

Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **55 (1982)**

Heft 1

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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

gültig ab 1. 1. 82

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 1981)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 82
- Durchschnittliche Preise 1981 für Selbstsorge-Artikel

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 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos. 3 = 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.

Kochrezepte Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Koch- kosten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
1. GETRAENKE									
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	l	55	55.--	40	40.--	30	30.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	l	55	56.--	40	41.--	30	30.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	l	55	52.--	40	39.--	30	29.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	l	55	56.--	40	41.--	30	30.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	l	55	58.--	40	42.--	30	31.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	l	55	35.--	40	25.--	30	19.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	l	50	60.--	35	42.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	l	55	53.--	40	42.--	30	23.--
R 10		Schwarzer Kaffee	l	40	37.--	30	27.--	20	18.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	l	50	38.--	35	27.--	25	19.--
R 11	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	l	50	9.--	40	7.--	30	5.--
R 12	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	l	50	6.--	40	5.--	30	4.--
		Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	l	50	6.--	40	5.--	30	4.--
R 13	R 261	Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)	l	50	7.--	40	6.--	30	4.--
2. SUPPEN									
R 25	R 271	Klare Suppe aus Konzentrat	l	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	l	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe	l	30	12.--	20	8.--	15	6.--
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)	l	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 28		Reissuppe (aus Resten)	l	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	l	30	11.--	20	7.--	15	6.--
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	l	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	l	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 32		Crèmesuppe	l	30	12.--	20	8.--	15	6.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	l	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 34	R 275	Griessuppe	l	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 35	R 276	Haferflockensuppe	l	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	l	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	l	30	16.--	20	11.--	15	8.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	l	30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	l	30	17.--	20	12.--	15	9.--
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	l	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 43		Tomatencremesuppe	l	30	11.--	20	7.--	15	5.--

5. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN			Selbstsorge		Nachschub	
			Menge gem Regl 60.6	VV Fr 8.10	HV Fr 10.40	VV/HV Fr 8.30
3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch						
R 50		Braten	20 kg	170.--	215.--	174.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg		226.--	194.--
R 52	R 283	Curry	20 kg	186.--		190.--
R 53		Fleischvögel	16 kg		228.--	185.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art,	20 kg	176.--		180.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	182.--		186.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15+ 5 kg	176.--		179.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	134.--		137.--
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	186.--		190.--
R 58		Pfeffer	20 kg	181.--		185.--
R 60	R 289	Ragout	20 kg	172.--		176.--
R 61		Sauerbraten	20 kg	181.--	227.--	185.--
R 62		Siedfleisch	20 kg	169.--		173.--
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	168.--		172.--
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	175.--		179.--
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg	97.--		99.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Bratkügel)	13 kg	123.--		126.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	128.--		131.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	129.--		132.--
R 70		Hackbeefsteak II Art	13 kg	156.--		159.--
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	127.--		130.--
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	142.--		145.--
R 80		Rauchfleisch	20 kg	165.--		169.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	173.--		177.--
3.2. Eintopfgerichte						
R 295		Gulasch	20 kg	189.--		193.--
R 296		Pot-au-feu	20 kg	202.--		206.--
R 297		Siedfleisch (Spatz)	20 kg	176.--		180.--
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
R 294		Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)	20 kg	7.80	202.--	
R 298		Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	7.50	168.--	

