Zeitschrift: ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift

Herausgeber: Schweizerische Offiziersgesellschaft

Band: 148 (1982)

Heft: 4

Artikel: Verpflegungsplan

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-54412

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: 30.07.2025

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

Verpflegungsplan

Bild 6. Durst gibt es überall, besonders im Militärdienst.

1 Einführung

Kein Kollektivhaushalt kann es sich erlauben, ohne **Verpflegungsplan** zu arbeiten. Das gilt im besonderen Masse für den Truppenhaushalt in Rekrutenschulen wie Wiederholungskursen. Nur der sorgfältig erstellte und genau berechnete Verpflegungsplan bietet Gewähr für eine optimale Abwechslung und verhindert Ausgabenüberschüsse. Der Verpflegungsplan ist die Grundlage zur Führung eines Truppenhaushaltes und Voraussetzung für eine gut ernährte Truppe.

Die Truppenmoral steht und fällt nicht zuletzt mit der **Qualität des Essens.** Dazu gehören besonders auch die Bereiche «Essenszeit», «Speisesaal», «Organisation der Verteilung im Felddienst» sowie ganz allgemein die appetitliche Anrichtweise. Fourier und Küchenchef, fachlich geleitet durch den Quartiermeister bei Mithilfe des Feldweibels, haben es in der Hand, den Kommandanten in seiner Führungsaufgabe wesentlich zu unterstützen und dazu beizutragen, dass die Truppe diensteifrig bleibt.

Eine **vernünftige Fürsorge** für Kader, Mannschaft und speziell für einzeln Detachierte ist besonders wichtig. Zudem wird jeder Dienstbeginn erleichtert, wenn der Übergang Zivil-Militär bei der Menügestaltung berücksichtigt ist. Eine zweckmässige, sorgfältige Verpflegung trägt wesentlich zum guten Start bei.

2 Grundsätze

Die Truppenverpflegung hat folgende Aufgaben zu erfüllen:

«**Vollwertig**», das heisst gesund in der Zusammensetzung und genügend in der Quantität. Dabei müssen die Grundsätze der Ernährungslehre angewandt werden. Ziffer 154 des Verwaltungsreglementes für die Schweizerische Armee: «Die Rechnungsführer erstellen die Verpflegungspläne, nötigenfalls in Verbindung mit den Truppenärzten unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze.» Die Grundkenntnisse der Ernährungslehre werden in den Kaderschulen der Versorgungstruppe vermittelt.

«**Abwechslungsreich**», denn Abwechslung garantiert eine vollwertige Verpflegung. Nur so ist es zu begründen, dass unsere Rechnungsführer – im Gegensatz zu den entsprechenden Chargen ausländischer Armeen – keine zeitaufwendigen Nährstoff- und Nährwerttabellen oder -ausweise anfertigen müssen.

«**Richtige Zubereitung**»: Die sorgfältige Zubereitung nach Angabe in den Kochrezepten, wobei vor allem das schonende Kochen unter Vermeidung grosser Speiseresten zu verstehen ist, muss verlangt werden.

«**Präsentation**» der appetitlichen, das heisst der sauberen und farbenfrohen Anrichtweise, ist besonders in einfachen Verhältnissen grosse Beachtung zu schenken.

Der Rechnungsführer muss bestrebt sein, den Verpflegungsplan diesen Anforderungen gemäss zu erstellen und die Ausführung zu überwachen.

Bild 7. Verpflegung im Hochgebirge.

Die tägliche Abgabe von Nahrungsmitteln der nachfolgenden Gruppen bieten Gewähr für eine neuzeitliche und gesunde Ernährung:
- **Baustoffe** (Eiweiss- und Mineralstoffe): enthalten in Milchprodukten, Käse, Fisch und Fleisch sowie in Hülsenfrüchten;
- **Betriebsstoffe** (Kohlenhydrate und Fette): enthalten in Brot, tierischen und pflanzlichen Fetten, Kartoffeln, Teigwaren, Reis und Zucker;
- **Schutzstoffe** (Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe): enthalten in Gemüsen, Obst und Milchprodukten.

«**Zweckmässig**» in der Zusammensetzung, in der Art der Zubereitung sowie in bezug auf die Verteilung. Die dienstlichen Gegebenheiten sind, was das Arbeitsprogramm, die Dauer des Dienstes und dessen Umwelt anbelangt, zu berücksichtigen.

