

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

**Band:** 55 (1982)

**Heft:** 1

**Rubrik:** Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Preise der Militärspeisen

gültig ab 1. 1. 82

### 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 1981)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 82
- Durchschnittliche Preise 1981 für Selbstsorge-Artikel

### 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 Menus.

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 Menus 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.

Kochrezepte Nr		Militärspeise	Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2		Pos 3		
Stabile Küchen	Kochkosten			Liter	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
1. GETRÄENKE										
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	55.--	40	40.--	30	30.--	
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	56.--	40	41.--	30	30.--	
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	52.--	40	39.--	30	29.--	
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	56.--	40	41.--	30	30.--	
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	58.--	40	42.--	30	31.--	
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	35.--	40	25.--	30	19.--	
R 8	R 257	Frühstückskonserven	1	50	60.--	35	42.--	25	30.--	
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	53.--	40	42.--	30	23.--	
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	37.--	30	27.--	20	18.--	
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	38.--	35	27.--	25	19.--	
R 11	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--	
R 12	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--	
		Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--	
R 13	R 261	Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	30	4.--	
2. SUPPEN										
R 25	R 271	Klare Suppe 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	12.--	20	8.--	15	6.--	
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--	
R 28		Reissuppe (aus Resten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--	
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	1	30	11.--	20	7.--	15	6.--	
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--	
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--	
R 32		Crèmesuppe	1	30	12.--	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	17.--	20	12.--	15	9.--	
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--	
R 43		Tomatencremesuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--	

		Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub
			VV Fr 8.10	HV Fr 10.40	VV/HV Fr 8.30
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
5. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN					
3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch					
R 50		20 kg	170.--	215.--	174.--
R 51	R 282	20 kg		226.--	194.--
R 52	R 283	20 kg	186.--		190.--
R 53		16 kg		228.--	185.--
R 54	R 285	20 kg	176.--		180.--
R 55		20 kg	182.--		186.--
R 55		15+ 5 kg	176.--		179.--
R 56	R 288	15 kg	134.--		137.--
R 57		20 kg	186.--		190.--
R 58		20 kg	181.--		185.--
R 60	R 289	20 kg	172.--		176.--
R 61		20 kg	181.--	227.--	185.--
R 62		20 kg	169.--		173.--
R 63	R 290	20 kg	168.--		172.--
R 64		20 kg	175.--		179.--
R 65		10 kg	97.--		99.--
R 67	R 284	13 kg	123.--		126.--
R 68	R 286	13 kg	128.--		131.--
R 69	R 287	13 kg	129.--		132.--
R 70		13 kg	156.--		159.--
R 71		13 kg	127.--		130.--
R 72		13 kg	142.--		145.--
R 80		20 kg	165.--		169.--
R 246		20 kg	173.--		177.--
3.2. Eintopfgerichte					
	R 295	20 kg	189.--		193.--
	R 296	20 kg	202.--		206.--
	R 297	20 kg	176.--		180.--
	R 294	20 kg	7.80		202.--
	R 298	13 kg	7.50		168.--

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten				
<b>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</b>					
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	6.50	118.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	6.50	112.--
R 240		Kutteln Schifferart	15 kg	6.50	131.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	15 kg	5.--	90.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	7.50	97.--
R 245		Speck paniert	10 kg	7.50	107.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	12.--	216.--
R 233	R 322	Champignons	15 kg	7.--	123.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	16.--	291.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	5.50	165.--
R 237		Kalbskopf	15 kg	7.--	107.--
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	7.--	140.--
R 241		Poulets gebraten	50 kg	5.--	270.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.--	208.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	15 kg	17.--	295.--
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	10.--	125.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	16.--	330.--
-	-	Schweinskotelette	15 kg	18.50	282.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	17.--	228.--
<b>3.4. Würstwaren</b>					
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.30	144.--
R 83	R 305	Schüblige	100 Stück	1.30	130.--
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Schweinswürste	100 Paar	1.60	160.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	14.--	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	-.70	106.--
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	9.--	180.--
<b>3.5. Fische</b>					
R 90		Felchen gebraten	25 kg	9.--	250.--
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	8.--	138.--
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	8.--	148.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port	1.--	130.--
<b>3.6. Fleischkonserven</b>					
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	25.20	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse "	8 Dosen	25.20	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel "	8 Dosen	25.50	218.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	16.80	134.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten "	8 Dosen	16.80	138.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce "	8 Dosen	16.80	151.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	100 Port	1.70	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	1.70	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	1.70	182.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	100 Port	1.70	190.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	75+50 Port	1.70/- .80	173.--
			Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
<b>4. HAUPTGERICHTE_ZU_NEBENMAHLZEITEN</b>					
<b>4.1. Gemischte Gerichte</b>					
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg		63.--	44.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		116.--	81.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		114.--	80.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg		77.--	54.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)		78.--	55.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 2 kg		50.--	35.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g mit Käse 2 kg		120.--	84.--
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
<b>4.2. Fleisch- und Würstwaren</b>					
R 66		Fleischkäse gebraten	10 kg	10.--	114.--
R 83	R 305	Cervelats	100 Stück	-.70	70.--
R 84	R 306	Cervelats gebraten	100 Stück	-.70	74.--
R 83	R 305	Wienerli	100 Paar	1.30	130.--
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	-.70	115.--
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	80 kg/100 Stück	11.--/-.70	168.--