Kochrezept Nr		Militärspeisen	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	6.50	118.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	6.50	112.--
R 240		Kutteln Schifferart	15 kg	6.50	131.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	15 kg	5.--	90.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	7.50	97.--
R 245		Speck paniert	10 kg	7.50	107.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	12.--	216.--
R 233	R 322	Champignons	15 kg	7.--	123.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	16.--	291.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	5.50	165.--
R 237		Kalbskopf	15 kg	7.--	107.--
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	7.--	140.--
R 241		Poulets gebraten	50 kg	5.--	270.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.--	208.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetztem Schweinefleisch)	15 kg	17.--	295.--
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	10.--	125.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	16.--	330.--
-	-	Schweinskotelette	15 kg	18.50	282.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	17.--	228.--
		<u>3.4. Wurstwaren</u>			
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.30	144.--
R 83	R 305	Schüblige	100 Stück	1.30	130.--
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Schweinswürste	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	14.--	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	-.70	106.--
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	9.--	180.--
		<u>3.5. Fische</u>			
R 90		Felchen gebraten	25 kg	9.--	250.--
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	8.--	138.--
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	8.--	148.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port	1.--	130.--
		<u>3.6. Fleischkonserven</u>			
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	25.20	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse "	8 Dosen	25.20	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel "	8 Dosen	25.50	218.--
R 74	R 299	Fleischkäseconserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	16.80	134.--
R 74	R 299	Fleischkäseconserven, gebraten "	8 Dosen	16.80	138.--
R 74	R 299	Fleischkäseconserven mit Zwiebelsauce "	8 Dosen	16.80	151.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	100 Port	1.70	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	1.70	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	1.70	182.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	100 Port	1.70	190.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	75+50 Port	1.70/- .80	173.--
		Regl 60.6			
		Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)	
		<u>4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN</u>			
		<u>4.1. Gemischte Gerichte</u>			
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	63.--	50.--	44.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	116.--	103.--	81.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	114.--	91.--	80.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	77.--	61.--	54.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)	78.--	62.--	55.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg	50.--	40.--	35.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg	120.--	96.--	84.--
		<u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u>			
R 66		Fleischkäse gebraten	10 kg	10.--	114.--
R 83	R 305	Cervelats	100 Stück	-.70	70.--
R 84	R 306	Cervelats gebraten	100 Stück	-.70	74.--
R 83	R 305	Wienerli	100 Paar	1.30	130.--
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	-.70	115.--
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	80 kg/100 Stück	11.--/- .70	168.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e n	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
Stabile Küchen	Koch- kisten					
R 110	R 321	4.3. <u>Käsespeisen</u>				
R 111		Fondue (inkl Brot)	22 kg		312.--	
R 112		Käseschnitten (inkl Brot)	8 kg		170.--	
R 113		Käserissolen	5 kg		114.--	
R 114		Käsespiessli	8 kg	Käse-Preis Fr 11.--	171.--	
R 115		Käseküchlein (Tätschli)	10 kg		142.--	
		Käsesalat	12 kg		148.--	
		Käseplatte garniert	15 kg		175.--	
		4.4. <u>Fischkonserven</u>				
R 191		Thonsalat	Dosen	16.--	138.--	
		4.5. <u>Eierspeisen</u>				
R 120		Eier gesotten	Stück		50.--	
R 120/188		Eier mit Russischem Salat	Stück	Eier-Preis	113.--	
R 121		Eier an weisser Sauce	Stück	Fr -.25	73.--	
R 120/97		Eier an Currysauce	Stück		70.--	
R 120/98		Eier an Paprikasauce	Stück		60.--	
R 120/99		Eier an Tomatensauce	Stück		61.--	
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
		4.6. <u>Süssspeisen als Hauptgericht</u>		Preis	Preis	Preis
R 195	R 360	Birchemüesli	ca 60 kg	140.--	112.--	98.--
R 196		Fotzelschnitten (inkl Brot)	200 Stück	85.--	68.--	60.--
R 197	R 361	Götterspeise mit Biscuits	ca 60 l	122.--	100.--	87.--
R 198		Griesspudding	8 kg	77.--	62.--	54.--
R 199		Haferbrei (Porridge)	5 kg	30.--	24.--	21.--
R 200		Maispudding	8 kg	65.--	52.--	46.--
R 201		Maisschnitten gebacken	10 kg	55.--	44.--	38.--
R 202		Milchreis	12 kg	42.--	34.--	29.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e n	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis Pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten				(100 %)	(80 %)	(70 %)
					Preis	Preis	Preis
		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN					
		6.1. <u>Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte</u>					
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.--	64.--	51.--	45.--
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.--	61.--	49.--	43.--
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.20	36.--	29.--	25.--
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.--	62.--	54.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.--	58.--	46.--	41.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	36.--	29.--	25.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	39.--	31.--	27.--
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.40	38.--	30.--	27.--
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	4.80	63.--	50.--	43.--
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	1.80	70.--	56.--	49.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.--	33.--	26.--	23.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.--	37.--	30.--	26.--
R 144		Kefen	25 kg	1.80	51.--	41.--	36.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	20 kg	1.40	44.--	35.--	31.--
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.30	62.--	50.--	43.--
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.30	40.--	32.--	28.--
R 148		Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.--	56.--	45.--	39.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.--	66.--	53.--	46.--
R 150		Rosenkohl	20 kg	3.--	74.--	59.--	52.--
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.20	43.--	34.--	30.--
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	25 kg	1.20	36.--	29.--	25.--
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	20 kg	1.20	40.--	32.--	28.--
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.20/- .60	30.--	24.--	21.--
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	1.50	30.--	24.--	21.--
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	1.80	61.--	49.--	43.--
R 157		Spinat gehackt	25 kg	1.80	65.--	52.--	45.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.--	41.--	33.--	29.--
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	1.80	61.--	48.--	42.--
R 166	R 351	Linsen	8 kg	1.80	24.--	19.--	17.--
R 177	R 356	Weisse Bohnen (Konserven)	24 Dosen	- .70	17.--	14.--	12.--

