

# OKK-Informationen

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **63 (1990)**

Heft 1

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.



## 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 1990

#### **Oberkriegskommissär**

Chef Sektion Personal und Finanzen  
Chef Zentrale Dienste

Brigadier Even Gollut

Oberstlt Jean-Louis Zimmermann  
Major Hans-Rudolf Jüni

#### **Stellvertretender Direktor/Chef Abteilung Kommissariat**

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

Oberst Fabio Pfaffhauser  
Oberst 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  
Major 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 Pierre-André Champendal  
Oberst Charles Pillevuit  
Oberst i Gst Fritz Kohler  
Oberstlt Peter Kühni  
Oberst i Gst René Mäder

#### **Betriebe OKK**

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

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

## Verzeichnis der Kriegskommissäre der Armee ab 1. Januar 1990

### Armeekorps

CA camp 1	Col	Jean-Michel Dormond
FAK 2	Oberst	Julius Felder
Geb AK 3	Oberst	Emil Rebmann
FAK 4	Oberst	Alfred Steiner
FF Trp a i	Oberstlt	Jost Villiger

### Divisionen

Div méc 1	Lt col	André Méan
Div camp 2	Lt col	Irénée Romanens
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	Paul Huber
Ter Zo 9	Oberst	Stephan Jeitziner
Zo ter 10	Col	Henri Corbaz
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	Jean-Paul Grünenwald
Gz Br 4 a i	Major	Peter Wyss
Gz Br 5	Oberstlt	Marcel Achermann
Gz Br 6	Oberstlt	Theodor Heizmann
Gz Br 7	Oberstlt	Kurt Bill
Gz Br 8	Oberstlt	Walter Bischofberger
Br fr 9	Ten col	Reto Grassi
Gz Br 11	Oberstlt	Christian Brönnimann
Gz Br 12	Oberstlt	Benjamin Blatter

### Festungsbrigaden

Br fort 10	Lt col	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	Max Landolt
R Br 24	Oberstlt	Franz Schmid

### Flieger- und Fliegerabwehrtruppen

Flpl Br 32 a i	Major	Heinz Mäusli
Flab Br 33	Oberstlt	Urs Städeli

## Produkte-Information

---

### Stamoid schützt Dienstbüchlein

*Dokumente wie das Dienst- oder das Zivilschutzbüchlein begleiten den Schweizer faktisch durch das ganze Leben. Sie müssen daher nicht nur solide sein, sondern auch möglichst wenig Schmutz annehmen.*

Beide Erfordernisse werden durch die Stamoid-Hüllen der Forbo-Stamoid AG, Eglisau, mehr als erfüllt. Was sich im grossen schon tausendfach bewährt hat, zum Beispiel in Restaurants, Kinos, Flughäfen, Wartezimmern, Bahnen und Bussen, bestätigt sich auch im kleinen: sowohl

Dienst- wie Zivilschutzdienstbüchlein tragen eine Schutzhaut aus Stamoid. Das hilft mit, dass die wichtigen Dokumente auch während der rund 40 Jahre, in denen sie normalerweise in Gebrauch stehen, gut erhalten und sauber bleiben.

# Verzeichnis der Vorschriften für den Kommissariatsdienst

(VV KOM 90 d)

