

OKK-Informationen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 1

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.



OKK- Informationen

Verzeichnis der Chefbeamten des OKK, der Schul- und Kurskommandanten der Vsg Trp und des Mun D sowie der Chefs der Betriebe OKK

ab 1. Januar 1988

Oberkriegskommissär

Chef Sektion Personal und Finanzen
Chef Zentrale Dienste

Brigadier Hans Schlup

Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Major Hans-Rudolf Jüni

Chef Abteilung Kommissariat

Chef Sektion Verpflegung
Chef Sektion Betriebsstoffe
Chef Sektion Bau und Technik
Chef Sektion Rechnungswesen

Oberst Fabio Pfaffhauser
Oberstlt Stephan Jeitziner
Oberst Fred Löhnert
Herr Hans-Rudolf Streit
Oberstlt Albert Bähler

Chef Abteilung Munition

Chef Stabsstelle Planung Munition
Chef Sektion Munition

Oberst Roland Burri
Hptm André Rickenbacher
Oberstlt i Gst Kurt Bandi

Instruktionschef der Vsg Trp und des Mun D

Chef Sektion Ausbildung und Personelles der Truppe
Kdt Vsg Trp UOS/RS
Kdt UOS für Kü Chefs
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS
Kdt Kurse Betrst D
Kdt Schulen und Kurse Mun D

Oberst i Gst Franz Jäggi
Oberst Pierre Creux

Oberst Paul Hänni
Major i Gst Faustus Furrer
Major Kurt Ramseyer
Oberst i Gst Fritz Kohler
Major Peter Kühni
Oberst i Gst René Mäder

Betriebe

Betriebsleiter AVM Brenzikofen
Betriebsleiter BVA Grünenmatt
Verwalter BVA Münchenbuchsee
Verwalter BVA Rotkreuz
Betriebsleiter M+D Thun

Hptm Rolf Ehrensperger
Major Peter Kühni
Herr Hans Küffer
Herr Martin Infanger
Major Peter Liebi

Verzeichnis der Kriegskommissäre der Armee ab 1. Januar 1988

Armeekorps

CA camp 1	Col	Jean-Michel Dormond
FAK 2	Oberst	Julius Felder
Geb AK 3	Col	Pierre Creux
FAK 4	Oberst	Alfred Steiner
FF Trp	Oberst	Beat Michel

Divisionen

Div méc 1	Lt col	André Méan
Div camp 2	Lt col	Jean-Robert Bouvier
F Div 3	Oberstlt	Friedrich Schmutz
Mech Div 4	Oberstlt	Rudolf Binz
F Div 5	Oberstlt	Peter Meier
F Div 6	Oberstlt	Jürg Zehnder
F Div 7	Oberstlt	Willi Keller
F Div 8	Oberstlt	Josef Roos
Geb Div 9	Oberstlt	Hans Beyeler
Div mont 10	Lt col	Emile Lardi
Mech Div 11	Oberstlt	René Künzli
Geb Div 12	Oberstlt	Guido De Zordi

Territorialzonen

Zo ter 1	Oberst	Hans-Rudolf Balzli
Ter Zo 2	Oberst	Ferdinand Imhof
Ter Zo 4	Oberst	Ernst Abegg
Ter Zo 9	Col	Sergio Bustini
Zo ter 10	Col	Francis Zufferey
Ter Zo 12	Oberst	Heinz Feldmann

Grenzbrigaden

Br fr 1	Lt col	Jean-Claude Stricker
Br fr 2	Oberstlt	Hans-Ulrich Greminger
Br fr 3	Oberstlt	Hans Fankhauser
Gz Br 4	Oberstlt	Bernhard Odermatt
Gz Br 5	Oberstlt	Marcel Achermann
Gz Br 6	Oberstlt	Paul Huber
Gz Br 7	Oberstlt	Kurt Bill
Gz Br 8	Oberstlt	Walter Bischofberger
Br fr 9	Ten col	Reto Grassi
Gz Br 11	Oberstlt	Martin Joder
Gz Br 12	a i Major	Benjamin Blatter

Festungsbrigaden

Br fort 10	a i Major	Frédéric Courvoisier
Fest Br 13	Oberstlt	Christian Clement
Fest Br 23	Oberstlt	Eduard Zraggen

Reduitbrigaden

R Br 21	Oberstlt	Heinz Schönholzer
R Br 22	Oberstlt	Josef Durrer
R Br 24	Oberstlt	Bernhard Bächer

Flieger- und Fliegerabwehrtruppen

Flpl Br 32	Oberstlt	Max Peyer
Flab Br 33	Oberstlt	Urs Städeli

Korrigenda: Neuerungen im Kommissariatsdienst

Im «Der Fourier» vom Dezember 1987 auf Seite 501, 4. Rechnungswesen, 4.1. VR und VRE:

VRE 52, Mietgeld für Pferde

Der Ansatz ist per 1.1.88 von Fr. 19.- auf Fr. 21.- (und nicht Fr. 22.-) erhöht worden.

