

# Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1970

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **43 (1970)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **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.



## Preise der Militärspeisen 1970

für 100 Mann

## Getränke

Kaffee / Frischmilch	39.—
Kaffee / Vollmilchpulver	45.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	40.—
Kakao / Frischmilch	43.—
Kakao / Vollmilchpulver	49.—
Kakao ohne Milch	20.—
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	35.—
Schwarzer Kaffee	13.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	3.—

## Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	3.—
Gemüsesuppe	10.—
Teigwarensuppe	8.—
Reissuppe	8.—
Bohnensuppe	14.—
Brotsuppe	4.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	10.—
Gerstensuppe	6.—
Griessuppe	11.—
Haferflockensuppe	5.—
Hafergrützsuppe	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	15.—
Mehlsuppe mit Käse	16.—
Minestrone mit Käse	36.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencrèmesuppe	9.—

## Fleischgerichte

	H*	V*
Braten	140.—	120.—
Saftplätzli	157.—	
Curry		130.—
Fleischbrät		86.—
Fleischkugeln		95.—
Fleischvögel	134.—	
Geschnetztes I. Art		124.—
Geschnetztes II. Art		128.—
Hackbeefsteaks I. Art		92.—
Hackbeefsteaks II. Art		101.—
Hackbraten		91.—
Hackfleisch		92.—
Paprika-Gulasch		126.—
Pfeffer		129.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis		70.—
Ragout		121.—
Sauerbraten	159.—	129.—
Siedefleisch		119.—

Voressen I. Art	119.—
Voressen II. Art	124.—
Pot-au-feu	141.—

\* H = Hinterviertel à 7.30  
\* V = Vorderviertel à 5.80

Fleischkonserven	120.—
Kutteln an Tomatensauce	80.—
Kutteln an weisser Sauce	81.—
Leber geschnetzelt	81.—
Rauchfleisch	119.—
Speck geräuchert	82.—
Bratwürste	— .80 89.—
Cervelats gebraten	— .45 47.—
Felchen gebacken	3.50 102.—
Fischfilets gebacken	2.85 74.—
Fischfilets paniert	86.—

## Saucen

Béchamel (Milchsauce)	12.—
Demi-Glace (braune Sauce)	10.—
Currysauce	7.—
Paprikasauce	6.—
Tomatensauce	14.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	9.—
Mayonnaise	17.—
Remoulade	27.—
Salatsauce	6.—
Sauce Vinaigrette	11.—

## Käsespeisen

Fondue	7.30	190.—
Käseschnitten		85.—
Käserissolen		84.—
Käsespiessli		105.—
Käseküchlein		93.—
Käsesalat		96.—

## Eierspeisen

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

## Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg — .35	50.—
Bratkartoffeln		32.—
Kartoffelrösti		30.—
Kartoffelstock		31.—
Pommes frites		48.—
Salzkartoffeln allein		10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse	7.—
Saucenkartoffeln mit Käse	27.—
Schälkartoffeln	7.—
Stampfkartoffeln	18.—
Stocki	36.—

### Gemüse

Blumenkohl	1.—	34.—
Bodenrüben gelb	—.45	15.—
Bohnen grüne	1.20	34.—
Bohnen gedörrt	14.—	46.—
Erbsen mit Rübli		20.—
Erbsen mit Rübli mit Sauce		24.—
Fenchel mit Käse	—.80	32.—
Kabis oder Kohl gedämpft	—.45	15.—
Kabis oder Kohl gehackt		19.—
Kefen	1.20	33.—
Kohlraben	—.45	19.—
Krautstiele mit Käse	—.60	31.—
Lattich	—.65	20.—
Lauchgemüse gedämpft	—.90	26.—
Lauchgemüse mit Sauce		28.—
Rosenkohl	1.50	40.—
Rotkraut	—.55	22.—
Rübli gedämpft	—.60	18.—
Rübli mit Kartoffeln		25.—
Rübli mit weisser Sauce		22.—
Sauerkraut / Sauerrüben	—.85	17.—
Spinat gedämpft	—.80	36.—
Spinat gehackt		32.—
weisse Rüben	—.40	17.—
Zucchetti mit Tomaten	—.80	32.—

### Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packungen)	33.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse	17.—
Ravioli mit Käse	61.—
Risotto mit Käse	25.—
Risotto mit Tomaten und Käse	30.—
Teigwaren mit Käse	24.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	31.—
Teigwaren zu Saucenfleisch	13.—
Trockenreis	18.—
weisse Bohnen	20.—

### Salate

Brüsseler Endiviensalat	26.—
Endiviensalat	14.—
Gurkensalat	27.—
Kabissalat	14.—
Kartoffelsalat	20.—
Kopfsalat	14.—
Nüsslisalat	41.—
Randensalat	20.—
Russischer Salat	37.—
Rüblisalat gekocht	18.—
Rüblisalat roh	15.—
Tomatensalat	24.—

### Süßspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli	91.—
Fotzelschnitten	36.—
Götterspeise	57.—
Griesspudding	53.—
Haferbrei	18.—
Maispudding	42.—
Maisschnitten gebacken	34.—
Milchreis	27.—

### Desserts

Apfelküchlein	32.—
Berliner Pfannkuchen	14.—
Caramelcrème	26.—
Fruchtsalat	43.—
Haselnusscrème	41.—
Schokoladecrème	35.—
Vanillecrème	26.—

### Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	—.60	24.—
Apfelmus (aus Dosen)		33.—
Apfelschnitze (frisch)		29.—
Aprikosenkompott	1.30	55.—
Birnen (frisch)	—.50	22.—
Kirschenkompott	1.20	38.—
Rhabarberkompott	—.40	22.—
Zwetschgen (frisch)	—.60	21.—

### Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste		95.—
Cervelats nach Zigeunerart		69.—
Champignons	4.80	98.—
Fleischkäse		68.—
gefüllte Kalbsbrust		173.—
Gnagi		90.—
Kalbskopf	3.—	45.—
Kalbskopf gebacken		67.—
Kuchenteig		12.—
Kutteln nach Schifferart		89.—
Poulets gebraten	4.—	167.—
Huhn an weisser Sauce	3.80	157.—
Reis Colonial		192.—
Risi-Bisi		59.—
Speck paniert		91.—
Szegediner Gulasch		124.—
Rindszunge		112.—

### Verschiedenes

Konfitüre		8.—
Brot, Butter, Käse		Ortspreise
Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)		15.—

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.