Stand: **1. Januar 1990**

Vorschrift		Titel	Ausgabe	Bemerkungen
Regl 51.3	d	Verwaltungsreglement (VR) + Nachtrag 1	1987 <b>1990</b>	Anhang 3: Ausgabe 1. 1. 89
Regl 51.3/I	d	Ergänzungen zum Verwaltungsreglement (VRE) + Nachtrag 1	1989 <b>1990</b>	
Regl. 51.3/II	dfi	Verzeichnis der Tankstellen (VTS)	<b>1990</b>	
Regl 51.23	d	Ausbildung und Organisation in Truppenkursen (AOT)	<b>1990</b>	Bei Kdt und Qm
Regl 52.31	d	Versorgung	<b>1990</b>	Bei Kdt, KK, Kom Of, Qm
Regl 52.100/I	d	Merkmale für Führer von Versorgungs- staffeln	1985	
Regl 60.1	d	Truppenhaushalt (TH) + Nachtrag 1	1988 <b>1990</b>	
Regl 60.4	d	Behelf für Einheitsfouriere (BEFO) + Nachtrag 1	1987 <b>1990</b>	
Regl 60.5	d	Menüvorschläge (MV)	1988	
Regl 60.6	d	Kochrezepte	1974	
Regl 60.7	df	Organisation und Führung der Detachementsküche (OFDK)	1988	Nur für Formationen mit Det Kochausrüstung
Regl 60.8	d	Behelf für den Kommissariatsdienst (BKD)	1981	
Regl 60.12	dfi	Benzinvergaserbrenner (BVB)	1970	Bei 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
W OKK 34.12	d	Preise für Armeeproviand und Futtermittel	<b>1990</b>	
W OKK 41.12	d	Preise der Militärspeisen	<b>1990</b>	
W OKK 44.10	d	Verpflegungskredit und Richtpreise	<b>1990</b>	Erscheint, wenn nötig, periodisch
W OKK 46.9	dfi	Verzeichnis der Lieferanten von Brot	<b>1990</b>	} für Dienstleistungen auf den Waffenplätzen
46.10		Fleisch		
46.11		Käse		
46.12		Milch		
46.14	dfi	Verzeichnis der Vertrauenspersonen für die Hygienekontrolle auf den Waffenplätzen		

Bei Bedarf sind die benötigten Exemplare – gesamthaft pro Truppenkörper – durch KK, Kom Of oder Qm schriftlich wie folgt zu bestellen:

- Reglemente, Behelfe und Formulare an: **Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale  
3000 Bern**
- Weisungen OKK an: **Oberkriegskommissariat, Sektion Verpflegung, 3003 Bern**



## Preise für Armeeproviand und Futtermittel 1990

### 1. Grundlagen

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

### 2. Basierung

#### 2.1. Armeeproviand

- Postadresse: Armeeverpflegungsmagazin (AVM)  
3526 Brenzikofen
- Bahnstation: Brenzikofen EBT
- Tf: 031 97 16 11 (ab 27.9.90: 031 771 16 11)
- Oeffnungszeiten: 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
- Oeffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

### 3. Bestellwesen

#### 3.1. Bestellformulare

Für Bestellungen sind ausschliesslich

- Formular 16.6 für Armeeproviand, Ausgabe 1990
- 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. PREISE FÜR ARMEEPROVIANT UND FUTTERMITTEL 1990