Wir heissen die neuen Fouriergehilfen herzlich willkommen!

Vom 11. bis 30. Januar absolvieren Sie in Bure den Fouriergehilfenkurs 1/88. Während diesen drei Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fouriergehilfe. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen.

Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes und des Verbandes Bernischer Fouriergehilfen für ihre Mitglieder während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört auch die vorliegende Fachzeitschrift «Der Fourier».

Wir wünschen viel Erfreuliches!

Verzeichnis der Vorschriften für den Kommissariatsdienst

(VV KOM 88)

Stand: 1. Januar 1988

Reglement/Weisung (Regl) (W)		Titel	Jahrgang	Bemerkungen
Regl 51.3	d	Verwaltungsreglement (VR)	1987	
Regl 51.3/I	d	Ergänzungen zum Verwaltungsreglement (VRE)	1987	
Regl 51.3/II	dfi	Verzeichnis der Tankstellen (VTS)	1988	
Regl 51.23	d	Ausbildung und Organisation in Truppenkursen (AOT)	1988	Bei Kdt und Qm
Regl 52.31	d	Versorgung	1977	Bei Kdt, KK, Kom Of, Qm
Regl 52.100/I	d	Merkmale für Führer von Versorgungsstaffeln	1985	
Regl 60.1	d	Truppenhaushalt (TH)	1988	erscheint bis Mitte 88
Regl 60.4	d	Behelf für Einheitsfouriere (BEFO)	1987	erscheint bis Mitte 88
Behelf 60.5	d	Menuvorschläge (MV)	1988	erscheint bis Mitte 88
Regl 60.6	d	Kochrezepte	1974	
Regl 60.7	df	Organisation und Führung der Detachementsküche (OFDK)	1988	Nur für Formationen mit Det Kochausrüstung; erscheint bis Mitte 88
Regl 60.8	d	Behelf für den Kommissariatsdienst (BKD)	1981	
Regl 60.12	dfi	Benzinvergaserbrenner (BVB)	1970	Für Küchenchefs und in der BVB-Kiste
Regl 60.20	d	Wasserversorgung der Truppe (WVT)	1982	
Form 6.24	df	Fourier-Agenda	1988	Nur für dienstpflichtige Four und HD-Rf; erscheint bis Mitte 88
W OKK 34.12	d	Preise für Armeeproviant und Futtermittel	1988	
W OKK 41.12	d	Preise der Militärspeisen	1988	
W OKK 44.10	d	Verpflegungskredit und Richtpreise	1988	
W OKK	dfi	Verzeichnis der Waffenplatzlieferanten von		} für Dienstleistungen auf den Waffenplätzen
46.9		Brot	1988	
46.10		Fleisch		
46.11		Käse		
46.12		Milch		
46.14	dfi	Verzeichnis der Vertrauenspersonen für Fleischhygiene auf den Waffenplätzen		

Bestellungen sind gesamthaft pro Truppenkörper durch KK, Kom Of oder Qm schriftlich zu adressieren an:

Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale = für Reglemente, Behelfe und Formulare

Oberkriegskommissariat = für Weisungen OKK
Sektion Verpflegung, 3003 Bern



Preise für Armeeproviand und Futtermittel 1988

1. Grundlagen

- Reglement 51.3 Verwaltungsreglement
- Reglement 51.3/I Verwaltungsreglement Ergänzungen
- Reglement 60.1 Truppenhaushalt

2. Basierung

2.1. Armeeproviand

- Postadresse: Armeeverpflegungsmagazin (AVM)
3526 Brenzikofen
- Bahnstation: Brenzikofen EBT
- Tf: 031/97 16 11
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

2.2. Futtermittel

- Postadresse: Eidg. Zeughaus Amsteg
Getreide- und Verpflegungsmagazin (GVM)
6474 Amsteg
- Bahnstation: Altdorf
- Tf: 044/ 2 11 34
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

3. Bestellwesen

3.1. Bestellformulare

Für Bestellungen sind ausschliesslich

- Formular 16.6 für Armeeproviand, Ausgabe 1988
- Formular 16.7 für Futtermittel (inkl Biwakstroh)
zu verwenden.

