

Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **53 (1980)**

Heft 3

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.



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.80

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 1979)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1.1.80
- Durchschnittliche Preise 1979 für Selbstsorgeartikel

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 Menüs.

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 Menüs 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.

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
Stabile Küchen	Koch- kisten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
		1. GETRAENKE							
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	51.--	40	38.--	30	28.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	55.--	40	40.--	30	30.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	50.--	40	37.--	30	27.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	53.--	40	42.--	30	37.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	57.--	40	46.--	30	40.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	33.--	40	27.--	30	23.--
R 8	R 257	Frühstückkonserven	1	50	55.--	35	40.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	35.--	30	26.--	20	18.--
R 11	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	39.--	35	27.--	25	20.--
R 12	R 259	Lindenblütentee	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--
R 13	R 260	Schwarztee	1	50	5.--	40	4.--	30	3.--
		Schwarztee aus Portionen	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
	R 261	Hagebuttentee	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
		2. SUPPEN							
R 25	R 271	Bouillon aus Konzentrat	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 28		Reissuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 29		Brottsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	1	30	14.--	20	10.--	15	7.--
R 30		Brottsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	12.--	20	8.--	15	6.--
R 32		Crèmesuppe	1	30	11.--	20	8.--	15	6.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 34	R 275	Griessuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--

R 35	R 276	Haferflockensuppe	1	30	5.---	20	4.---	15	3.---	
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	1	30	9.---	20	6.---	15	5.---	
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	1	30	16.---	20	11.---	15	8.---	
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	1	30	13.---	20	9.---	15	7.---	
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	1	30	19.---	20	13.---	15	10.---	
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	6.---	20	4.---	15	3.---	
R 43		Tomatencrèmesuppe	1	30	10.---	20	7.---	15	5.---	
3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN										
3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch										
R 50		Braten	Menge							Nachschub
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg		151.---				VV/HV Fr 7.60	
R 52	R 283	Curry	20 kg		165.---				VV Fr 7.20 HV Fr 9.40	
R 53		Fleischvögel	16 kg			175.---				
R 54	R 285	Geschmetzeltes I Art	20 kg		157.---				195.---	
R 55		Geschmetzeltes II Art	20 kg		163.---				205.---	
R 55		Geschmetzeltes mit Champignons	15 kg		155.---				175.---	
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg		121.---					
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg		153.---					
R 58		Pfeffer	20 kg		165.---					
R 60	R 289	Ragout	20 kg		153.---					
R 61		Sauerbraten	20 kg		163.---		207.---			
R 62		Siedfleisch	20 kg		151.---					
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg		153.---					
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg		161.---					
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg		89.---					
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügel)	13 kg		127.---					
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg		121.---					
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg		123.---					
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg		143.---					
R 71		Hackbraten I Art	13 kg		121.---					
R 72		Hackbraten II Art	13 kg		135.---					
R 80		Rauchfleisch	20 kg		144.---					
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg		152.---					

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Küchen	Koch- kisten			VV Fr 7.70	HV Fr 9.80	VV/HV Fr 7.60
		<u>3.2. Eintopfgerichte</u>				
	R 295	Gulasch	20 kg	181.--		189.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	190.--		198.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	159.--		167.--
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln	kg	6.--	20	108.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg	7.--	13	153.--
		<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>				
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	kg	6.--	15	108.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	kg	6.--	15	105.--
R 240		Kutteln Schifferart	kg	6.--	15	118.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	kg	5.--	15	89.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	kg	7.--	13	91.--
R 245		Speck paniert	kg	7.--	10	115.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	kg	12.--	18	228.--
R 233	R 322	Champignons	kg	6.--	15	110.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	kg	12.--	18	216.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	kg	6.--	30	180.--
R 237		Kalbskopf	kg	6.--	15	92.--
R 238		Kalbskopf gebacken	kg	6.--	15	125.--
R 241		Poulets gebraten	kg	4.80	40	256.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	kg	3.80	50	198.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	kg	15.--	15	265.--
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	12	113.--