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>		
337.9061	Fleischkonserve	* 50 Portionen zu je 120 g	Port 2.10
9062	Schweinefleischkonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 30.--
9063	Fleischkäsekonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 19.20
9072	Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.50
9074	Geschnetzeltes Schweinefleisch, Spätzli, Champignons	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.50
9076	Schweinsvoren, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.50
9081	Streichpastete	* 50 Portionen zu je 60 g	Port -.90
9083	Thon	6 Dosen zu je 1,89 kg	Dose 17.-
9084	Thon in Portionen	* 48 Portionen zu je 100 g	Port -.60
9092	Ravioli	12 Dosen zu 1,16 kg	Dose 3.20
	<u>Käse</u>		
9113	Schachtelkäse	* 96 Portionen zu je 50 g	Port - -.60
	<u>Getränkeartikel</u>		
337.9150	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/Glas 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 kg = 8 l)	* 6 Dosen/ Pakete zu je 1 kg	kg 9.--
9171	Vollmilchpulver (1 Dose = 4 l Milch)	* 12 Dosen zu je 500 g	Dose 5.60
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 g	Port - .30
9202	Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 4.70
9212	Fleischbouillon	6 Dosen zu je 1 kg	kg 8.20
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 1.30
9272	Maisgriess	1 Sack zu 5 kg	kg 1.30
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>			
337.9312	Grünerbsenkonserve	12 Dosen zu je 880 g	Dose 1.80
9313	Grüne Bohnenkonserve	6 Dosen zu je 2,94 kg	Dose 5.60
9321	Tomatenextrakt	12 Dosen zu je 870 g	Dose 4.--
<u>Speisefett/oel</u>			
337.9351	Speisefett	6 Dosen zu je 2 kg	Dose 12.--
9361	Speiseoel	12 Flaschen zu je 1 lt	lt 4.20
<u>Süsswaren</u>			
337.9401	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 10.30
9414	Konfitüre in Portionen	120 Portionen zu je 30 g	Port -.25
9431	Militärschokolade	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.60
9432	Notportion	* 50 Portionen zu je 192 g	Port 2.40
9443	Getreidestengel	100 Stück zu je 20 g	Stück -.30
<u>Verschiedenes (Abgabe an die Truppe ohne Verrechnung)</u>			
290.0304	Papierserviette	1'800 Stück	Stück -.01
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 40 kg	kg -.40
9611	Heu	1 Ballen zu 20 - 25 kg	kg -.40
9621	Stroh	1 Ballen zu 15 - 20 kg	kg -.25
9631	Futterwürfel	1 Sack zu 40 kg	kg -.50
9681	Hundefutter	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60

## 5. Pflichtkonsum (VR 102)

Die pro Angehörigen der Armee im Instruktionsdienst zu verbrauchenden Mindestmengen von Armeeproviand betragen:

Artikel Nr.	Artikel		Verbrauch je AdA	
			in Kursen zu 20 Tagen	in Rekrutenschulen
337.9011	Militärbiscuit	P	1,5	10
9012	Frischhaltebrot	P	1/4	2
9013	Früchtebrot	P	1/4	2
9061	Fleischkonserve	P	2	6
9062	Schweinefleischkonserve	P	1	3
9063	Fleischkäsekonserve	P	1	3
9072	Rindsgulasch	P	) 2 *	2
9074	Geschnetzeltes	P		2
9076	Schweinsvoressen	P		2
9081	Streichpastete	P	2	6
9084	Thon in Port	P	2	6
9113	Schachtelkäse	P	2	6
9153	Sofortkaffee in Port	P	2	6
9161	Kakaopulver gezuckert	g	60	300
9162	Schokolademilchpulver	g	100	500
9171	Vollmilchpulver	g	60	300
9175	Frühstückskonserve	P	2	6
9181	Tee in Port	P	2	6
9201	Suppenkonserve	P	2	9
9202	Suppenmehl	g	60	300
9402	Würfelzucker	P	2	6
9431	Militärschokolade	P	2	6
9432	Notportion	P	1,5	6

In Schulen und Kursen von anderer Dauer ist der Pflichtkonsum im Verhältnis desjenigen für Dienstleistungen von 20 Tagen zu berechnen.

\* wahlweise 2 verschiedene Dosenmenüs



## 7. Nachschub

### 7.1. 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, Gemein-  
deverwaltung) 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:** (CARGO DOMIZIL oder RAIL)  
wird durch das AVM bzw GVM aufgrund der Bestellung entschieden. Diese wird dem Besteller mittels Auftragsbestätigung gemeldet. Die Truppe hat auf den Bestellformularen sowohl die Adresse für Domizil-Lieferung (CARGO DOMIZIL) als auch die gewünschte Bahnstation (CARGO RAIL) anzugeben.
- **Beanstandung der Sendung:**  
Die Sendungen sind beim Empfang sofort zu kontrollieren. Schäden und Manki können nur geltend gemacht werden, wenn eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme/Unregelmässigkeitsmeldung vorliegt.