3 Besonderheiten

Nachfolgende Einschränkungen oder Besonderheiten hat er zu berücksichtigen:

Für die Beschaffung der Lebensmittel stehen an **Geldmittel** zur Verfügung:

	RS	WK
pro Mann und Tag	4.70	5.35
+ allenfalls Manöverzulage	–.—	–.50
+ je nach Standort Höhenzulage (1200–1800 m Fr. –.30 über 1800 m Fr. –.50)	–.30	–.30
Dazu sind die Mittel der Urlaubstage und der fakultativen (meist Nacht-) Essen zu rechnen. Ergibt, je nach Dienstverhältnissen zusätzlich zirka	1.10	–.75
Total Verpflegungskredit pro Mann und Tag	6.10	6.90

Sparsame Verwendung der Mittel ist Voraussetzung. «Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten ist dem Prinzip der Sparsamkeit nachzuleben!» (Ziff 47 Regl «Der Truppenhaushalt»).

Die Saldi der einzelnen Soldperioden werden auf neue Rechnung vorgetragen, ein Aktivsaldo am Schluss eines Wiederholungskurses kann im folgenden WK berücksichtigt werden.

Zwecks Umsatz der Kriegsvorräte an Armeeproviant ordnet das OKK einen **Pflichtkonsum** an. Der Pflichtkonsum umfasst Artikel für die Zubereitung von Frühstücken, Zwischenverpflegungen und Hauptmahlzeiten und kostet gegenwärtig pro Mann im WK Fr. 32.40, in der RS Fr. 156.40.

Ziff 148 des Verwaltungsreglementes schreibt vor: «Die Truppen sind über den Sinn und Zweck des Pflichtkonsums

Bild 8. Marschhalt mit Verpflegungspause.

sowie über die Beschaffenheit und die Verwendung der Konserven zu orientieren.» Je besser die Truppe orientiert wird, je sorgfältiger die Pflichtkonsumartikel im Verpflegungsplan eingebaut und durch den Küchenchef zubereitet werden, um so weniger Mühe bereitet es, den Vorschriften nachzuleben.

4 Zum «technischen Vorgehen»

Der Rechnungsführer erstellt seinen Verpflegungsplan **vordienstlich,** bisweilen gemeinsam mit seinem Qm und den anderen Fourieren seines Verbandes, wobei der Küchenchef als fachtechnischer Berater beigezogen wird.

Der Verpflegungsplan wird in der Regel für die **Dauer einer Soldperiode** (10 Tage) erstellt. Er gibt nicht nur Aufschluss über die Speisenfolge, sondern auch über die zu verbrauchenden Mengen der wichtigsten Nahrungsmittel. Er erleichtert somit die Beschaffung der Lebensmittel. Die Kostenberechnung des Verpflegungsplanes muss exakt erstellt werden.

Nur der systematisch und gründlich ausgearbeitete **Verpflegungsplan** bietet Gewähr für eine vollwertige Ernährung der Truppe. Die Menüs sind fachlich richtig aufeinander abzustimmen. Im besonderen ist bei der Wahl der Gerichte zu beachten:
- grösstmögliche Abwechslung innerhalb der Mahlzeiten und der einzelnen Gerichte;
- farbliche Zusammensetzung der Gerichte;
- Belastung der Küchenmannschaft durch arbeitsintensive Gerichte;
- Möglichkeiten der Restenverwertung.

5 Kontrolle der Verpflegungspläne

«Der Verpflegungsplan wird vor dem Beginn einer Soldperiode dem zuständigen Kommandanten **zur Genehmigung** und dem vorgesetzten Quartiermeister zur fachlichen Beurteilung unterbreitet» (Ziff 142 Regl «Der Truppenhaushalt»). Anlässlich von Fachrapporten behandelt der Quartiermeister im Sinne einer Weiterbildung die gemachten Fehler und Feststellungen mit den Rechnungsführern.

Im Verlaufe der Soldperiode ist die **Einhaltung der Verpflegungspläne** durch den Quartiermeister zu überwachen. Die Rechnungsführer sollen Abweichungen begründen können. Die gewonnenen Erfahrungen sind in der nächsten Soldperiode auszuwerten.

Am Schluss einer Soldperiode ist der Fourier verpflichtet, einen **effektiv durchgeführten Verpflegungsplan** zu erstellen. Dieser muss bei den Akten der Einheit aufbewahrt werden.

