

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles 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: 05.02.2026

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

Chef Sektion Personal und Finanzen
Chef Zentrale Dienste

Brigadier Hans Schlup

Chef Abteilung Kommissariat

Chef Sektion Verpflegung
Chef Sektion Betriebsstoffe
Chef Sektion Bau und Technik
Chef Sektion Rechnungswesen

Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Major Hans-Rudolf Jüni

Chef Abteilung Munition

Chef Stabsstelle Planung Munition
Chef Sektion Munition

Oberst Fabio Pfaffhauser
Oberstlt Stephan Jeitziner
Oberstlt Fred Löhner
Herr Hans-Rudolf Streit
Oberstlt Albert Bähler

Instruktionschef der Vsg Trp und des Mun D

Chef Sektion Ausbildung und Personelles
der Truppe
Kdt Vsg Trp UOS/RS
Kdt UOS für Kü Chefs
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS
Kdt Kurse Betrst D
Kdt Schulen und Kurse Mun D

Oberst Roland Burri
Hptm André Rickenbacher
Major i Gst Kurt Bandi

Oberst i Gst Franz Jäggi
Oberst Pierre Creux

Oberst Paul Hänni
Major i Gst Faustus Furrer
Major Kurt Ramseyer
Oberst i Gst Fritz Kohler
Major Peter Kühni
Oberst i Gst René Mäder

Betriebe

Betriebsleiter AVM Brenzikofen
Betriebsleiter BVA Grünenmatt
Verwalter BVA Münchenbuchsee
Verwalter BVA Rotkreuz
Betriebsleiter M+D Thun

Hptm Rolf Ehrensperger
Major Peter Kühni
Herr Hans Küffer
Herr Martin Infanger
Major Peter Liebi

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Inserenten!

Beachten Sie jedoch, dass nicht immer sämtliche angebotenen 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)		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	
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 46.9 46.10 46.11 46.12	dfi	Verzeichnis der Waffenplatzlieferanten von Brot Fleisch Käse Milch	1987)) für Dienstleistungen) auf den Waffenplätzen))
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

Oberriegskommissariat = für Weisungen OKK
Sektion Verpflegung
3003 Bern



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
- Öffnungszeiten: 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
- Öffnungszeiten: 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 Mängel 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-/Gutschriftenanzeige") 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 ARMEEPROVANT UND FUTTERMITTEL 1987

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	Fleischkäsekonserven	* 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	Frühstückskonserven	* 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
	<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.--
	* 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	Maisgries	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	Grünerbsenkonserven	12 Dosen zu je 880 g	Dose 1.70
9313	Grüne Bohnenkonserven	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	1t 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 erheblicher 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, 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 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		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
		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.--
R 13	R 261	Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	30	4.--
		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	Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub
				VV Fr 8.10	HV Fr 10.40	VV/HV Fr 8.--
R 50		Braten	20 kg	171.--	219.--	169.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnaise)	20 kg	182.--	228.--	180.--
R 52	R 283	Curry	20 kg	188.--	175.--	186.--
R 53		Fleischvögel	16 kg			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.--	227.--	172.--
R 61		Sauerbraten	20 kg	182.--		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.--
		<u>3.2. Eintopfgerichte</u>				
	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		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 76	R 301	<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>			
R 77		Kutteln an Tomatensauce	15 kg	8.50	148.--
R 240		Kutteln an weisser Sauce	15 kg	8.50	142.--
R 78		Kutteln Schifferart	15 kg	8.50	162.--
R 81		Leber geschnetzelte (Schweinsleber)	15 kg	5.--	90.--
R 245		Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	9.--	117.--
R 247		Speck paniert	10 kg	8.50	119.--
R 233		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	10.60	190.--
R 235		Champignons	15 kg	7.20	130.--
R 236		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	18.50	343.--
R 237		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	8.--	240.--
R 238		Kalbskopf	15 kg	5.--	75.--
R 241		Kalbskopf gebacken	15 kg	5.--	116.--
R 242		Poulets gebraten	50 kg	5.50	295.--
R 243		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.--	208.--
R 66		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	15 kg	13.--	240.--
-	R 303	Fleischkäse gebraten	12 kg	11.--	137.--
-		Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	14.--	280.--
-		Schweinskotelette	15 kg	17.50	263.--
	R 322	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	19.--	247.--
		<u>3.4. Wurstwaren</u>			
R 82		Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.35	149.--
R 83		Schüblige	100 Stück	1.40	140.--
R 83		Emmentalerli	100 Paar	1.70	170.--
R 83		Schweinswürste	100 Paar	1.70	170.--
R 83		Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	14.--	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	-.80	116.--
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	8.--	200.--
	R 304	<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	R 300	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				
		4.1. Gemischte Gerichte	Preis	Preis	Preis	
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		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 321	4.3. Käsespeisen			
R 111		Fondue (inkl Brot)	22 kg	Käsepreis	362.--
R 112		Käseschnitten (inkl Brot)	8 kg		194.--
R 113		Käserissolen	5 kg		124.--
R 114		Käsespiessli	8 kg	Emmentaler	214.--
R 115		Käseküchlein (Tätschli)	10 kg	Fr 13.--	166.--
		Käsesalat	12 kg	Greyerzer	175.--
		Käseplatte (garniert)	15 kg	Fr 13.--	216.--
R 191		4.4. Fischkonserven			
		Thonsalat	Dosen	16.--	147.--
R 120	R 360	4.5. Eierspeisen			
R 120/188		Eier gesotten	Stück	Eier-Preis	80.--
R 121		Eier mit Russischem Salat	Stück		140.--
R 120/97		Eier an weisser Sauce	Stück	Fr -.40	90.--
R 120/98		Eier an Currysauce	Stück		96.--
R 120/99		Eier an Paprikasauce	Stück		93.--
		Eier an Tomatensauce	Stück		100.--
R 195	R 361	4.6. Süssepeisen als Hauptgericht	Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6	Pos 2
R 196		Bircher Müesli	ca 60 kg	192.--	154.--
R 197		Fotzelschnitten (inkl Brot)	200 Stück	102.--	82.--
R 198		Götterspeise mit Biscuits	ca 69 l	152.--	137.--
R 199		Griesspudding	8 kg	82.--	66.--
R 200		Haferbrei (Porridge)	5 kg	32.--	26.--
R 201		Maispudding	8 kg	72.--	58.--
R 202		Maisschnitten gebacken	10 kg	62.--	50.--
		Milchreis	12 kg	52.--	43.--
					36.--