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
Stabile Küchen	Kochkisten					
		<u>4.3. Käsespeisen</u>				
R 110	R 321	Fondue (inkl Brot)	22 kg	Käse-Preis Fr 11.--	312.--	
R 111		Käseschnitten (inkl Brot)	8 kg		170.--	
R 112		Käserissolen	5 kg		114.--	
R 113		Käsespiessli	8 kg		171.--	
R 114		Käseküchlein (Tätschli)	10 kg		142.--	
R 115		Käsesalat Käseplatte garniert	12 kg 15 kg		148.-- 175.--	
		<u>4.4. Fischkonserven</u>				
R 191		Thonsalat	Dosen	16.--	138.--	
		<u>4.5. Eierspeisen</u>				
R 120	R 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99	Eier gesotten	Stück	Eier-Preis Fr -.25	50.--	
R 120/188		Eier mit Russischem Salat	Stück		113.--	
R 121		Eier an weisser Sauce	Stück		73.--	
R 120/97		Eier an Currysauce	Stück		70.--	
R 120/98		Eier an Paprikasauce	Stück		60.--	
R 120/99		Eier an Tomatensauce	Stück		61.--	
		<u>4.6. Süssspeisen als Hauptgericht</u>				
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
				Preis	Preis	Preis
R 195	R 360	Birchermüesli	ca 60 kg	140.--	112.--	98.--
R 196		Fotzelschnitten (inkl Brot)	200 Stück	85.--	68.--	60.--
R 197	R 361	Götterspeise mit Biscuits	ca 60 l	122.--	100.--	87.--
R 198		Griesspudding	8 kg	77.--	62.--	54.--
R 199		Haferbrei (Porridge)	5 kg	30.--	24.--	21.--
R 200		Maispudding	8 kg	65.--	52.--	46.--
R 201		Maisschnitten gebacken	10 kg	55.--	44.--	38.--
R 202		Milchreis	12 kg	42.--	34.--	29.--

		5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)	
		<u>5.1. Kartoffeln</u>						
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	30 kg	Kartoffel- preis pro kg -.60	67.--	54.--	47.--	
R 125	R 326	Bratkartoffeln	50 kg		54.--	43.--	38.--	
R 127	R 327	Rösti	40 kg		40.--	32.--	28.--	
R 128		Kartoffelstock frisch	50 kg		51.--	40.--	35.--	
R 129		Pommes frites	80 kg		80.--	66.--	58.--	
R 130	R 328	Salzkartoffeln	30 kg		18.--	14.--	13.--	
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		50.--	40.--	35.--	
R 132	R 330	Schälkartoffeln	25 kg		15.--	12.--	11.--	
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	40 kg		29.--	23.--	21.--	
R 184		Kartoffelsalat	40 kg		34.--	28.--	24.--	
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port		-.30	44.--	35.--	31.--
		<u>5.2. Getreideprodukte</u>						
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg	1.10	30.--	24.--	21.--	
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6-7 Pakete	7.--	55.--	44.--	37.--	
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg	1.10	35.--	28.--	24.--	
R 167	R 352	" ohne Käse	8 kg	1.10	15.--	12.--	10.--	
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2.--	49.--	39.--	34.--	
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg	2.--	27.--	22.--	19.--	
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2.--	36.--	29.--	25.--	
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg	2.20	26.--	19.--	18.--	
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg	2.20	49.--	39.--	34.--	
	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2.20	31.--	25.--	22.--	
R 176	R 355	Trockenreis	10 kg	2.--	26.--	21.--	28.--	

