

Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1971

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **44 (1971)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Preise der Militärspeisen 1971

für 100 Mann

Getränke

Kaffee / Frischmilch	40.—
Kaffee / Vollmilchpulver	45.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	41.—
Kakao / Frischmilch	45.—
Kakao / Vollmilchpulver	50.—
Kakao ohne Milch	20.—
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	36.—
Schwarzer Kaffee	14.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	4.—

Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	3.—
Gemüsesuppe	11.—
Teigwarensuppe	9.—
Reissuppe	9.—
Bohnensuppe	14.—
Brotsuppe	4.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	10.—
Gerstensuppe	6.—
Griessuppe	11.—
Haferflockensuppe	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	15.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	40.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencremesuppe	10.—

Fleischgerichte

	H*	V*
Braten	152.—	114.—
Saftplätzli	160.—	
Curry		124.—
Fleischbrät		82.—
Fleischkugeln		91.—
Fleischvögel	135.—	
Geschnetzeltes I. Art		118.—
Geschnetzeltes II. Art		123.—
Hackbeefsteaks I. Art		88.—
Hackbeefsteaks II. Art		97.—
Hackbraten		87.—
Hackfleisch		89.—
Paprika-Gulasch	123.—	
Pfeffer	123.—	
Pilaff / Teigwaren oder Reis		69.—
Ragout		116.—
Sauerbraten	161.—	123.—
Siedefleisch		113.—

Voessen I. Art	114.—
Voessen II. Art	119.—
Pot-au-feu	137.—

* H = Hinterviertel à 7.40
 * V = Vorderviertel à 5.50

Fleischkonserven	125.—
Kutteln an Tomatensauce	83.—
Kutteln an weisser Sauce	85.—
Leber geschnetzelt	81.—
Rauchfleisch	113.—
Speck geräuchert	81.—
Bratwürste	—80 90.—
Cervelats gebraten	—45 47.—
Felchen gebacken	4.— 117.—
Fischfilets gebacken	3.— 80.—
Fischfilets paniert	92.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)	13.—
Currysauce	9.—
Paprikasauce	7.—
Tomatensauce	15.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	10.—
Mayonnaise	19.—
Remoulade	28.—
Salatsauce	7.—
Sauce Vinaigrette	12.—

Käsespeisen

Fondue	per kg 7.70	198.—
Käseschnitten		93.—
Käserissolen		90.—
Käsespiessli		111.—
Käseküchlein		99.—
Käsesalat		102.—

Eierspeisen

Eier gesotten	per Stück —.20	40.—
Eier mit Sauce		56.—

Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg —.35	50.—
Bratkartoffeln		34.—
Kartoffelrösti		30.—
Kartoffelstock		32.—
Pommes frites		51.—
Salzkartoffeln allein		10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse	7.—
Saucenkartoffeln mit Käse	29.—
Schälkartoffeln	7.—
Stampfkartoffeln	18.—
Stocki	36.—

Gemüse

Blumenkohl	per kg 1.—	34.—
Bodenrüben gelb	—,45	15.—
Bohnen grüne	1.20	34.—
Bohnen gedörrt	13.50	45.—
Erbsen mit Rübli		23.—
Erbsen mit Rübli mit Sauce		26.—
Fenchel mit Käse	—,80	33.—
Kabis oder Kohl gedämpft	—,55	17.—
Kabis oder Kohl gehackt		22.—
Kefen	1.20	33.—
Kohlraben	—,60	22.—
Krautstiele mit Käse	—,70	34.—
Lattich	—,65	20.—
Lauchgemüse gedämpft	—,90	26.—
Lauchgemüse mit Sauce		28.—
Rosenkohl	1.50	40.—
Rotkraut	—,60	24.—
Rübli gedämpft	—,75	22.—
Rübli mit Kartoffeln		29.—
Rübli mit weisser Sauce		25.—
Sauerkraut / Sauerrüben	1.—	19.—
Spinat gedämpft	—,80	36.—
Spinat gehackt		33.—
weisse Rüben	—,40	17.—
Zucchetti mit Tomaten	—,80	34.—

Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packung)	34.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse	18.—
Ravioli mit Käse	63.—
Risotto mit Käse	24.—
Risotto mit Tomaten und Käse	29.—
Teigwaren mit Käse	26.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	32.—
Teigwaren zu Saucenfleisch	13.—
Trockenreis	16.—
weisse Bohnen	21.—

Salate

Brüsseler Endiviensalat	28.—
Endiviensalat	16.—
Gurkensalat	34.—
Kabissalat	17.—
Kartoffelsalat	21.—
Kopfsalat	16.—
Nüsslisalat	32.—
Randensalat	28.—
Russischer Salat	41.—
Rüblisalat gekocht	22.—
Rüblisalat roh	19.—
Tomatensalat	per kg 1.— 30.—

Süßspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli	94.—
Fotzelschnitten	39.—
Götterspeise	58.—
Griesspudding	54.—
Haferbrei	19.—
Maispudding	43.—
Maisschnitten gebacken	38.—
Milchreis	23.—

Desserts

Apfelküchlein	33.—
Berliner Pfannkuchen	15.—
Caramelcrème	28.—
Fruchtsalat	42.—
Haselnusscrème	42.—
Schokoladecrème	36.—
Vanillecrème	27.—

Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	per kg —,60	24.—
Apfelmus (aus Dosen)		32.—
Apfelschnitze (frisch)		29.—
Aprikosenkompott	1.30	55.—
Birnen (frisch)	—,70	29.—
Kirschenkompott	1.20	38.—
Rhabarberkompott	—,50	27.—
Zwetschgen (frisch)	—,70	24.—

Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste	95.—
Cervelats nach Zigeunerart	70.—
Champignons	per kg 5.— 102.—
Fleischkäse	66.—
Gnagi	90.—
Kalbskopf	3.— 45.—
Kalbskopf gebacken	70.—
Kuchenteig	12.—
Kutteln nach Schifferart	93.—
Poulets gebraten	4.— 168.—
Huhn an weisser Sauce	3.80 157.—
Reis Colonial	182.—
Risi-Bisi	56.—
Speck paniert	90.—
Szegediner Gulasch	129.—
Rindszunge	112.—

Verschiedenes

Konfitüre	7.—
Brot, Butter, Käse	Ortspreise

Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)	15.—
---	------

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.