### 7.2. Magazinfassungen

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

## 8. Rückschub

- 8.1. Armeeproviand in Originalpackungen (Dosen, Säcke, Pakete usw) und von einwandfreier Qualität, der nicht nach VR 125 verkauft werden kann, ist an das AVM zurückzuschieben.
- 8.2. Rückschübe sind im Abt-, Bat- und Schulverband artikelweise zusammengefasst und mit einer Rückschubliste (Form 16.18 "Belastungs-/Gutschriftsanzeige") dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthalten.
- 8.3. Bahnrückschübe sind als CARGO DOMIZIL-oder CARGO RAIL-Sendungen aufzugeben. Tauschgeräte (Paletten, Aufsteckrahmen, Deckel) können beim Regionalzentrum bzw. der Abgangsstation angefordert werden.

## 6. Bemerkungen zum Armeeproviantsortiment

### 6.1. Neue Artikel

337.9074 Geschnetzeltes Schweinefleisch, Spätzli, Champignons

Ersatz für: Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln

337.9084 Thon in Portionen

als zusätzlicher Zwischenverpflegungsartikel neu im Sortiment

337.9113 Schachtelkäse Ersatz für Dosenkäse

290.0304 Papierservietten

Diese sind nur in stationären Verhältnissen an die Truppe abzugeben.

### 6.2. Neue Sammelpackungen

337.9414 Konfitüre in Portionen

pro Sammelpackung neu 120 statt wie bisher 50 Portionen. Die neue Verpackungsgrösse ist handelsüblich.

### 6.3. Verbrauchsmengen einiger Armeeproviantartikel

Der durchschnittliche Verbrauch einiger Armeeproviantartikel pro Tag und 100 Angehörige der Armee ist im Anhang 1 des Nachtrages Nr 1 zum Reglement 60.1, Truppenhaushalt, ersichtlich. Diese Tabelle kann bei der Bedarfsberechnung und der Kontrolle der Bestellung dienlich sein.

### 6.4. Selbstbedienungsmaterial

Die Bestellungen für Selbstbedienungsmaterial (Bols, Tablett) sind frühzeitig und schriftlich einzureichen an:

Eidg Waffenplatzverwaltung Thun  
Postfach  
3602 Thun

### 6.5. Heu und Stroh

Für die Beschaffung von Heu und Stroh durch Selbstsorge gelten die in Ziffer 4 hiervon festgelegten Preise.

### 6.6. Beanstandung der Qualität der Ware

Armeeproviant, 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.

Nach Untersuchung der Muster entscheidet das Oberkriegskommissariat über die Verwendung der noch vorhandenen Vorräte und orientiert die Truppe.

Für einzelne, offensichtlich verdorbene Artikel kann der Kommandant die Vernichtung anordnen. Die Menge der beseitigten Artikel sowie der Herstellercode sind dem Oberkriegskommissariat zu melden.



# Preise der Militärspeisen

Gültig ab 1. 1. 90

## 1. Grundsatz

- 1.1. 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 und unbedingt erforderlich.
- 1.2. Die Erstellung der Kostenberechnung entbindet den Rechnungsführer nicht von der Aufgabe, während des Dienstes täglich seriös und exakt die wöchentliche Bilanz des Truppenhaushaltes, Form 17.26/II nachzuführen.

## 2. Mengen

- 2.1. Die Preise sind pro 100 AdA aufgrund der Quantitäten nach **Normalmengen** gemäss Regl 60.6, Kochrezepte, berechnet worden.
- 2.2. Bei einigen Speisen sind zwecks Erleichterung der Kostenberechnung zwei weitere Preispositionen angegeben worden, 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.
- 2.3. Es ist Aufgabe des Rechnungsführers, aufgrund der Nahrungsbedürfnisse der eigenen Truppe sowie des Umfangs der angegebenen Menüs die zutreffende **Preisposition** festzulegen.
- 2.4. Die reduzierten Mengen sind auch bei der **Ermittlung der Bestellung** zu berücksichtigen.