Diese Formulare sind bei der EDMZ anzufordern.

3.2. Fristen

Die Bestellungen müssen beim AVM bzw GVM wie folgt eintreffen:

- | | | |
|------------------------------------|----------|-----------------------|
| Vordienstliche Bestellungen: | 15 Tage) | |
| Bestellungen während des Dienstes: | |) vor dem gewünschten |
| - Rekrutenschulen | 10 Tage) | Bezugsdatum |
| - WK Truppen | 5 Tage) | |

3.3. Besondere Anordnungen

- Armeeproviand ist in ganzen Sammelpackungen (Kartons, Säcke, Pakete) zu bestellen.
- Bestellungen sind je Bat, Abt, Schule bzw. Kurs zusammenzufassen.

3.4. Artgleiche Produkte

- Bezüge von artgleichen Produkten (zB Schokoladeprodukte, Riegel, Trinkbouillon, Choco Drink) durch Selbstsorge sind untersagt.

4. Nachschub

4.1. Bahnlieferungen

Diese erfolgen grundsätzlich per:

- **CARGO DOMIZIL: Stückgüter**
(Sendungen bis ca 2'500 kg). Auf dem Bestellformular ist die genaue Adresse mit Telefonnummer (zwecks Avisierung) des verantwortlichen Uebernehmers (Kasernenverwaltung, Abwart einer Anlage, Orts-Qm, Gemeindeverwaltung) anzugeben. Dieser muss ganztägig erreichbar sein und ist durch die Truppe vorgängig zu orientieren.
- **CARGO RAIL: Wagenladungen**
(Sendungen ab ca 2'500 kg Bruttogewicht).
- **Zustellart:**
Das AVM bzw GVM entscheidet aufgrund der Bestellung, ob die Ware per CARGO DOMIZIL oder GARGO RAIL spediert wird und meldet dies dem Besteller mittels Auftragsbestätigung. Die Truppe hat auf den Bestellformularen sowohl die Adresse für Domizil-Lieferung (CARGO DOMIZIL) als auch die gewünschte Bahnstation (GARGO RAIL) anzugeben.
- **Beandstandung der Sendung:**
Die Sendungen sind beim Empfang sofort zu kontrollieren. Schäden und Manki können nur geltend gemacht werden, wenn eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme/Unregelmässigkeitsmeldung vorliegt.

4.2. Magazinfassungen

Nur Truppen, die in unmittelbarer Umgebung des AVM bzw GVM Dienst leisten, dürfen Magazinfassungen vornehmen.

5. Beanstandung der Qualität der Ware

- 5.1. Armeeproviand, dessen Geniessbarkeit zweifelhaft ist, darf von der Truppe nicht vernichtet werden. Aus der betreffenden Sammelpackung sind dem Oberkriegskommissariat Muster (keine offenen Dosen) einzusenden, unter Angabe der Anschrift auf der Sammelpackung.
- 5.2. Nach Untersuchung der Muster entscheidet das Oberkriegskommissariat über die Verwendung der noch vorhandenen Vorräte und orientiert die Truppe.
- 5.3. Für einzelne, offensichtlich verdorbene Artikel kann der Kommandant die Vernichtung anordnen. Die Menge der beseitigten Artikel sowie der Herstellercode sind dem Oberkriegskommissariat zu melden.

6. Rückschub

- 6.1. Armeeproviand in Originalverpackungen und von einwandfreier Qualität, der nicht nach VR 125 verkauft werden kann, ist an das AVM zurückzuschieben.
- 6.2. Rückschübe sind im Abt-, Bat- und Scholverband zusammengefasst und mit einer Rückschubliste (Form 16.18 "Belastungs-/Gutschriftsanzeige") dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthalten.
- 6.3. Bahn-rückschübe sind als CARGO DOMIZIL- oder CARGO RAIL-Sendungen aufzugeben. Tauschgeräte (Paletten, Aufsteckrahmen, Deckel) können beim Regionalzentrum bzw. der Abgangsstation angefordert werden.

