

# Verpflegungsplan für einen WK

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

# Verpflegungsplan für einen WK

Monate: Mai, Juni, Juli

Tag	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tages-total
Menus für Einrücken und Entlassung							
E 1			Konservensuppe Schüblinge Hörnli Brot 200	10.50 70.— 15.70 14.—	Gemüsesuppe Hackfleisch 80 Risotto Kabissalat GRB	6.30 42.40 13.20 11.10 10.—	193.20
E 2	Ovomaltine Konfitüre Brot 200	35.— 9.— 14.—			GRB	4.—	62.—
Menus für Sonntage (1. Sonntag nur 10 %, 2. Sonntag 25 % anwesend)							
S 1	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	3.50 2.30 1.— 2.10	Bouillon Plätzli paniert Pommes frites Salat Crèmeschnitte	1.— 14.— 5.— 1.— 3.—	Tee 2 Eier m. Mayonnaise Gemischter Salat GRB	1.— 7.— 2.50 3.—	46.40
S 2	Schokolade Käse 50 Brot 300	9.— 7.50 5.—	Teigwarensuppe Fleischvögel 150 Rüebli / Erbsli Bratkartoffeln	2.— 23.— 10.—	Gemüsesuppe Ravioli Salat GRB	2.— 17.50 3.— 5.—	84.—
Menus für normale Arbeitstage in stabilen Verhältnissen							
A 1	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	32.20 23.— 9.— 21.—	Hafersuppe Hackbraten 130 Stocki Rüebli-salat	3.10 65.80 32.— 16.10	Kartoffelsuppe Spaghetti nap. 20 Salat GRB	8.80 31.40 10.50 14.—	266.90
A 2	Schokolade Käse 50 Brot 300	35.90 30.— 21.—	Fleischsuppe Siedfleisch 200 weisse Bohnen Salzkartoffeln	2.50 92.— 20.— 10.80	Gemüsesuppe Risotto 20 Salat GRB	6.30 23.40 10.50 14.—	266.40
A 3	Schokolade mit VMP Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	41.80 23.— 9.— 30.— 14.—	Konservensuppe Eier en sauce Spinat / Kartoffeln	10.50 60.— 29.—	Brot-suppe Rösti Käse 50 Salat GRB	7.80 27.20 30.— 10.50 14.—	306.80
A 4	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Gerstensuppe Ragout 200 Mais 20 Salat	6.30 97.— 18.— 10.50	Tee Fotzelschnitten Rhabarberkompott GRB	4.65 48.40 24.70 14.—	306.75
A 5	Frühstückskonserven Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	35.— 23.— 9.— 30.— 14.—	Konservensuppe Speck 120 Spitzkabis Salzkartoffeln	10.50 84.— 15.— 10.80	Griessuppe Hörnli 20 Salat GRB	8.90 27.10 10.50 14.—	301.80
A 6	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Hafersuppe Curry 200 Risotto Kabissalat	3.10 100.70 13.20 11.10	Konservensuppe Cervelats Kartoffelsalat GRB	10.50 40.— 14.— 14.—	289.80
Übertrag							2 124.05

# Verpflegungsplan für einen WK

Monate: Mai, Juni, Juli

Tag	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tages- total
A 7	Schokolademilchp. Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	29.80 23.— 9.— 30.— 14.—	Reissuppe Fischfilets geb. 200 Mayonnaise Salzkartoffeln Salat	9.10 69.— 23.— 10.80 10.50	Minestra 20 Schälkartoffeln Wurst- und Käsesalat GRB	27.60 8.10 55.— 14.—	2 124.05    333.—
A 8	Milchkaffee Dosenkäse 1 P. Brot 300	32.20 57.— 21.—	Konservensuppe Fleischkonserven 1 P. Rüebli/Erbsen/Kart.	10.50 110.— 36.—	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Salat GRB	8.50 31.40 10.50 14.—	331.10
A 9	Schokolade mit VMP Butter 20 Konfitüre Brot 300	41.80 23.— 9.— 21.—	Teigwarensuppe Voressen 200 Schälkartoffeln Kabissalat	5.40 95.60 8.10 11.10	Tee Käseschnitten 100 Salat GRB	4.65 98.10 10.50 14.—	342.25
A 10	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Gerstensuppe Brätwürste Hörnli Rüebli-salat	4.90 74.20 15.70 16.10	Brottsuppe Kart. mit Käsesauce Salat GRB	7.80 31.70 10.50 14.—	258.10
Menus für Manöver, Schiess- und Biwaktage (Kochkiste, Gamelle)							
M 1	Schokolade Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 P. Brot 200	35.90 23.— 9.— 30.— 14.—	Tee Leberpain Dosenkäse Dörrobst	3.55 35.— 57.— 30.—	Konservensuppe Fleischkonserven Risotto Tee (Notportion) GRB	16.— 110.— 13.20 10.— 14.—	400.65
M 2	Schokolademilchp. Dosenkäse Brot 300	29.80 57.— 21.—	Gerstensuppe Geschnetztes 150 Mais 20 Tee	4.90 75.— 18.— 4.65	Hafersuppe Hackfleisch 80 Stocki Tee und GRB	5.30 45.— 32.— 18.65	311.30
M 3	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Tee Taschennotportion B Eier Äpfel	3.55 170.— 20.— 10.—	Tee Pot-au-feu 200 GRB	3.55 108.50 14.—	412.70
M 4	Taschennotportion A Butter 20 Brot 300	95.— 23.— 21.—	Konservensuppe Gulasch 200 Tee	10.50 104.40 4.65	Mehlsuppe 20 Schälkartoffeln Käse 70 Tee und GRB	18.60 8.10 42.— 18.65	345.90
M 5	Schokolade mit VMP Butter 20 Konfitüre Brot 300	41.80 23.— 9.— 21.—	Tee Thon Taschennotportion C	4.65 55.— 115.—	Konservensuppe Hackfleisch 80 Trockenreis Rüebli-salat GRB	10.50 45.— 13.20 16.10 14.—	368.25
M 6	Milchkaffee Käse 50 Brot 300	32.20 30.— 21.—	Gerstensuppe Hackbeefsteaks 130 Hörnli Tee	4.90 65.80 15.70 4.65	Hafersuppe Cervelats gebraten Mais 20 Tee und GRB	5.30 45.40 18.— 18.65	261.50
GRB = Generalien, Brennmaterial						Total Ausgaben:	5488.80
						Berechtigung: 1900 Port. à Fr. 2.95	5605.—
						Aktivsaldo	116.20