## 3. Berechnung

Die Preise für Militärspeisen werden jährlich berechnet. Als Basis für die Berechnung dienen:

- Regl 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V/34.12 Preise für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 90
- Für die Selbstsorgeartikel:
  - Brot: Fr. 3.-- per kg Ruchbrot
  - Fleisch: Fr. 10.30 per kg Kuhfleisch VV  
Fr. 13.35 per kg Kuhfleisch HV
- übrige Artikel: Die bei den betreffenden Speisen aufgeführten Einheits-/kg-Preise bzw. die Durchschnittspreise für das Jahr 1989.

Dieser Tatsache ist bei der Ausfertigung des Verpflegungsplanes Rechnung zu tragen, indem:

- entweder die Preise für die durch Selbstsorge zu beschaffenden Verpflegungsmittel den tatsächlichen Verhältnissen angepasst werden und der zur Zeit gültige Verpflegungskredit berechnet wird,
- oder die nachstehend aufgeführten Preise angewendet werden, wobei der zur Zeit der Ausfertigung der «Preise für Militärspeisen» gültige Verpflegungskredit anzuwenden ist.

Oberkriegskommissariat

Kochrezepte Nr.		Militärspeise	Regl 60.6	Pos 2		Pos 3		
Stabile Küchen	Koch- kisten			Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
					Menge	Preis	Menge	Preis
		1. GETRAENKE						
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	55 l	67.--	40	49.--	30	37.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	55 l	62.--	40	45.--	30	34.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	55 l	62.--	40	45.--	30	34.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	55 l	66.--	40	48.--	30	36.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	55 l	62.--	40	45.--	30	34.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	55 l	35.--	40	25.--	30	19.--
R 8	R 257	Frühstückkonserven	50 l	70.--	35	49.--	25	35.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	55 l	63.--	40	46.--	30	34.--
R 10		Schwarzer Kaffee	40 l	40.--	30	30.--	20	20.--
R 11	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	50 l	39.--	35	27.--	25	20.--
R 12	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	50 l	10.--	40	8.--	30	6.--
R 13	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	50 l	6.--	40	5.--	30	4.--
		Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	50 l	7.--	40	6.--	30	4.--
	R 261	Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)	50 l	7.--	40	6.--	30	4.--
		2. SUPPEN						
R 25	R 271	Klare Suppe aus Konzentrat	30 l	5.--	20	3.--	15	3.--
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	30 l	5.--	20	3.--	15	3.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe	30 l	16.--	20	11.--	15	8.--
R 28		Teigwarensuppe	30 l	12.--	20	8.--	15	6.--
R 28		Reissuppe	30 l	12.--	20	8.--	15	6.--
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	30 l	21.--	20	14.--	15	11.--
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	30 l	7.--	20	5.--	15	4.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	30 l	16.--	20	11.--	15	8.--
R 32		Crèmesuppe	30 l	17.--	20	11.--	15	9.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	30 l	10.--	20	7.--	15	5.--
R 34	R 275	Griessuppe	30 l	12.--	20	8.--	15	6.--
R 35	R 276	Haferflockensuppe	30 l	6.--	20	4.--	15	3.--
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	30 l	15.--	20	10.--	15	8.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	25 l	18.--	20	15.--	15	11.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	25 l	10.--	20	8.--	15	6.--
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	30 l	26.--	20	17.--	15	13.--
R 41/42		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	30 l	8.--	20	6.--	15	5.--
R 43		Tomatencrèmesuppe	30 l	16.--	20	13.--	15	10.--

3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN

3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch

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

3.2. Eintopfgerichte

R 295	Gulasch								
R 296	Pot-au-feu								
R 297	Siedfleisch (Spatz)								
R 291	Schweinefleisch-Kabis-Eintopf								
R 292	Speck-Lauch-Eintopf								
R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)								
R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln								