R 82	R 304	3.4. <u>Wurstwaren</u>	Stk	1.30	100	150.--
R 83	R 305	Bratwürste mit Zwiebelsauce	Stk	1.30	100	130.--
R 83	R 305	Schüblige	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Emmentalerli	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Schweinswürste	kg	14.--	12	168.--
R 232		Zungenwurst / Bauernwurst	Stk	-65	100	105.--
R 231		Cervelets nach Zigeunerart	kg	7.--	20	140.--
		Blut- und Leberwürste				
R 90		3.5. <u>Fische</u>				
R 91		Felchen gebraten	kg	6.50	25	188.--
R 92		Fischfilets gebacken	kg	7.50	15	145.--
R 92		Fischfilets paniert	kg	7.50	15	161.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	Port	-90	100	120.--
R 74	R 299	3.6. <u>Fleischkonserven</u>				
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt	Dosen	24.--	8	192.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	Dosen	24.--	8	192.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	Dosen	24.--	8	208.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt	Dosen	15.60	8	125.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten	Dosen	15.60	8	130.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	Dosen	15.60	8	145.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	Port	1.60	100	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	Port	1.60	100	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.60	100	180.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	Port	1.60	100	190.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	Port	1.60/-75	75 + 50	163.--
R 173		4. <u>HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN</u>				
R 59		4.1. <u>Gemischte Gerichte</u>				
R 59		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Preis	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	Preis	Preis	Preis	Preis
		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	57.--	46.--	40.--	
			107.--	86.--	75.--	
			105.--	84.--	74.--	

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
Stabile Küchen	Koch- kisten		Preis	Preis	Menge	Preis	Preis	Preis
R 244			69.---		55.---		48.---	
R 127	R 327	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	70.---		56.---		49.---	
R 40	R 281	Speckrösti (Speck 5 kg)	50.---		40.---		35.---	
R 168	R 353	Minestrone mit Käse 2 kg	94.---		76.---		66.---	
		Ravioli 400 g mit Käse 2 kg						
R 66		<u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u>						
R 83	R 305	Fleischkäse gebraten	9.---		10		95.---	
R 84	R 306	Cervelats	-.65		100		65.---	
R 83	R 305	Cervelats gebraten	-.65		100		70.---	
-	-	Wienerli	1.25		100		125.---	
R 115		Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	-.65		150		107.---	
		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	11.---/- .65				130.---	
R 110		<u>4.3. Käsespeisen</u>						
R 111		Fondue (inkl Brot)			22		310.---	
R 112	R 321	Käseschnitten (inkl Brot)			8		158.---	
R 113		Käserissolen			5		108.---	
R 114		Käsespiessli			8		167.---	
R 115		Käseküchlein (Tätschli)			10		140.---	
		Käsesalat			12		145.---	
		Käseplatte garniert			15		175.---	
R 191		<u>4.4. Fischkonserven</u>						
		Thonsalat (Dosen à 1,89 kg)			8		135.---	
R 120		<u>4.5. Eierspeisen</u>						
R 120/188		Eier gesotten			200		50.---	
R 121		Eier mit Russischem Salat			200		113.---	
R 120/97		Eier an weisser Sauce			200		73.---	
R 120/98		Eier an Currysauce			200		70.---	
R 120/99		Eier an Paprikasauce			200		60.---	
		Eier an Tomatensauce			200		61.---	