PREISE FÜR ARMEEPROVIANT UND FUTTERMITTEL 1988

Artikel Nummer	Artikel	Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis
<u>Backwaren</u>			
337.9011	Militärbiskuit	* 50 Portionen zu je 200 g	Port 1.20
9012	Frischhaltebrot	* 40 Portionen zu je 350 g	Port 1.20
9013	Früchtebrot	* 60 Portionen zu je 350 g	Port 1.20
<u>Fleischwaren</u>			
9061	Fleischkonserve	* 50 Portionen zu je 120 g	Port 2.--
9062	Schweinefleischkonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 28.80
9063	Fleischkäsekonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 18.--
9072	Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.40
9073	Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.40
9076	Schweinsvoressen, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.40
9081	Streichpastete	* 50 Portionen zu je 60 g	Port -.90
9083	Thon	6 Dosen zu je 1,89 kg	Dose 17.-
9092	Ravioli	12 Dosen zu 1,16 kg	Dose 3.20
<u>Käse</u>			
9111	Dosenkäse	* 50 Portionen zu je 70 g	Port -.90
<u>Getränkeartikel</u>			
9150	Kaffee vakuumverpackt (Paket = 4 l schwarzer Kaffee)	20 Pakete zu je 250 g	Paket 3.40
9152	Sofortkaffee (1 Dose = 10 l schwarzer Kaffee)	12 Dosen zu je 200 g	Dose 8.20
9153	Sofortkaffee in Portionen	* 50 Portionen zu je 2 g	Port -.10
9161	Kakaopulver gezuckert (1 kg = 18 l)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 6.-
9162	Schokolademilchpulver (1 Dose = 8 l)	* 6 Dosen zu je 1 kg	kg 9.--
9171	Vollmilchpulver (1 Dose = 4 l Milch)	* 12 Dosen zu je 500 g	Dose 5.60
9172	Kondensmilch ungezuckert	* 50 Portionen zu je 80 g	Port -.60
9175	Frühstückskonserve	* 50 Portionen zu je 65 g	Port -.70
9180	Schwarztee (1 Paket = 50 l)	1 Paket zu 200 g	Paket 1.60
9181	Tee in Portionen (1 Portion = 0,5 l)	50 Portionen zu je 2 g	Port -.03
9184	Hagebutten (1 Paket = 50 l)	1 Paket zu 500 g	Paket 2.50
9187	Lindenblüten (1 Beutel = 1 l)	50 Beutel zu je 5 g	Beutel -.10
		* Pflichtkonsum	

Artikel Nummer	Artikel	Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis
<u>Suppenpräparate</u>			
337.9201	Suppenkonserve	* 50 Portionen zu je 40 kg	Port -.30
9202	Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 4.60
9212	Fleischbouillon	6 Dosen zu je 1 kg	kg 8.--
9221	Streuwürze	6 Dosen zu je 1 kg	kg 6.70
9241	Bratensauce	6 Dosen zu je 1 kg	kg 11.--
<u>Getreideprodukte</u>			
337.9251	Reis für Trockenreis	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60
9252	Reis für Risotto	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60
9261	Eierhörnli	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9262	Spaghetti	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9263	Spiralen	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9264	Nudeln	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9271	Haferflocken	1 Sack zu 2 kg	kg 1.20
9272	Maisgriess	1 Sack zu 5 kg	kg 1.20
9273	Knöpfli (6 Pakete = 90 Port)	6 Pakete zu je 1,5 kg	Paket 8.--
9301	Kartoffelflocken (6 Pakete = 60 Portionen)	6 Pakete zu je 500 g	Paket 4.--
<u>Gemüsekonserven</u>			
9312	Grünerbsenkonserve	12 Dosen zu je 880 g	Dose 1.80
9313	Grüne Bohnenkonserve	6 Dosen zu je 2,94 kg	Dose 5.50
9321	Tomatenextrakt	12 Dosen zu je 870 g	Dose 3.90
<u>Speisefett/oel</u>			
9352	Speisefett	3 Dosen zu je 2,5 kg	Dose 14.--
9361	Speiseoel	12 Flaschen zu je 1 lt	lt 4.20
<u>Süsswaren</u>			
9401	Kristallzucker	1 Sack zu 10 kg	kg 1.50
9402	Würfelzucker	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.15
9412	Konfitüre in Dosen	* 6 Dosen zu je 3,75 kg	Dose 10.--
9413	Konfitüre in Portionen	* 50 Portionen zu je 30 g	Port -.25
9421	Karamelle	* 50 Portionen zu je 40 g	Port -.20
9431	Militärschokolade	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.60
9432	Notportion	* 50 Portionen zu je 192 g	Port 2.40
9442	Dessert-Creme	* 48 Portionen zu je 160 g	Port -.80
9443	Getreidestengel	100 Stück zu je 20 g	Stück -.30
<u>Verschiedenes (Abgabe an die Truppe ohne Verrechnung)</u>			
306.0057	Lebensmittelbeutel	1 Packung zu 50 Stück	Stück -.10
312.5804	Frischhaltefolie	1 Rolle	Rolle 1.60
5880	Aluminiumfolie	1 Rolle	Rolle 4.--
<u>Futtermittel</u>			
337.9601	Futterhafer	1 Sack zu 70 kg	kg -.40
9611	Heu	1 Ballen zu 20 - 25 kg	kg -.30
9621	Stroh	1 Ballen zu 15 - 20 kg	kg -.20
9631	Futterwürfel	1 Sack zu 40 kg	kg -.50
9681	Hundefutter	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60