Fleisch-Menge gem Regl 60.6	Selbstsorge		Nachschub
	VV	Fr 10.20	
20 kg	214.---		214.---
20 kg	227.---		227.---
20 kg	234.---		234.---
16 kg			196.---
20 kg	223.---		223.---
20 kg	231.---		231.---
20 kg	247.---		247.---
15 + 5 kg	175.---		175.---
15 kg	231.---		231.---
20 kg	229.---		229.---
20 kg	218.---		218.---
20 kg	220.---		220.---
20 kg	212.---		212.---
20 kg	212.---		212.---
20 kg	222.---		222.---
10 kg	118.---		118.---
13 kg	168.---		168.---
13 kg	155.---		155.---
13 kg	159.---		159.---
13 kg	195.---		195.---
13 kg	155.---		155.---
13 kg	176.---		176.---
20 kg	205.---		205.---
20 kg	230.---		230.---
	Fleisch-Preis per kg		Gesamtpreis
20 kg	245.---		245.---
20 kg	264.---		264.---
20 kg	225.---		225.---
20 kg	9.---		256.---
15 kg	10.50		211.---
20 kg	8.---		229.---
13 kg	10.50		214.---

Kochrezept Nr.		M i l i t ä r s p e i s e	Menge gem Regl 60.6	Preis pro kg/ Stück/Paar Dose/Port	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Kochkisten				
3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz					
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	8.50	155.---
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	8.50	147.---
R 240		Kutteln Schifferart	15 kg	8.50	171.---
R 78	R 303	Leber geschnitzelt (Schweinsleber)	15 kg	5.---	96.---
R 81		Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	10.50	137.---
R 245		Speck paniert	10 kg	10.50	154.---
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	12.---	216.---
R 233	R 322	Champignons	15 kg	7.50	138.---
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	18.50	345.---
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	8.---	240.---
R 237		Kalbskopf	15 kg	10.---	151.---
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	10.---	169.---
R 241		Poulets gebraten	40 kg	6.50	285.---
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	40 kg	5.---	212.---
R 243		Reis Colonial (mit geschnitztem Schweinefleisch)	15 kg	14.---	255.---
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	13.---	162.---
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	14.50	290.---
-	-	Schweinskotelette	15 kg	16.50	248.---
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	19.---	247.---
3.4. Wurstwaren					
R 82	R 304	Brätwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.50	169.---
R 83	R 305	Schüblige	100 Stück	1.50	150.---
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.60	160.---
R 83	R 305	Schweinswürste	100 Paar	1.70	170.---
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	15.---	180.---
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	-.85	142.---
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	8.---	160.---
3.5. Fische					
R 90		Felchen gebraten	25 kg	10.80	307.---
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	9.---	179.---
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	7.80	176.---
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port	1.20	151.---

R 74	R 299	3.6. Fleischkonserven	8 Dosen	30.--	240.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	30.--	240.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	8 Dosen	30.--	263.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	8 Dosen	19.20	154.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	19.20	161.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten	8 Dosen	19.20	177.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	8 Dosen	19.20	137.--
R 74	R 299a	Pastetfüllung	5 Dosen	19.20	137.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	100 Port	2.10	216.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	2.10	235.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	2.10	233.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	100 Port	2.10	240.--
		(Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse)			
		4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN			
		4.1. Gemischte Gerichte			
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	80.--	64.--	48.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	148.--	119.--	89.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	148.--	119.--	89.--
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	133.--	106.--	80.--
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)	107.--	86.--	64.--
R 40	R 281	Minestrone mit Käse 1,5 kg	66.--	53.--	40.--
R 168	R 353	Ravioli 400 g (35 Dosen) mit Käse 2 kg	142.--	114.--	85.--
		4.2. Fleisch- und Wurstwaren			
R 66		Fleischkäse gebraten	Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit/kg	Gesamtpreis
R 83	R 305	Cervelats	12 kg	13.--	162.--
R 84	R 306	Cervelats gebraten	100 Stück	-.85	85.--
R 83	R 305	Wienerli	100 Stück	-.85	92.--
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)	100 Paar	1.35	135.--
R 115	-	Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	150 Stück	-.85	137.--
			8 kg/100 Stück	15.--/-.85	215.--
			Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
			Preis	Preis	Preis