	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)			Pos 2 (80 %)			Pos 3 (70 %)		
	Preis	Preis		Preis		Preis		Preis	
R 195	140.---	112.---		98.---					
R 196	85.---	68.---		60.---					
R 197	124.---	100.---		87.---					
R 198	77.---	62.---		54.---					
R 199	30.---	24.---		21.---					
R 200	65.---	52.---		46.---					
R 201	57.---	46.---		40.---					
R 202	43.---	35.---		30.---					
4.6. <u>Süssspeisen als Hauptgericht</u>									
R 360	Birchermüesli								
	Fotzelschnitten (inkl Brot)								
	Götterspeise mit Biscuits								
R 361	Griesspudding								
	Haferbrei (Porridge)								
	Maisspudding								
	Maisschnitten gebacken								
	Milchreis								
5. BEILAGEN I: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN									
5.1. <u>Kartoffeln</u>									
R 125	Bauernkartoffeln								
R 126	Bratkartoffeln								
R 127	Rösti								
R 128	Kartoffelstock frisch								
R 129	Pommes frites								
R 130	Salzkartoffeln								
R 131	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg								
R 132	Schälkartoffeln								
R 133	Stampfkartoffeln								
R 184	Kartoffelsalat								
R 134	Kartoffelstock aus Flocken								
5.2. <u>Getreideprodukte</u>									
R 164	Griess-Maisschnitten gebraten								
R 165	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port								
R 167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg								
R 167	" ohne Käse								
R 169	Risotto mit Käse 2 kg								
R 169	Risotto ohne Käse								
R 170	Risotto mit Tomaten ohne Käse								

	100 %		80 %		70 %	
	Einheit	Preis pro Einheit	Menge	Preis	Menge	Preis
kg	pro kg Kartoffeln 1.50	61.---	30	49.---	30	43.---
kg		50.---	50	40.---	50	35.---
kg		36.---	40	29.---	40	26.---
kg		45.---	50	36.---	50	32.---
kg		72.---	80	58.---	80	51.---
kg		15.---	30	12.---	30	11.---
kg		50.---	25	40.---	25	35.---
kg		13.---	25	11.---	25	9.---
kg		25.---	40	20.---	40	18.---
kg		32.---	40	26.---	40	23.---
Port	-.30	100	50.---	100	40.---	35.---
kg	1.---	8	29.---	8	24.---	21.---
Paket	6.---	10 kg	45.---	10 kg	36.---	32.---
kg	1.---	8	35.---	8	28.---	25.---
kg	1.---	8	13.---	8	11.---	9.---
kg	1.80	10	46.---	10	37.---	32.---
kg	1.80	10	24.---	10	19.---	17.---
kg	1.80	10	32.---	10	26.---	22.---

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80%) Preis	Pos 3 (70%) Preis
Stabile Küchen	Kochkisten				Menge	Preis		
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	kg	2.---	10	24.---	19.---	17.---
R 172	R 354	Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	kg	2.---	10	47.---	38.---	33.---
R 176	R 355	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse Trockenreis	kg	2.---	10	29.---	23.---	20.---
			kg	2.---	10	24.---	19.---	17.---
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN								
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte								
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	kg	1.60	25	55.---	44.---	39.---
R 135		Blumenkohl Polonaise	kg	1.60	25	52.---	42.---	37.---
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	kg	-.80	25	26.---	21.---	18.---
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	kg	2.40	25	67.---	56.---	50.---
R 138	R 345	Dörrbohnen	kg	15.---	3	52.---	42.---	36.---
R 139		Erbsen mit Rüebli	Dosen/kg	1.30/-70	10/15	26.---	21.---	19.---
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	Dosen/kg	1.30/-70	10/15	31.---	25.---	22.---
-	-	Grünerbsen aus Dosen	Dosen	1.30	24	35.---	28.---	25.---
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	Dosen	4.60	12	60.---	48.---	42.---
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	kg	1.40	25	62.---	50.---	43.---
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	kg	-.80	25	26.---	21.---	19.---
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	kg	-.80	20	31.---	25.---	22.---
R 144		Kefen	kg	1.50	25	44.---	35.---	31.---
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	kg	1.30	20	41.---	33.---	29.---
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	kg	1.20	20	61.---	49.---	43.---
R 147	R 337	Lattich	kg	1.40	25	41.---	33.---	29.---
R 148		Lauchgemüse gedämpft	kg	1.40	25	41.---	33.---	29.---
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	kg	1.40	20	40.---	32.---	28.---
R 150		Rosenkohl	kg	2.40	20	63.---	50.---	44.---
R 151	R 339	Rotkraut	kg	-.80	25	32.---	26.---	23.---
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	kg	-.70	25	24.---	19.---	17.---
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	kg	-.70	20	28.---	23.---	20.---
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	kg	-.70/-50	20/25	30.---	24.---	21.---
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	kg	1.60	15	31.---	24.---	21.---