6 Beispiele von Verpflegungsplänen

1. Verpflegungsplan für stationäre Verhältnisse; Jahreszeit: Winter/Frühjahr (Seite 19).
2. Verpflegungsplan für stationäre Verhältnisse; Jahreszeit: Sommer/Herbst (Seite 20).
3. Einzelne Tagesmenüs für Feldverhältnisse (Frühstück warm, Mittagsverpflegung auf Mann, Nachtessen Hauptmahlzeit aus Kochkisten). (Seite 20).

Do 1.	Milchkaffee II. Art Butter 20 Aprikosenkonfi Emmentaler 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 22.— 31.50	Hafersuppe Dosenmenu: (Ragout. w Bohnen, Kartoffeln 1 Apfel	4.— 280.— 25.—	Konservensuppe Käseschnitten Kopf- / Randensalat Schwarztee	9.— 153.— 25.— 4.—	1. 636.—
Fr 2.	Kakao Butter 20 Zwetschgenkonfi Tilsiter 20 Brot 150	42.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Brotsuppe Fischfilets paniert 180 Salzkartoffeln Spinat gehackt	5.— 165.— 12.— 46.—	Kartoffelsuppe Hackfleisch 150 Risotto K 20 Randensalat	11.— 121.— 37.— 21.—	554.50
Sa 3.	Milchkaffee II. Art Butter 20 Vierfruchtkonfi Greyerzer 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 22.50 31.50	Erbsensuppe Schüblig 1 Stk Kartoffelsalat Apfel 1 Stk	18.— 130.— 25.— 25.—	10 % Crèmesuppe Saftplätzli 180 Nudeln Endiviensalat	1.— 21.— 2.50 2.50	361.50
So 4. 10 %	Milchkaffee II. Art Butter 20 Aprikosenkonfi Yoghurt 1 Stk Brot 150	4.— 3.50 1.— 5.50 3.—	Bouillon mit Gemüse Schweinskotelett 180 Pommes frites Blumenkohl Fruchtsalat	1.50 27.— 8.— 5.— 5.50	Milchkaffee Aufschnitteller 150 - garniert Kopf-Brüsselersalat	4.— 18.— 5.— 2.50	93.50
Mo 5.	Schokolademilchpulver Butter 20 Zwetschgenkonfi St. Paulinkäse 20 Brot 150	42.— 35.50 9.— 16.— 31.50	Konservensuppe Fleischkonserve 1 P an brauner Sauce Kartoffelstock Dörrbohnen	9.— 151.— 51.— 52.—	Kartoffelsuppe Spaghetti Bolognaise 80/20 Kopfsalat	11.— 102.— 25.—	535.—
Di 6.	Milchkaffee II. Art Butter 20 Vierfruchtkonfi Tilsiter 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Gemüsesuppe Rindspfeffer 200 Knöpfli Rüebli gedämpft	7.— 166.— 50.— 36.—	Konservensuppe Speckrösti 50 Endiviensalat Fruchtyoghurt	9.— 56.— 25.— 50.—	531.50
Mi 7.	Kakao Butter 20 Aprikosenkonfi Appenzeller 20 Brot 150	42.— 35.50 9.— 21.— 31.50	Fleischsuppe Siedfleisch 200 Salzkartoffeln Sauerkraut	4.— 153.— 18.— 45.—	Gemüsesuppe Champignons- 150 schnitten Kopfsalat	4.— 125.— 25.—	513.—
Do 8.	Milchkaffee II. Art Butter 20 Zwetschgenkonfi Emmentaler 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 22.— 31.50	Konservensuppe Rindsleber geschn 150 Polenta K 20 Randensalat	9.— 81.— 14.— 21.—	passierte Suppe Kalbsbratwurst 1.20 Bratkartoffeln Blumenkohl Pol 10 % fakultativ	1.— 12.50 5.— 6.—	285.50
Fr 9.	Frühstückskons Butter 20 Vierfruchtkonfi Greyerzer 20 Brot 150	40.— 35.50 9.— 22.50 31.50	Brotsuppe gebunden Hackbeefsteak 130 Spiralen K 20 grüne Bohnen (Kons)	7.— 142.— 46.— 60.—	Konservensuppe Sauceneier 2 Stk Trockenreis Rüeblisalat roh Schokoladencrème	9.— 60.— 35.— 36.— 45.—	578.50
Sa 10.	Milchkaffee II. Art Butter 20 Aprikosenkonfi Tilsiter 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Minestrone K 20 Speck geräuchert 150 (Brot + Senf)	45.— 120.—	Milchkaffee 3 Sorten Käse 150 Butter 20 Schälkartoffeln 10 %	3.50 17.— 3.50 1.50	323.—