Kochrezept Nr.		M i l i t ä r s p e i s e	Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Kochkisten				
R 110	R 321	<p>4.3. Käsespeisen Fondue (inkl Brot) Käseschnitten (inkl Brot) Käserissoles Käsespiessli Käseküchlein (Tätschli) Käsesalat Käseplatte (garniert)</p> <p>4.4. Fischkonserven Thonsalat</p> <p>4.5. Eierspeisen Eier gesotten Eier mit Russischem Salat Eier an weisser Sauce Eier an Currysauce Eier an Paprikasauce Eier an Tomatensauce</p> <p>4.6. Süßspeisen als Hauptgericht Birchermüesli Fotzelschnitten (inkl Brot) Götterspeise mit Biscuits Griesspudding Haferbrei (Porridge) Maisspudding Maisschnitten gebacken Milchreis</p>	22 kg	Käsepreis	429.--
R 111			8 kg		225.--
R 112			5 kg		141.--
R 113			8 kg	Emmentaler	222.--
R 114			10 kg	Fr 15.--	191.--
R 115			12 kg	Greyerzer	195.--
			15 kg	Fr 15.--	246.--
R 191			Dosen 8	17.--	157.--
R 120			Stück 200	Eier-Preis	82.--
R 120/188			Stück 200	Fr -.40	160.--
R 121			Stück 200		105.--
R 120/97			Stück 200		97.--
R 120/98			Stück 200		95.--
R 120/99			Stück 200		108.--
			Menge gem Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
		Preis	Preis	Preis	
R 195		ca 60 kg	155.--	116.--	
R 196	R 360	200 Stück	99.--	76.--	
R 197		ca 69 l	144.--	108.--	
R 198		8 kg	66.--	50.--	
R 199		5 kg	30.--	23.--	
R 200	R 361	8 kg	67.--	51.--	
R 201		10 kg	57.--	43.--	
R 202		12 kg	46.--	35.--	



		5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN	Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
		<u>5.1. Kartoffeln</u>					
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	30 kg		91.--	73.--	55.--
R 125	R 326	Bratkartoffeln	50 kg		66.--	53.--	40.--
R 127	R 327	Rösti	40 kg		55.--	44.--	32.--
R 128		Kartoffelstock frisch	50 kg		67.-- <sup>1</sup>	54.--	40.--
R 129		Pommes frites	80 kg		101.--	81.--	61.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	30 kg		23.--	18.--	14.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		70.--	56.--	42.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	25 kg		20.--	16.--	12.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	40 kg		45.--	36.--	27.--
R 184		Kartoffelsalat	40 kg		42.--	34.--	25.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port		66.--	53.--	40.--
R 177		Kartoffel "Gnocchi" (mit Tomatensauce)	20 kg		90.--	72.--	54.--
		<u>5.2. Getreideprodukte</u>					
R 164		Griess-Maïsschnitten gebraten	8 kg	1.30	39.--	31.--	23.--
R 165	R 350	Knöpfler (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6 - 7 Pakete	8.--	64.--	51.--	38.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg	1.30	48.--	39.--	29.--
R 167	R 352	" " ohne Käse	8 kg	1.30	18.--	15.--	11.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2.60	65.--	52.--	39.--
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg	2.60	35.--	28.--	21.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2.60	49.--	39.--	29.--
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg	2.60	32.--	26.--	19.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg	2.60	62.--	50.--	38.--
R 176	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2.60	40.--	32.--	24.--
	R 355	Trockenreis	10 kg	2.60	35.--	28.--	21.--

