

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: 06.07.2025

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 dienstefrig 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 Kadernschulen 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	–.30	–.30
(1200–1800 m Fr. –.30)		
über 1800 m Fr. –.50)		
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 Armeeproviand ordnet das OKK einen **Pflichtkonsum** an. Der Pflichtkonsum umfasst Artikel für die Zubereitung von Frühstück, 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

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).



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 Speisefolge, 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.

Do 1.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> Emmentaler 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 22.— 31.50	Hafer Suppe <u>Dosenmenu:</u> (Ragout. w Bohnen, Kartoffeln 1 Apfel	4.— 280.— 25.—	<u>Konservensuppe</u> Käseschnitten Kopf- / Randensalat Schwarztee	9.— 153.— 25.— 4.—	1. 636.—
Fr 2.	Kakao Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> 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 <u>Vierfrucht Konfi</u> Greizer 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 <u>Aprikosenkonfi</u> 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-Brüsseler Salat	4.— 18.— 5.— 2.50	93.50
Mo 5.	<u>Schokolademilchpulver</u> Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> St. Paulinkäse 20 Brot 150	42.— 35.50 9.— 16.— 31.50	<u>Konservensuppe</u> <u>Fleischkonserve</u> 1 P an brauner Sauce Kartoffelstock Dörrbohnen	9.— 151.— 51.— 52.—	Kartoffelsuppe Spaghetti Bolognese 80/20 Kopfsalat	11.— 102.— 25.—	535.—
Di 6.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Vierfrucht Konfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Gemüsesuppe Rindspfeffer 200 Knöpfli Rüebli gedämpft	7.— 166.— 50.— 36.—	<u>Konservensuppe</u> Speckrösti 50 Endiviensalat Fruchtyoghurt	9.— 56.— 25.— 50.—	531.50
Mi 7.	Kakao Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> 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 <u>Zwetschgenkonfi</u> Emmentaler 20 Brot 150	38.— 35.50 9.— 22.— 31.50	<u>Konservensuppe</u> 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.	<u>Frühstückskons</u> Butter 20 <u>Vierfrucht Konfi</u> Greizer 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.—	<u>Konservensuppe</u> Sauceneier 2 Stk Trockenreis Rüebli Salat roh Schokoladencreme	9.— 60.— 35.— 36.— 45.—	578.50
Sa 10.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> 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	<u>Frühstückskonserve</u>	40.--	Bouillon mit Gemüse	10.--	Milchkaffee 1. Art	28.--	2.
	Butter 20	35.50	<u>Fleischkäsekons.</u> , kalt 1 P	140.--	Birchermüesli	112.--	
	<u>Zwetschgenkonfi</u>	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.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	Passierte Suppe	7.--	
	Butter 20	35.50	Braten VV 200	153.--	Wienerli 1 P	120.--	
	<u>Vierfruchtkonfi</u>	9.--	Spiralen K 20	38.--	Kartoffelsalat	23.--	
	Greyerzer 20	22.50	Lattich gedämpft	29.--	Eisbergsalat	18.--	
	Brot 150	31.50					
							533.50
Mi	<u>Kakao</u>	42.--	Brotsuppe geröstet	5.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	
	Butter 20	35.50	Voressen I. Art 200	152.--	gefüllte Tomaten	65.--	
	<u>Aprikosenkonfi</u>	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.--	Haferuppe	4.--	Passierte Suppe	1.--	
	Butter 20	35.50	<u>Dosenmenu</u>	280.--	2 Pastetli	12.50	
	<u>Zwetschgenkonfi</u>	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	<u>Schokolademilchp</u>	42.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	Crèmesuppe	10.--	
	Butter 20	35.50	Hackbraten 130	118.--	Eier gekocht 2 Stk	50.--	
	<u>Vierfruchtkonfi</u>	9.--	Knöpfl	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.--	Schweinsaxe	18.--	
	<u>Aprikosenkonfi</u>	9.--	Fleischkonserve 2/3 P		Nudeln	4.--	
	St. Paulinkäse 20	16.--	Käse, Gurken		Blattspinat	5.50	
	Brot 150	31.50					
							285.--
So	<u>Milchkaffee II. Art</u>	4.--	Teigwarensuppe	1.50	Gemüsesuppe	1.50	
	Butter 20	35.50	Poulettragout 250	21.--	Kaltes Siedfleisch 200	18.--	
10 %	<u>Zwetschgenkonfi</u>	1.--	Lyoner Kartoffeln	5.--	Kopf-, Tomaten-, Gurken-	3.--	
	1 Ei gekocht	3.50	Blumenkohl Polonaise	4.50	und Rüebli-salat		
	Brot 150	3.--			Caramelcrème	2.50	
							106.--
Mo	<u>Schokolademilchp</u>	42.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	Schwarztee	4.--	
	Butter 20	35.50	<u>Schweinefleischkons</u> 1 P	210.--	Fotzelschnitten	68.--	
	<u>Aprikosenkonfi</u>	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.--	
	<u>Vierfruchtkonfi</u>	9.--	Polenta K 20	34.--	(Käse und div Gemüse)		
	Appenzeller 20	21.--	Endiviensalat	18.--	Schälkartoffeln	20.--	
	Brot 150	31.50					
							482.--
Mi	<u>Kakao</u>	42.--	Brotsuppe gebunden	5.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	
	Butter 20	35.50	Curry-Voressen 200	166.--	Cervelat gebraten	70.--	
	<u>Zwetschgenkonfi</u>	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.—	Äpfel 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.—	
		Äpfel 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	Äpfel 1	25.—			576.50
Kakao VMP	57.—	Konservensuppe	9.—	Lindentee	8.—	
Emmentaler 50	55.—	Dosenmenu:		"Spatz" 200	162.—	
Brot 200	42.—	Schweinsvorenissen	280.—	Äpfel 1	25.—	
Biscuits 1/2 P	42.50	Notportion 1/2 P	100.—			
		Orange 1	20.—			805.50
		Schwarztee	5.—			
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.—	
		Äpfel	25.—			599.50
Frühstückskonserve	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.—	
		Äpfel	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.—	Äpfel 1	20.—	
		Notportionen 1/4	50.—	Hagenbuttentee	6.—	583.50
		Orange 1	20.—			
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)