

# Zusammenstellung der Normalmengen 1962

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **35 (1962)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **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.

# Zusammenstellung der Normalmengen 1962

basierend auf Waffenplatzpreise Thun

## Frühstück

Kaffee mit Frischmilch	32.20
Kaffee mit Milchpulver	37.60
schwarzer Kaffee	11.60
schwarzer Kaffee (Marsch)	8.10
Kakao mit Frischmilch	35.90
Kakao mit Milchpulver	41.80
Kakao ohne Milch	29.80
Schwarztee (Mahlzeiten)	4.65
Schwarztee (Marsch)	3.55
Lindenblütentee	4.30
Frühstückkonserven	35.—
Schokolademilchpulver	29.80

## Suppen

	K*	G*
Bohnsuppe	10.60	12.80
Bouillon		8.30
Brotsuppe (Resten)	5.60	7.80
Erbsensuppe	10.40	12.60
Fleischsuppe	2.50	
Gemüsesuppe	6.30	8.50
Gerstensuppe	4.90	4.90
Grießsuppe	8.90	8.90
Hafersuppe	3.10	5.30
Kartoffelsuppe	6.60	8.80
Konservensuppe (stat.)		10.50
Konservensuppe (Abkochen)		15.—
Mehlsuppe mit Käse		18.60
Minestra mit Käse	25.40	27.60
Reissuppe	4.40	9.10
Teigwarensuppe	5.40	

K\* = Knochenbrühe      G\* = Gemüsebrühe

## Fleischgerichte

Braten	95.60
Curry-Voressen	100.70
Fleischbrät	61.30
Fleischkugeln	72.10
Fleischvögel 1. Art	94.50
Fleischvögel 2. Art	76.30
Geschnetzeltes	98.30
Gulasch	104.40
Gulasch Paprika	102.20
Hackbeefsteaks	65.80
Hackbraten	65.80
Hackfleisch	75.50
Pilaff / Reis / Teigwaren	49.80
Pot-au-feu	108.50
Ragout	97.—
Siedfleisch	92.—
Voressen 1. Art	95.60
Voressen 2. Art	100.—
Pfeffer oder Sauerbraten	101.—

Kutteln / Tomatensauce	64.—
Fleischkonserven / Tomatensauce	116.—
Kutteln / weisse Sauce	62.—
Leberschnitten (geschnetzelt)	74.30
Bratwürste	74.20
Cervelats, gebraten	45.40
Felchen / Egli, gebacken	87.—
Fischfilets, gebacken	69.—
Fischfilets, paniert	65.40

## Käsespeisen

Käsesalat	75.—
Käseschnitten	98.10
Fondue	165.—

## Eierspeisen

Sauceneier	59.50
------------	-------

## Kartoffeln / Grüngemüse

Bratkartoffeln	34.30
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20
Rösti	27.20
Kartoffelstock	21.80
Pommes frites	42.70
Salzkartoffeln	10.80
Saucenkartoffeln	31.70
Schälkartoffeln	8.10
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60
Kabis oder Kohl, geh. / Kartoffeln	25.—
Kohlraben / Kartoffeln	29.—
Krautstiele / Kartoffeln	27.30
Lattich / Kartoffeln	24.90
Lauchgemüse	28.80
Rotkraut / Kartoffeln	21.10
Rübli / Kartoffeln	19.90
Rübli, gedämpft / Kartoffeln	19.90
Rübli mit Sauce / Kartoffeln	26.—
Rübli / Erbsli / Kartoffeln	36.—
Sauerkraut / Sauerrüben	20.90
Spinat, gedämpft / Kartoffeln	31.90
Spinat, gehackt / Kartoffeln	29.—
weisse Rüben / Kartoffeln	21.70
weisse Rüben, ged. / Kartoffeln	16.15
Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	24.—

## Trockengemüse

Griesspudding	24.30
Haferbrei	16.20
Mais / Saucenfleisch	18.—
Mais / Milch	21.90
Mais / Pudding	23.—

Mais / Schnitten, gebacken	29.—
Milchreis	20.60
Risotto	23.40
Reis / Tomatensauce (Kochkisten)	13.20
Reis / Tomatensauce (stationär)	25.90
Teigwaren / Käse	27.10
Teigwaren / Tomaten	31.40
Teigwaren / Kartoffeln	26.20
weisse Bohnen (Konserven)	20.—

#### Süßspeisen

Apfelrösti (frische)	44.70
Birchermüesli	60.—
Fotzelschnitten	48.40

#### Salate

Endiviensalat	10.50
Gemüsesalat (Mayonnaise)	35.—
Kabissalat	11.10
Kartoffelsalat	14.—
Kopfsalat	10.50
Kuttelnalat	72.70
Randensalat	13.10
Rüblisalat	16.10
Tomatensalat	19.50

#### Früchte

Apfelmus (frisch)	14.50
Apfelmus (Dosen)	21.—

Apfelschnitze, frische	14.50
Birnen, frische	17.20
Rhabarber	24.70
Zwetschgen, frische	28.—

#### Desserts

Fruchtsalat	34.—
Haselnusscrème	54.—
Schokoladecrème	46.80
Vanillecrème	36.—

#### Verschiedenes

Velouté	3.20
Béchamel	8.70
Käsesauce	31.50
Mayonnaise	23.—
Tomatensauce	7.40
Konfitüre	9.—

#### Konserven

Fleischkonserven	110.—
Dosenkäse	57.—
Biscuits	60.—

#### Gewürze / Brennmaterial

Reinigungsmaterial	14.—
--------------------	------

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.

## 3 SAIS-Qualitäten für hohe Ansprüche



**SAIS mit 10% Butter**  
**PLANTA-Pflanzenmargarine**  
**SAIS-Oel**

OFP 1/60