Kochrezept Nr.		Militärspiese	Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				Preis	Preis	Preis
		6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN					
		6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte					
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.---	70.---	56.---	42.---
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.---	67.---	54.---	40.---
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.30	42.---	34.---	25.---
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	3.50	96.---	76.---	57.---
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	18.50	66.---	53.---	40.---
R 139		Erbsen mit Rüebl	10/15 Dosen/kg	1.80/1.40	51.---	41.---	31.---
R 140		Erbsen/Rüebl an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.80/1.40	54.---	43.---	32.---
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.80	46.---	37.---	28.---
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	5.50	70.---	56.---	42.---
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	2.---	86.---	69.---	52.---
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.40	42.---	34.---	25.---
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.40	51.---	41.---	31.---
R 144		Kefen	25 kg	4.---	108.---	86.---	65.---
R 145	R 335	Kohlrabben (Rübkohl)	20 kg	1.40	50.---	40.---	30.---
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.70	86.---	69.---	52.---
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.60	50.---	40.---	30.---
R 148		Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.20	64.---	51.---	39.---
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.20	66.---	53.---	40.---
R 150		Rosenkohl	20 kg	3.---	82.---	66.---	49.---
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.40	52.---	42.---	31.---
R 152	R 340	Rüebl gedämpft	25 kg	1.40	44.---	35.---	26.---
R 154	R 342	Rüebl an weisser Sauce	20 kg	1.40	50.---	40.---	30.---
	R 341	Rüebl mit Kartoffeln	20/25 kg	1.40/- .75	58.---	46.---	35.---
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	2.60	48.---	38.---	29.---
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	2.50	85.---	68.---	51.---
R 157		Spinat gehackt	25 kg	2.50	89.---	71.---	53.---
R 158		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.50	53.---	42.---	32.---
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	2.50/2.---	80.---	64.---	48.---
R 166	R 351	Linsen	8 kg	2.50	33.---	26.---	20.---

	Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
<u>6.2. Salate inkl. Salatsauce</u>					
R 180	10 kg	6.70	77.--	62.--	46.--
R 181	20 Stück	1.50	40.--	32.--	24.--
R 182	30 Stück	1.30	46.--	37.--	28.--
R 183	15 kg	1.40	36.--	29.--	22.--
R 185	20 Stück	1.20	34.--	27.--	20.--
R 186	5 kg	16.50	92.--	74.--	55.--
R 187	30 kg	1.40	54.--	43.--	32.--
R 187	20 kg	1.80	48.--	38.--	29.--
R 189	20 kg	1.40	38.--	30.--	23.--
R 190	20 kg	1.40	35.--	28.--	21.--
R 192	25 kg	2.50	71.--	57.--	43.--
<u>6.3. Kompotte</u>					
R 215	35 kg	1.30	53.--	42.--	32.--
R 217	40 kg	1.30	54.--	43.--	33.--
R 218	8 kg	12.--	101.--	81.--	61.--
R 219	40 kg	2.90	124.--	99.--	74.--
R 220	35 kg	2.--	80.--	64.--	48.--
R 221	10 kg	12.--	125.--	100.--	75.--
R 222	40 kg	2.50	115.--	92.--	69.--
R 223	30 kg	2.50	83.--	66.--	50.--

Kochrezept Nr.		M i l i t ä r s p e i s e	Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten					
R 95	R 310	7. SAUCEN Béchamel (Milchsauce) Currysauce Paprikasauce Tomatensauce I Art Zwiebelsauce Mayonnaise Remoulade Salatsauce Sauce Vinaigrette Tomatensauce II Art	10 l	23.---		
R 97	R 311		10 l	15.---		
R 98	R 312		10 l	14.---		
R 99/100	R 313		12 l	22.---		
R 102	R 315		10 l	23.---		
R 103			5 l	32.---		
R 104			5 l	48.---		
R 105			3 l	10.---		
R 106			3 l	21.---		
R 100			12 l	29.---		
R 205		8. DESSERTS Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen Caramelcrème Fruchtsalat Haselnusscrème Schokoladecrème Vanillecrème	300 Stück	60.---		
R 206			100 Stück	36.---		
R 207			25 l	54.---	43.---	32.---
R 208			30 kg	85.---	68.---	51.---
R 209			25 l	86.---	69.---	52.---
R 210			25 l	70.---	56.---	42.---
R 211			25 l	52.---	42.---	31.---