R 156		Spinat gedämpft	kg	1.50	30	52.--	42.--	36.--
R 157		Spinat gehackt	kg	1.50	25	57.--	46.--	40.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	kg	-.80	20	32.--	26.--	22.--
R 159		Zucchetti mit Tomaten	kg	1.80	20	58.--	47.--	41.--
R 166	R 351	Linsen	kg	1.80	8	24.--	19.--	17.--
R 177	R 356	Weisse Bohnen (Konserven)	Dosen	1.30	24	30.--	24.--	21.--
		<u>6.2. Salate</u>						
R 180		Brüssellersalat	kg	4.--	10	50.--	40.--	35.--
R 181		Endiviensalat	Dtz	6.--	20Stk	20.--	16.--	14.--
R 182		Gurkensalat	Stk	1.20	30	46.--	37.--	32.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	kg	-.80	15	24.--	19.--	17.--
R 185		Kopfsalat	Dtz	6.--	20Stk	20.--	16.--	14.--
R 186		Nüsslisalat	kg	12.--	5	70.--	56.--	49.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	kg	-.70	30	28.--	21.--	19.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	kg	1.10	20	28.--	21.--	19.--
R 189		Rüblisalat gekocht	kg	-.70	20	24.--	19.--	17.--
R 190		Rüblisalat roh	kg	-.70	20	24.--	19.--	17.--
R 192		Tomatensalat	kg	1.50	25	45.--	36.--	32.--
		<u>6.3. Kompotte</u>						
R 215	R 365	Apfelmus frisch	kg	-.80	35	37.--	30.--	26.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	Dosen	4.--	12	48.--	39.--	34.--
R 217		Apfelschnitze frisch	kg	-.80	40	42.--	34.--	30.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörnt	kg	6.--	8	54.--	43.--	38.--
R 219		Aprikosenkompott	kg	1.20	40	57.--	46.--	40.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	kg	1.--	35	44.--	35.--	31.--
R 221	R 368	Birnen gedörnt	kg	6.--	10	65.--	54.--	48.--
R 222		Rhabarberkompott	kg	1.--	40	58.--	47.--	42.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	kg	1.40	30	48.--	39.--	34.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %) Preis	Pos 3 (70 %) Preis
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis		
		7. SAUCEN						
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	1			16.---		
R 97	R 311	Currysauce	1			11.---		
R 98	R 312	Paprikasauce	1			10.---		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I und II Art	1			17.---		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	1			15.---		
R 103		Mayonnaise	1			26.---		
R 104		Remoulade	1			35.---		
R 105		Salatsauce	1			10.---		
R 106		Sauce Vinaigrette	1			15.---		
		8. DESSERTS						
R 205		Apfelkuchlein	Stk	-.70	300	43.---	35.---	31.---
R 206		Berliner Pfannkuchen	Stk		100	22.---		
R 207		Caramelcrème	1		25	42.---	34.---	30.---
R 208		Fruchtsalat	kg		30	65.---	54.---	48.---
R 209		Haselnusscrème	1		25	50.---	40.---	35.---
R 210		Schokoladencrème	1		25	55.---	44.---	39.---
R 211		Vanillecrème	1		25	40.---	32.---	28.---
		9. VERSCHIEDENES						
	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	kg	2.40	3 - 5	7.---	12.---	
	Seite 8	Konfitüre Portionen	Port	-.25	100	25.---		
	Seite 8	Brot	kg		15 - 20	Richtpreis/ Ortspreis	Richtpreis/ Ortspreis	
	Seite 8	Butter	kg		1 - 2	Richtpreis	Richtpreis	
	Seite 8/ 9	Käse			nach Bedarf	Richtpreis	Richtpreis	