Mo	Frühstückskonserve		40.—	Bouillon mit Gemüse		10.—	Milchkaffee 1. Art	28.—	2.
	Butter	20	35.50	Fleischkäsekons, kalt	1 P	140.—	Birchermüesli	112.—	
	Zwetschgenkonfi		9.—	Sce Vinaigrette		13.—	Butter	10 17.50	
	Tilsiter	20	18.50	Salzkartoffeln		18.—	Weichkäse	20 21.—	
	Brot	150	31.50	Kohlräbli ged		23.—			517.—
Di	Milchkaffee II. Art		38.—	Konservensuppe		9.—	Passierte Suppe	7.—	
	Butter	20	35.50	Braten	VV 200	153.—	Wienerli	1 P 120.—	
	Vierfruchtkonfi		9.—	Spiralen	K 20	38.—	Kartoffelsalat	23.—	
	Greyerzer	20	22.50	Lattich gedämpft		29.—	Eisbergsalat	18.—	
	Brot	150	31.50						533.50
Mi	Kakao		42.—	Brotsuppe geröstet		5.—	Konservensuppe	9.—	
	Butter	20	35.50	Voressen I. Art	200	152.—	gefüllte Tomaten	65.—	
	Aprikosenkonfi		9.—	Kartoffelstock		36.—	mit Thon		
	St. Paulinkäse	20	16.—	grüne Bohnen		56.—	Risotto	K 20 37.—	
	Brot	150	31.50				Kopfsalat	18.—	512.—
Do	Milchkaffee II. Art		38.—	Hafersuppe		4.—	Passierte Suppe	1.—	
	Butter	20	35.50	Dosenmenu		280.—	2 Pastetli	12.50	
	Zwetschgenkonfi		9.—	(Rauchschinken, grüne			Erbs-Rüebli	2.50	
	Appenzeller	20	21.—	Bohnen, Salzkartoffeln)			Tomatensalat	2.50	
	Brot	150	31.50	Apfel	1 Stk	20.—	10 % fakultativ		457.50
Fr	Schokolademilchp		42.—	Konservensuppe		9.—	Crèmesuppe	10.—	
	Butter	20	35.50	Hackbraten	130	118.—	Eier gekocht	2 Stk 50.—	
	Vierfruchtkonfi		9.—	Knöpfli		36.—	russ Salat	45.—	
	Tilsiter	20	18.50	Zucchetti mit Tomaten		47.—	Schokoladebirnen	35.—	
	Brot	150	31.50						486.50
Sa	Milchkaffee II. Art		38.—	Griessuppe geröstet		6.—	Bouillon mit Einlage	1.50	
	Butter	20	35.50	Zigeunersalat		120.—	Schweinshaxe	18.—	
	Aprikosenkonfi		9.—	Fleischkonserve	2/3 P		Nudeln	4.—	
	St. Paulinkäse	20	16.—	Käse, Gurken			Blattspinat	5.50	
	Brot	150	31.50						285.—
So	Milchkaffee II. Art		4.—	Teigwarensuppe		1.50	Gemüsesuppe	1.50	
	Butter	20	35.50	Pouletragout	250	21.—	Kaltes Siedfleisch	200 18.—	
10 %	Zwetschgenkonfi		1.—	Lyoner Kartoffeln		5.—	Kopf-, Tomaten-, Gurken-	5.—	
	1 Ei gekocht		3.50	Blumenkohl Polonaise		4.50	und Rüeblisalat		
	Brot	150	3.—				Caramelcrème	2.50	106.—
Mo	Schokolademilchp		42.—	Konservensuppe		9.—	Schwarztee	4.—	
	Butter	20	35.50	Schweinefleischkons	1 P	210.—	Fotzelschnitten	68.—	
	Aprikosenkonfi		9.—	kalt			Apfelmus frisch	35.—	
	Greyerzer	20	22.50	Rösti		40.—			
	Brot	150	31.50	Kopfsalat		18.—			524.50
Di	Milchkaffee II. Art		38.—	Bouillon mit Gemüse		8.—	Passierte Suppe	7.—	
	Butter	20	35.50	Hackbeefsteak I. Art	130	116.—	Käsesalat "Jardinier"	144.—	
	Vierfruchtkonfi		9.—	Polenta	K 20	34.—	(Käse und div Gemüse)		
	Appenzeller	20	21.—	Endiviensalat		18.—	Schälkartoffeln	20.—	
	Brot	150	31.50						482.—
Mi	Kakao		42.—	Brotsuppe gebunden		5.—	Konservensuppe	9.—	
	Butter	20	35.50	Curry-Voressen	200	166.—	Cervelat gebraten	70.—	
	Zwetschgenkonfi		9.—	Trockenreis		19.—	Saucenkartoffeln	22.—	
	Tilsiter	20	18.50	Rüebli gedämpft		19.—	Kopfsalat	18.—	
	Brot	150	31.50				Fruchtyoghurt	50.—	514.50