Preise der Militärspeisen

Gültig ab 1. 1. 88

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 1987)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 88
- Durchschnittliche Preise 1987 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 = 80 % = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos 3 = 60 % = 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. Vergleich Kostenberechnung und Verbrauch

Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten wöchentlichen Bilanz des Truppenhaushaltes sichergestellt.

Oberkriegskommissariat

Preise der Militärspeisen

Kochrezepte Nr.		Militärspeise	Einheit		Regl 60.6		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Koch- kisten		Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
R 1/2	R 250	1. GETRAENKE								
R 3	R 251	Milchkaffee mit Frischmilch I. oder II. Art								
R 4	R 252	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)								
R 5	R 254	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)								
R 6	R 255	Kakao mit Frischmilch								
R 7	R 256	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)								
R 8	R 257	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)								
R 9	R 258	Frühstückkonserven								
R 10	R 253	Schokolademilchpulver (SMP)								
R 11	R 259	Schwarzer Kaffee								
R 12	R 260	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee (ohne Zitronensaft)								
R 13	R 261	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)								
		Schwarztee (ohne Zitronensaft)								
		Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)								
		Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)								
R 25	R 271	2. SUPPEN								
R 26	R 272	Klare Suppe aus Konzentrat								
R 27	R 273	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)								
R 28		Gemüsesuppe								
R 29		Teigwarensuppe								
R 30		Reissuppe								
R 31		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)								
R 32		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)								
R 33		Erbsen / Bohnensuppe								
R 34	R 274	Crèmesuppe								
R 35	R 275	Gerstensuppe								
R 36	R 276	Griessuppe								
R 37	R 277	Haferflockensuppe								
R 38	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe								
R 39	R 279	Konservensuppe aus Portionen								
R 40	R 280	Konservensuppe aus Suppenmehlen								
R 41		Mehlsuppe (mit Käse)								
R 42		Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Speiseresten)								
R 43		Tomatencrèmesuppe								

3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN

3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch

R 50	Braten
R 51	Saftplätzli (Carbonnade)
R 52	Curry
R 53	Fleischvögel
R 54	Geschmetzeltes I Art
R 55	Geschmetzeltes II Art
R 56	Geschmetzeltes mit Champignons
R 57	Hackfleisch
R 58	Paprika-Gulasch
R 60	Pfeffer
R 61	Ragout
R 62	Sauerbraten
R 63	Siedfleisch
R 64	Voressen I Art (Blanquette)
R 65	Voressen II Art (Blanquette)
R 67	Fleischkäse (Selbsterstellung)
R 68	Fleischkugeln (Brätkügel)
R 69	Hackbeefsteak I Art
R 70	Hackbeefsteak II Art
R 71	Hackbeefsteak III Art
R 72	Hackbraten I Art
R 80	Hackbraten II Art
R 246	Rauchfleisch
	Szegediner-Gulasch

R 282	
R 283	
R 285	
R 288	
R 289	
R 290	
R 284	
R 286	
R 287	
R 295	
R 296	
R 297	
R 294	
R 298	

3.2. Eintopfgerichte

Gulasch
Pot-au-feu
Siedfleisch (Spatz)

Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)
Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln

Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge			Nachschub
	VV Fr 7.80	HV Fr 10.10	VV/HV Fr 7.70	
20 kg	166.--	214.--	168.--	
20 kg	177.--	223.--	179.--	
20 kg	183.--		185.--	
16 kg		170.--	170.--	
20 kg	171.--		173.--	
20 kg	177.--		179.--	
15 + 5 kg	178.--		176.--	
15 kg	131.--		129.--	
20 kg	185.--		183.--	
20 kg	178.--		176.--	
20 kg	169.--		167.--	
20 kg	177.--	222.--	175.--	
20 kg	165.--		163.--	
20 kg	164.--		162.--	
20 kg	171.--		169.--	
10 kg	99.--		97.--	
13 kg	136.--		134.--	
13 kg	124.--		122.--	
13 kg	117.--		115.--	
13 kg	145.--		143.--	
13 kg	123.--		121.--	
13 kg	141.--		139.--	
20 kg	157.--		155.--	
20 kg	181.--		179.--	
20 kg	194.--		192.--	
20 kg	212.--		210.--	
20 kg	174.--		172.--	
Menge gem Regl 60.6	Preis		Gesamtpreis	
20 kg	8.--		216.--	
13 kg	9.--		194.--	

