regl 52.31	d	Versorgung	1977	Bei Kdt, KK, Kom Of, Qm
Regl 52.100/I	d	Merkpunkte für Führer von Versorgungsstaffeln	1985	
Regl 60.1	d	Truppenhaushalt (TH)	1974	
Regl 60.4	d	Fourier-Anleitung (FA)	1974	+ Rev 1976-80, 83
Regl 60.6	d	Kochrezepte	1974	
Regl 60.8	d	Behelf für den Kommissariatsdienst (BKD)	1981	
Regl 60.12	dfi	Benzinvergaserbrenner (BVB)	1970	Bei Küchenchefs und in der BVB-Kiste
Regl 60.20	d	Wasserversorgung der Truppe (WVT)	1982	
W OKK 34.12	d	Preise für Armeeproviant und Futtermittel	1987	
W OKK 41.12	d	Preise der Militärspeisen	1987	
W OKK 44.10	d	Verpflegungskredit und Richtpreise	1987	
W OKK	dfi	Verzeichnis der Waffenplatzlieferanten von		)
46.9		Brot		) für Dienstleistungen
46.10		Fleisch	1987	) auf den Waffenplätzen
46.11		Käse		)
46.12		Milch		)
46.14	dfi	Verzeichnis der Vertrauensmänner für Fleischhygiene auf den Waffenplätzen		

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

Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale = für Reglemente
3000 Bern

Oberkriegskommissariat = für Weisungen OKK
Sektion Verpflegung
3003 Bern

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT
V-34.12

Preise für Armeeproviant und Futtermittel 1987

1. Grundlagen

- Reglement 51.3. Verwaltungsreglement
- Reglement 51.3/I Verwaltungsreglement Ergänzungen
- Reglement 60.1 Truppenhaushalt

2. Basierung

2.1. Armeeproviant

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

2.2. Futtermittel

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

3. Bestellwesen

3.1. Bestellformulare

Für Bestellungen sind ausschliesslich
- **Formular 16.6** für Armeeproviant, Ausgabe 1987
- **Formular 16.7** für Futtermittel (inkl Biwakstroh), Ausgabe 1987

zu verwenden.

Diese Formulare sind bei der EDMZ anzufordern.

3.2. Fristen

Die Bestellungen müssen beim AVM bzw GVM wie folgt eintreffen:

Vordienstliche Bestellungen:	**15 Tage**	)
Bestellungen während des Dienstes:		) vor dem gewünschten
- Rekrutenschulen	**10 Tage**	) Bezugsdatum
- WK Truppen	**5 Tage**	)

3.3. Besondere Anordnungen

- Armeeproviant ist in ganzen Sammelpackungen (Kartons, Säcke, Pakete) zu bestellen.

- Bestellungen sind je Bat, Abt, Schule bzw Kurs zusammenzufassen.

4. Nachschub

4.1. 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.

- **CARGO RAIL (Wagenladung)**

  Wagenladungen werden ab ca **2'500 kg** Bruttogewicht ausgeführt.

Zustellart: Das AVM bzw GVM entscheidet aufgrund der Bestellung, ob die Ware per CARGO DOMIZIL oder CARGO RAIL spediert wird und meldet dies dem Besteller mittels Auftragsbestätigung. Die Truppe hat auf den Bestellformularen sowohl die Adresse für Domizil-Lieferung (CARGO DOMIZIL) als auch die gewünschte Bahnstation (CARGO RAIL) anzugeben.

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

4.2. Magazinfassungen

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

5. Beanstandungen der Ware

5.1. Armeeproviant, 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.

5.2. Nach Untersuchung der Muster entscheidet das Oberkriegskommissariat über die Verwendung der noch vorhandenen Vorräte und orientiert die Truppe.

5.3. Für einzelne, offensichtlich verdorbene Artikel kann der Kommandant die Vernichtung anordnen. Die Menge der beseitigten Artikel sowie der Herstellercode sind dem Oberkriegskommissariat zu melden.