	Milchkaffee 1. Art	53.—	Schwarztee	5.—	Lindentee	8.—	3.
	Greyerzer 50	56.—	Fleischkonserve 1 P	160.—	Pot-au-feu 200	195.—	
	Brot 200	42.—	Ei gekocht 1	25.—	Aepfel 1	25.—	
	Biscuits 1/2 P	42.50	Militärschokolade	50.—			
			Dörrobst	60.—			721.50
	Schokoladenmilchp	58.—	Schwarztee Port	6.—	Konservensuppe	9.—	
	Dosenkäse 1 P	75.—	Speck geräuchert 150	105.—	Hackfleisch	121.—	
	Brot 250	52.50	Bergkäse 50	55.—	Hörnli	25.—	
			Notportion 1/2 P	100.—	Hagenbuttentee	6.—	
			Apfel 1	25.—			637.50
	Kaffee Port	20.—	Schwarztee	5.—	Schwarztee Port	6.—	
	Kondensmilch 1 P	45.—	Streichpastete	60.—	Gulasch (Eintopf)	177.—	
	Konfiture Port	25.—	Greyerzer 50	56.—	Kabissalat	27.—	
	Tilsiter 30	28.—	Militärschokolade	50.—			
	Brot 250	52.50	Apfel 1	25.—			576.50
	Kakao VMP	57.—	Konservensuppe	9.—	Lindentee	8.—	
	Emmentaler 50	55.—	Dosenmenu:		"Spatz" 200	162.—	
	Brot 200	42.—	Schweinsvoressen	280.—	Apfel 1	25.—	
	Biscuits 1/2 P	42.50	Notportion 1/2 P	100.—			
			Orange 1	20.—			
			Schwarztee	5.—			805.50
	Sofortkaffee	40.—	Schwarztee Port	6.—	Gerstensuppe	7.—	
	Dosenkäse 1 P	75.—	Landjäger 1 P	130.—	Speck-Dörrbohnen-		
	Brot 200	42.—	Tilsiter 50	46.—	Kartoffeln (Eintopf)	160.—	
	Biscuits 1/2 P	42.50	Karamelle	20.—	Hagenbuttentee	6.—	
			Apfel	25.—			599.50
	Frühstückkonserve	60.—	Schwarzer Kaffee	39.—	Konservensuppe	9.—	
	Greyerzer 40	45.—	Hackbeefsteak kalt 130	116.—	Ragout 200	156.—	
	Butter 20	35.50	1 Ei	25.—	Trockenreis	35.—	
	Brot 250	52.50	Militärschokolade	50.—	Rüblisalat roh	30.—	
			Apfel	25.—	Schwarztee	5.—	683.—
	Schwarztee Port	6.—	Linden-Schwarztee	6.—	Gemüsesuppe	12.—	
	Porridge	30.—	Vorgekochtes Gericht:		Geschnetzeltes 200	160.—	
	Brot 200	42.—	Maisschnitte mit Fleisch	90.—	Kartoffelstock (Flocken)	44.—	
	Biscuits 1/2 P	42.50	Emmentaler 50	55.—	Apfel 1	20.—	
			Notportionen 1/4	50.—	Hagenbuttentee	6.—	
			Orange 1	20.—			583.50
	Kakao VMP	57.—	Schwarztee Port	6.—	Eintopf:		
	Dosenkäse 1 P	75.—	Siedfleisch kalt 200	153.—	Gnagi, Bauernkartoffeln	161.—	
	Brot 250	52.50	Streichpastete	60.—	Dessertcrème	60.—	
			1 Ei gekocht	25.—	Lindentee	8.—	
			2 Rüebli roh	19.—			676.50

Bemerkungen:

Die hohen Tageskosten werden ausgeglichen durch:
- Einsparungen in stationären Verhältnissen
- eventuell Manöverzulagen
- eventuell Höhenzulagen
- Einsparungen im letzten Dienst (WK Truppen)