Kochrezept Nr.		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
Stabile Küchen	Kochkisten					
R 76	R 301	<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u> Kutteln an Tomatensauce Kutteln an weisser Sauce Kutteln Schifferart Leber geschnitzelt (Schweinsleber) Speck geräuchert/gesalzen Speck paniert Rindszunge gesalzen/geräuchert Champignons Gefüllte Kalbsbrust Gnagi (mit Knochen) Kalbskopf Kalbskopf gebacken Poulets gebraten Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner) Reis Colonial (mit geschnitztem Schweinefleisch) Fleischkäse gebraten Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen Schweinskotelette Schweinsplätzli ohne Knochen	15 kg	8.50	148.---	
R 77	R 302		15 kg	8.50	142.---	
R 240			15 kg	8.50	162.---	
R 78			15 kg	6.---	105.---	
R 81	R 303		13 kg	9.---	117.---	
R 245			10 kg	8.50	119.---	
R 247			18 kg	12.---	216.---	
R 233	R 322		15 kg	7.20	130.---	
R 235			18 kg	18.50	343.---	
R 236			30 kg	8.---	240.---	
R 237			15 kg	5.---	75.---	
R 238			15 kg	5.---	116.---	
R 241			40 kg	5.50	240.---	
R 242			40 kg	4.---	168.---	
R 243			15 kg	13.---	240.---	
R 66			12 kg	11.---	137.---	
-	-		20 kg	14.---	286.---	
-	-		15 kg	17.50	263.---	
-	-		13 kg	19.---	247.---	
R 82	R 304		<u>3.4. Wurstwaren</u> Bratwürste mit Zwiebelsauce Schüblige Emmentalerli Schweinswürste Zungenwurst / Bauernwurst Cervelats nach Zigeunerart Blut- und Leberwürste	100 Stück	1.35	149.---
R 83	R 305			100 Stück	1.40	140.---
R 83	R 305			100 Paar	1.70	170.---
R 83	R 305			100 Paar	1.70	170.---
R 83	R 305	12 kg		14.---	168.---	
R 232		100 Stück		- .80	116.---	
R 231		20 kg		8.---	200.---	
R 90		<u>3.5. Fische</u> Felchen gebraten Fischfilets gebacken Fischfilets paniert Portionen-Filet gebacken		25 kg	10.80	299.---
R 91				15 kg	9.---	173.---
R 92				15 kg	7.80	159.---
R 92			100 Port	1.20	151.---	

R 74	3.6. Fleischkonserven						
R 74	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	28.80	230.--			
R 74	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	8 Dosen	28.80	230.--			
R 74	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	8 Dosen	28.80	248.--			
R 74	Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	18.--	144.--			
R 74	Fleischkäsekonserven, gebraten	8 Dosen	18.--	149.--			
R 74	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	8 Dosen	18.--	162.--			
R 75	Fleischkonserven gebraten	100 Port	2.--	204.--			
R 75	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	2.--	230.--			
R 75	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	2.--	220.--			
R 75	Fleischkonserven gebacken	100 Port	2.--	233.--			
R 75	Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu) (Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse)	66/50 Port	2.--/-0.90	220.--			
		Regl 60.6	Pos 2	Pos 3			
		Preis	Preis	Preis			
R 173	4.1. Gemischte Gerichte						
R 59	Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	75.--	60.--	45.--			
R 59	Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	124.--	100.--	75.--			
R 244	Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	124.--	100.--	75.--			
R 127	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	94.--	75.--	57.--			
R 40	Speckrösti (Speck 5 kg)	94.--	74.--	59.--			
R 168	Minestrone mit Käse 2 kg	58.--	47.--	35.--			
	Ravioli 400 g (35 Dosen) mit Käse 2 kg	138.--	111.--	83.--			
		Preis	Preis	Preis			
		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit/kg	Gesamtpreis			
R 66	4.2. Fleisch- und Wurstwaren						
R 83	Fleischkäse gebraten	12 kg	11.--	140.--			
R 84	Cervelats	100 Stück	-.80	80.--			
R 83	Cervelats gebraten	100 Stück	-.80	84.--			
-	Wienerli	100 Paar	1.70	170.--			
R 115	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	150 Stück	-.80	130.--			
	Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	8 kg/100 Stück	13.--/-0.80	197.--			