		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)	
6.2. <u>Salate</u>							
R 180		Brüssellersalat	10 kg	3.50	45.--	36.--	32.--
R 181		Endiviensalat	20 Stück	7.--	22.--	18.--	15.--
R 182		Gurkensalat	30 Stück	1.10	39.--	31.--	27.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.--	29.--	23.--	20.--
R 185		Kopfsalat	20 Stück	8.--	24.--	19.--	17.--
R 186		Nüsslisalat	5 kg	14.--	80.--	64.--	56.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	30 kg	1.10	42.--	34.--	29.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.40	37.--	30.--	26.--
R 189		Rüebliisalat gekocht	20 kg	1.20	33.--	26.--	23.--
R 190		Rüebliisalat roh	20 kg	1.20	33.--	26.--	23.--
R 192		Tomatensalat	25 kg	1.80	54.--	43.--	38.--
-	-	Rote Bohnensalat (Konserven)	15 Dosen	1.90	38.--	30.--	27.--
6.3. <u>Kompotte</u>							
R 215	R 365	Apfelmus frisch	35 kg	1.--	42.--	34.--	29.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.20	50.--	40.--	35.--
R 217		Apfelschnitze frisch	40 kg	1.--	50.--	40.--	35.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörnt	8 kg	10.--	86.--	67.--	60.--
R 219		Aprikosenkompott	40 kg	1.80	83.--	66.--	58.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	35 kg	1.40	61.--	49.--	43.--
R 221	R 368	Birnen gedörnt	10 kg	12.--	125.--	100.--	88.--
R 222		Rhabarberkompott	40 kg	1.--	55.--	46.--	41.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	30 kg	1.80	60.--	48.--	42.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten				(100 %)	(80 %)	(70 %)
		7. SAUCEN					
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	10 l		17.--		
R 97	R 311	Currysauce	10 l		10.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	10 l		10.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I und II Art	12 l		17.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	10 l		17.--		
R 103		Mayonnaise	5 l		25.--		
R 104		Remoulade	5 l		31.--		
R 105		Salatsauce	3 l		10.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	3 l		13.--		
		8. DESSERTS					
R 205		Apfelmüchlein	300 Stück		47.--		
R 206		Berliner Pfannkuchen	100 Stück		27.--		
R 207		Caramelcrème	25 l		44.--	35.--	31.--
R 208		Fruchtsalat	30 kg		59.--	48.--	42.--
R 209		Haselnusscrème	25 l		50.--	40.--	35.--
R 210		Schokoladencrème	25 l		60.--	48.--	42.--
R 211		Vanillecrème	25 l		42.--	34.--	29.--
		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		



Erinnerungen an die Übung Cresta der verstärkten Geb Div 12