		5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 125	R 325	5.1. Kartoffeln					
R 125	R 326	Bauernkartoffeln	30 kg		71.--	57.--	43.--
R 127	R 327	Bratkartoffeln	50 kg		55.--	44.--	33.--
R 128		Rösti	40 kg	Kartoffel- preis	43.--	34.--	26.--
R 129		Kartoffelstock frisch	50 kg	pro kg --.65	58.--	46.--	35.--
R 130	R 328	Pommes frites	80 kg		92.--	73.--	55.--
R 131	R 329	Salzkartoffeln	30 kg		19.--	15.--	13.--
R 132	R 330	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		57.--	45.--	34.--
R 133	R 331	Schälkartoffeln	25 kg		18.--	14.--	12.--
R 184		Stampfkartoffeln	40 kg		41.--	33.--	25.--
R 134	R 332	Kartoffelsalat	40 kg		38.--	30.--	23.--
		Kartoffelstock aus Flocken	100 Port	-.40	56.--	45.--	34.--
R 164		5.2. Getreideprodukte					
R 165	R 350	Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg		31.--	25.--	22.--
R 167	R 352	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6 - 7 Pakete		8.--	64.--	51.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg		1.20	41.--	33.--
"	"	ohne Käse	8 kg		1.20	15.--	12.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg		2.60	61.--	49.--
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg		2.60	34.--	27.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg		2.60	47.--	37.--
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg		2.60	31.--	25.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg		2.60	58.--	47.--
R 176	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg		2.60	37.--	30.--
	R 355	Trockenreis	10 kg		2.60	35.--	28.--

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					
R 135		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		Erbesen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.70/1.40	41.--	33.--	25.--
R 140		Erbesen/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 (Rübkkohl)	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 155	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.40/- .65	52.--	42.--	31.--
R 156	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	2.60	47.--	38.--	28.--
R 157		Spinat gedämpft	30 kg	2.50	83.--	66.--	50.--
R 158		Spinat gehackt	25 kg	2.50	84.--	67.--	50.--
R 159		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.50	49.--	39.--	29.--
R 160		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
R 180						
R 181		Brüsselersalat	10 kg	5.--	44.--	33.--
R 182		Endiviensalat	20 Stück	1.20	24.--	19.--
R 183		Gurkensalat	30 Stück	1.--	36.--	29.--
R 185		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.40	38.--	30.--
R 186		Kopfsalat	20 Stück	1.50	39.--	31.--
R 187		Nüsslisalat	5 kg	13.--	75.--	60.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	30 kg	1.10	44.--	35.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.70	45.--	36.--
R 189		Rüeblisalat gekocht	20 kg	1.40	38.--	30.--
R 190		Rüeblisalat roh	20 kg	1.40	35.--	28.--
R 192		Tomatensalat	25 kg	2.--	58.--	46.--
-	-					
R 215	R 365	6.3. Kompotte				
R 216		Apfelmus frisch	35 kg	1.30	52.--	42.--
R 217		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.60	52.--	42.--
R 218	R 366	Apfelschnitze frisch	40 kg	1.30	62.--	50.--
R 219		Apfelschnitze gedörrt	8 kg	10.--	86.--	69.--
R 220	R 367	Aprikosenkompott	40 kg	2.50	88.--	70.--
R 221	R 368	Birnenkompott frisch	35 kg	1.70	69.--	55.--
R 222		Birnen gedörrt	10 kg	12.--	125.--	100.--
R 223		Rhabarberkompott	40 kg	2.50	115.--	92.--
		Zwetschgenkompott frisch	30 kg	2.--	68.--	54.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	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 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.--		
R 205		8. DESSERTS 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.--
Regl	Seite 8	9. VERSCHIEDENES Konfitüre aus Dosen	3 - 5 kg	2.65	12.--	9.--	7.--
	Seite 8	Konfitüre Portionen	100 Port	- .25	25.--		
	Seite 8	Brot	15 - 20 kg		Richtpreis/ Ortspreis		
60.6	Seite 8	Butter	1 - 2 kg		Richtpreis		
	Seite 8/ 9	Käse	nach Bedarf		Richtpreis		