6. Rückschub

6.1. Rückschübe sind im Abt-, Bat- und Schulverband zusammengefasst und mit einer Rückschubliste (Form 16.18 "Belastungs-/Gutschriftsanzeige") dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthalten.

6.2. Es dürfen nur ganze Sammelpackungen zurückgeschoben werden.

6.3. Bahnrückschübe sind als **CARGO DOMIZIL** (weisse Frachtbriefe für CARGO DOMIZIL) oder CARGO RAIL (Wagenladungen) aufzugeben. Für CARGO DOMIZIL-Sendungen sind Tauschgeräte (Paletten, Rahmen und Deckel) zu verwenden, welche beim Regionalzentrum angefordert werden können.

PREISE FÜR ARMEEPROVIANT UND FUTTERMITTEL 1987

Artikel Nummer	Artikel		Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis	
	Backwaren				
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
	Fleischwaren				
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
	Käse				
9111	Dosenkäse	*	50 Portionen zu je 70 g	Port	-.90
	Getränkeartikel				
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	Frühstückkonserve	*	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
9187	Lindenblüten		50 Beutel zu 5 g	Beutel	-.10
9184	Hagebutten		1 Paket zu 500 g	Paket	2.50
	Suppenpräparate				
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.--
		*	Pflichtkonsum		

Artikel Nummer	Artikel		Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis	
	Getreideprodukte				
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	Paket	8.--
9301	Kartoffelflocken (6 Pakete = 60 Portionen)		6 Pakete zu je 500 g	Paket	4.--
	Gemüsekonserven				
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
	Speisefett/oel				
9352	Speisefett		3 Dosen zu je 2,5 kg	Dose	14.--
9361	Speiseoel		12 Flaschen zu je 1 lt	lt	4.20
	Süsswaren				
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 30 g	Port	-.25
9412	Konfitüre in Dosen	*	6 Dosen zu je 3,75 kg	Dose	10.--
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
	Verschiedenes (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.--
	Futtermittel				
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
9681	Hundefutter		1 Sack zu 10 kg	kg	2.60

Zur Beschaffung dieser Artikel für den Truppenhaushalt ist der Verpflegungskredit bestimmt, der durch das OKK festgelegt wird. Allfällige Zulagen zum Verpflegungskredit siehe VRE 14–16.

Verpflegungskredit und Richtpreise, Nr. 1/87 siehe Seite 35.

Preise der Militärspeisen

Gültig ab 1. 1. 87

---

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 dienten:

- Regl 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V/44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1986)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1. 1. 87
- Durchschnittliche Preise 1986 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, Beliebheit 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 Menüs.

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 Menüs 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. Vergleich Kostenberechnung und Verbrauch

Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten wöchentlichen Bilanz des Truppenhaushaltes sichergestellt.

Oberkriegskommissariat

Kochrezepte Nr		Militärspeise	Einheit	Regl 60.6		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Kochkisten		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	Frühstückkonserven	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.--

			Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge VV Fr 8.10	Selbstsorge HV Fr 10.40	Nachschub VV/HV Fr 8.--
		3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN				
		3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch				
R 50		Braten	20 kg	171.--	219.--	169.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg	182.--	228.--	180.--
R 52	R 283	Curry	20 kg	188.--		186.--
R 53		Fleischvögel	16 kg		175.--	128.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20 kg	176.--		174.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	182.--		180.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15 + 5 kg	183.--		178.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	134.--		134.--
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	190.--		188.--
R 58		Pfeffer	20 kg	182.--		180.--
R 60	R 289	Ragout	20 kg	174.--		172.--
R 61		Sauerbraten	20 kg	182.--	227.--	180.--
R 62		Siedfleisch	20 kg	170.--		168.--
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	169.--		167.--
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	176.--		174.--
R 65		Fleischkäse (Selbstherstellung)	10 kg	101.--		100.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13 kg	139.--		138.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	127.--		126.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	130.--		129.--
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg	148.--		147.--
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	126.--		125.--
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	144.--		143.--
R 80		Rauchfleisch	20 kg	162.--		160.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	186.--		184.--
		3.2. Eintopfgerichte				
	R 295	Gulasch	20 kg	199.--		197.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	217.--		215.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	179.--		177.--