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten				Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Preis	Preis
R 110	R 321	4.3. Käsespeisen			22 kg	Käsepreis	362.--
R 111		Fondue (inkl Brot)			8 kg		194.--
R 112		Käseschnitten (inkl Brot)			5 kg		124.--
R 113		Käserissolen			8 kg	Emmentaler	214.--
R 114		Käsespiessli			10 kg	Fr 13.--	166.--
R 115		Käseküchlein (Tätschli)			12 kg	Greyerzer	175.--
		Käsesalat			15 kg	Fr 13.--	216.--
R 191		4.4. Fischkonserven			Dosen 8	17.--	147.--
		Thonsalat					
R 120		4.5. Eierspeisen			Stück 200	Eier-Preis	80.--
R 120/188		Eier gesotten			Stück 200	Fr -.40	140.--
R 121		Eier mit Russischem Salat			Stück 200		90.--
R 120/97		Eier an weisser Sauce			Stück 200		96.--
R 120/98		Eier an Currysauc			Stück 200		93.--
R 120/99		Eier an Paprikasauce			Stück 200		100.--
		Eier an Tomatensauce					
R 195		4.6. Süßspeisen als Hauptgericht			Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 196	R 360	Birchermüesli			ca 60 kg	154.--	134.--
R 197		Fotzelschnitten (inkl Brot)			200 Stück	82.--	71.--
R 198		Götterspeise mit Biscuits			ca 69 l	137.--	106.--
R 199	R 361	Griesspudding			8 kg	66.--	57.--
R 200		Haferbrei (Porridge)			5 kg	26.--	22.--
R 201		Maispudding			8 kg	58.--	50.--
R 202		Maisschnitten gebacken			10 kg	50.--	43.--
		Milchreis			12 kg	42.--	36.--

5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 125	5.1. Kartoffeln					
R 125	Bauernkartoffeln	30 kg		74.--	59.--	44.--
R 127	Bratkartoffeln	50 kg		60.--	48.--	36.--
R 128	Rösti	40 kg	Kartoffel-	47.--	38.--	28.--
R 129	Kartoffelstock frisch	50 kg	preis	63.--	50.--	38.--
R 130	Pommes frites	80 kg	pro kg -.75	100.--	80.--	60.--
R 131	Salzkartoffeln	30 kg		22.--	18.--	14.--
R 132	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		64.--	51.--	38.--
R 133	Schälkartoffeln	25 kg		25.--	20.--	15.--
R 133	Stampfkartoffeln	40 kg		45.--	36.--	27.--
R 184	Kartoffelsalat	40 kg		42.--	34.--	25.--
R 134	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port	-.40	56.--	45.--	34.--
R 164	5.2. Getreideprodukte					
R 165	Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg	1.20	31.--	25.--	22.--
R 167	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6 - 7 Pakete	8.--	64.--	51.--	38.--
R 167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg	1.20	41.--	33.--	29.--
R 169	" "	8 kg	1.20	15.--	12.--	10.--
R 169	Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2.60	61.--	49.--	43.--
R 170	Risotto ohne Käse	10 kg	2.60	34.--	27.--	24.--
R 171	Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2.60	47.--	37.--	33.--
R 172	Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg	2.60	31.--	25.--	22.--
R 176	Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg	2.60	58.--	47.--	41.--
	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2.60	37.--	30.--	26.--
	Trockenreis	10 kg	2.60	35.--	28.--	24.--