Kochrezept Nr		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis Pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten				(100 %)	(80 %)	(70 %)
					Preis	Preis	Preis
		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN					
		6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte					
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.--	64.--	51.--	45.--
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.--	61.--	49.--	43.--
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.20	36.--	29.--	25.--
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.--	62.--	54.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.--	58.--	46.--	41.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	36.--	29.--	25.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.40/1.20	39.--	31.--	27.--
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.40	38.--	30.--	27.--
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	4.80	63.--	50.--	43.--
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	1.80	70.--	56.--	49.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.--	33.--	26.--	23.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.--	37.--	30.--	26.--
R 144		Kefen	25 kg	1.80	51.--	41.--	36.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	20 kg	1.40	44.--	35.--	31.--
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.30	62.--	50.--	43.--
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.30	40.--	32.--	28.--
R 148		Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.--	56.--	45.--	39.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.--	66.--	53.--	46.--
R 150		Rosenkohl	20 kg	3.--	74.--	59.--	52.--
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.20	43.--	34.--	30.--
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	25 kg	1.20	36.--	29.--	25.--
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	20 kg	1.20	40.--	32.--	28.--
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.20/- .60	30.--	24.--	21.--
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	1.50	30.--	24.--	21.--
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	1.80	61.--	49.--	43.--
R 157		Spinat gehackt	25 kg	1.80	65.--	52.--	45.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.--	41.--	33.--	29.--
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	1.80	61.--	48.--	42.--
R 166	R 351	Linsen	8 kg	1.80	24.--	19.--	17.--
R 177	R 356	Weisse Bohnen (Konserven)	24 Dosen	-.70	17.--	14.--	12.--

		Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
					(100 %)	(80 %)	(70 %)
					Preis	Preis	Preis
		6.2. Salate					
R 180		Brüsselersalat	10 kg	3.50	45.--	36.--	32.--
R 181		Endiviensalat	20 Stück	7.--	22.--	18.--	15.--
R 182		Gurkensalat	30 Stück	1.10	39.--	31.--	27.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	15 kg	1.--	29.--	23.--	20.--
R 185		Kopfsalat	20 Stück	8.--	24.--	19.--	17.--
R 186		Nüsslisalat	5 kg	14.--	80.--	64.--	56.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	30 kg	1.10	42.--	34.--	29.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.40	37.--	30.--	26.--
R 189		Rüebli-salat gekocht	20 kg	1.20	33.--	26.--	23.--
R 190		Rüebli-salat roh	20 kg	1.20	33.--	26.--	23.--
R 192		Tomatensalat	25 kg	1.80	54.--	43.--	38.--
-	-	Rote Bohnensalat (Konserven)	15 Dosen	1.90	38.--	30.--	27.--
		6.3. Kompotte					
R 215	R 365	Apfelmus frisch	35 kg	1.--	42.--	34.--	29.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	12 Dosen	4.20	50.--	40.--	35.--
R 217		Apfelschnitze frisch	40 kg	1.--	50.--	40.--	35.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörnt	8 kg	10.--	86.--	67.--	60.--
R 219		Aprikosenkompott	40 kg	1.80	83.--	66.--	58.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	35 kg	1.40	61.--	49.--	43.--
R 221	R 368	Birnen gedörnt	10 kg	12.--	125.--	100.--	88.--
R 222		Rhabarberkompott	40 kg	1.--	55.--	46.--	41.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	30 kg	1.80	60.--	48.--	42.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				(100 %)	(80 %)	(70 %)
		<b>7. SAUCEN</b>					
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	10 l		17.--		
R 97	R 311	Currysauce	10 l		10.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	10 l		10.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I und II Art	12 l		17.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	10 l		17.--		
R 103		Mayonnaise	5 l		25.--		
R 104		Remoulade	5 l		31.--		
R 105		Salatsauce	3 l		10.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	3 l		13.--		
		<b>8. DESSERTS</b>					
R 205		Apfelkuchlein	300 Stück		47.--		
R 206		Berliner Pfannkuchen	100 Stück		27.--		
R 207		Caramelcrème	25 l		44.--	35.--	31.--
R 208		Fruchtsalat	30 kg		59.--	48.--	42.--
R 209		Haselnusscrème	25 l		50.--	40.--	35.--
R 210		Schokoladencreme	25 l		60.--	48.--	42.--
R 211		Vanillecrème	25 l		42.--	34.--	29.--
		<b>9. VERSCHIEDENES</b>					
	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	3-5 kg	2.65	12.--	9.--	7.--
	Seite 8	Konfitüre Portionen	100 Port	-.25	25.--		
Regl	Seite 8	Brot	15-20 kg		Richtpreis/ Ortspreis		
60.6	Seite 8/ Seite 8/ 9	Butter	1-2 kg		Richtpreis		
		Käse	nach Bedarf		Richtpreis		



Erinnerungen an die Übung Cresta der verstärkten Geb Div 12