			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)	20 kg	8.--	216.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	9.--	194.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch-kisten				
		3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz			
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 geschnetzeltem 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.--
		3.4. Wurstwaren			
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.--
		3.5. Fische			
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.--

		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	75.--	60.--	45.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	124.--	100.--	75.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	124.--	100.--	75.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	94.--	75.--	57.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)	94.--	74.--	59.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg	58.--	47.--	35.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg	138.--	111.--	83.--
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
		4.2. Fleisch- und Wurstwaren			
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	1.70	170.--
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	-.80	130.--
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	8 kg/100 Stück	13.--/-.80	197.--

Kochrezept Nr		Militärspeise		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Kochkisten					
		4.3. Käsespeisen				
R 110		Fondue (inkl Brot)		22 kg		362.--
R 111	R 321	Käseschnitten (inkl Brot)		8 kg	Käsepreis	194.--
R 112		Käserissolen		5 kg		124.--
R 113		Käsespiessli		8 kg	Emmentaler	214.--
R 114		Käseküchlein (Tätschli)		10 kg	Fr 13.--	166.--
R 115		Käsesalat		12 kg	Greyerzer	175.--
		Käseplatte (garniert)		15 kg	Fr 13.--	216.--
		4.4. Fischkonserven				
R 191		Thonsalat		Dosen	16.--	147.--
		4.5. Eierspeisen				
R 120		Eier gesotten		Stück		80.--
R 120/188		Eier mit Russischem Salat		Stück	Eier-Preis	140.--
R 121		Eier an weisser Sauce		Stück	Fr -.40	90.--
R 120/97		Eier an Currysauce		Stück		96.--
R 120/98		Eier an Paprikasauce		Stück		93.--
R 120/99		Eier an Tomatensauce		Stück		100.--
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
				Preis	Preis	Preis
		4.6. Süssspeisen als Hauptgericht				
R 195		Birchermüesli	ca 60 kg	192.--	154.--	134.--
R 196	R 360	Fotzelschnitten (inkl Brot)	200 Stück	102.--	82.--	71.--
R 197		Götterspeise mit Biscuits	ca 69 l	152.--	137.--	106.--
R 198		Griesspudding	8 kg	82.--	66.--	57.--
R 199	R 361	Haferbrei (Porridge)	5 kg	32.--	26.--	22.--
R 200		Maispudding	8 kg	72.--	58.--	50.--
R 201		Maisschnitten gebacken	10 kg	62.--	50.--	43.--
R 202		Milchreis	12 kg	52.--	42.--	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-Maisschnitten 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	41.--	33.--	29.--
R 167	R 352	" " ohne Käse	8 kg	1.20	15.--	12.--	10.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2.60	61.--	49.--	43.--
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	58.--	47.--	41.--
	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		Militärspeise	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				Preis	Preis	Preis
		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN					
		6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte					
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	74.--	59.--	45.--
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	76.--	61.--	46.--
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		Rüeblisalat gekocht	20 kg	1.40	38.--	30.--	23.--
R 190		Rüeblisalat 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 gedörrt	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 gedörrt	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		Militärspeise	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch-kisten						
		7. SAUCEN					
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		32.--		
R 104		Remoulade	5 l		42.--		
R 105		Salatsauce	3 l		11.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	3 l		21.--		
R 100		Tomatensauce II Art	12 l		24.--		
		8. DESSERTS					
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		Schokoladecrème	25 l		64.--	51.--	45.--
R 211		Vanillecrème	25 l		43.--	35.--	30.--
		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		