Kochrezept Nr.		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				Preis	Preis	Preis
R 135		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN <u>6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte</u> Blumenkohl an weisser Sauce Blumenkohl Polonaise Bodenrübren gelb, gedämpft Grüne Bohnen frisch Dörrbohnen Erbsen mit Rüebli Erbsen/Rüebli an weisser Sauce Grünerbsen aus Dosen Grüne Bohnen aus Dosen Fenchel mit Käse 2 kg Kabis oder Kohl gedämpft Kabis oder Kohl gehackt Kefen Kohlraben (Rübkohl) Krautstiele mit Käse 2 kg Lattich Lauchgemüse gedämpft Lauchgemüse an weisser Sauce Rosenkohl Rotkraut Rüebli gedämpft Rüebli an weisser Sauce Rüebli mit Kartoffeln Sauerkraut oder Sauerrübren Spinat gedämpft Spinat gehackt Weisse Rübren (Navets) Zucchetti mit Tomaten Linsen	25 kg	2.---	65.---	52.---	39.---
R 135			25 kg	2.---	62.---	50.---	37.---
R 136	R 333		25 kg	1.30	39.---	31.---	23.---
R 137	R 345		25 kg	2.80	77.---	62.---	46.---
R 138			3 kg	17.50	60.---	48.---	36.---
R 139			10/15 Dosen/kg	1.80/1.40	42.---	34.---	25.---
R 140			10/15 Dosen/kg	1.80/1.40	47.---	38.---	28.---
-	-		24 Dosen	1.80	46.---	37.---	27.---
-	-		12 Dosen	5.50	70.---	56.---	42.---
R 141			25 kg	1.70	74.---	59.---	45.---
R 142	R 334		25 kg	1.40	42.---	34.---	25.---
R 143			20 kg	1.40	46.---	37.---	28.---
R 144			25 kg	4.---	107.---	86.---	64.---
R 145	R 335		20 kg	1.20	40.---	32.---	24.---
R 146	R 336		20 kg	1.70	76.---	61.---	46.---
R 147	R 337		25 kg	1.50	45.---	36.---	27.---
R 148			25 kg	2.---	56.---	45.---	34.---
R 149	R 338		20 kg	2.---	66.---	53.---	40.---
R 150			20 kg	3.---	79.---	63.---	47.---
R 151	R 339		25 kg	1.40	52.---	42.---	31.---
R 152	R 340	25 kg	1.40	41.---	33.---	25.---	
R 154	R 342	20 kg	1.40	45.---	36.---	27.---	
	R 341	20/25 kg	1.40/- .65	52.---	42.---	31.---	
R 155	R 343	15 kg	2.60	47.---	38.---	28.---	
R 156		30 kg	2.50	83.---	66.---	50.---	
R 157		25 kg	2.50	84.---	67.---	50.---	
R 158		20 kg	1.50	49.---	39.---	29.---	
R 159		20 kg	2.50	75.---	60.---	45.---	
R 166	R 351	8 kg	1.80	24.---	19.---	14.---	

Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
6.2. Salate				
R 180	10 kg	6.---	44.---	33.---
R 181	20 Stück	1.20	19.---	14.---
R 182	30 Stück	1.20	29.---	22.---
R 183	15 kg	1.40	30.---	23.---
R 185	20 Stück	1.50	31.---	23.---
R 186	5 kg	13.---	60.---	45.---
R 187	30 kg	1.10	44.---	26.---
R 187	20 kg	1.70	35.---	27.---
R 189	20 kg	1.40	36.---	23.---
R 190	20 kg	1.40	30.---	21.---
R 192	25 kg	2.---	28.---	35.---
6.3. Kompotte				
R 215	35 kg	1.30	42.---	31.---
R 217	40 kg	1.30	50.---	37.---
R 218	8 kg	12.---	69.---	52.---
R 219	40 kg	2.50	70.---	53.---
R 220	35 kg	1.70	55.---	41.---
R 221	10 kg	12.---	100.---	75.---
R 222	40 kg	2.50	92.---	69.---
R 223	30 kg	2.---	54.---	41.---

Kochrezept Nr.		M i l i t ä r s p e i s e	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten						
7. SAUCEN							
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	10 l		20.---		
R 97	R 311	Currysauce	10 l		15.---		
R 98	R 312	Paprikasauce	10 l		15.---		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I Art	12 l		40.---		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	10 l		20.---		
R 103		Mayonnaise	5 l		32.---		
R 104		Remoulade	5 l		42.---		
R 105		Salatsauce	3 l		11.---		
R 106		Sauce Vinaigrette	3 l		21.---		
R 100		Tomatensauce II Art	12 l		24.---		
8. DESSERTS							
R 205		Apfelküchlein	300 Stück		56.---		
R 206		Berliner Pfannkuchen	100 Stück		30.---		
R 207		Caramelcrème	25 l		45.---	36.---	32.---
R 208		Fruchtsalat	30 kg		90.---	72.---	63.---
R 209		Haselnusscrème	25 l		60.---	48.---	42.---
R 210		Schokoladecrème	25 l		64.---	51.---	45.---
R 211		Vanillecrème	25 l		43.---	35.---	30.---
9. VERSCHIEDENES							
	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 Richtpreis Richtpreis		
60.6	Seite 8	Butter	1 - 2 kg				
	Seite 8	Käse	nach Bedarf				
	9						