

# Verpflegungsdienst

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **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.

# Verpflegungsdienst

## Die Neugestaltung der Verpflegungspläne

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instruktionsunteroffizier der Vpf.-Truppen

Auf den 1. Januar sind der Nachtrag Nr. 1 zum VR und die administrative Weisung des OKK Nr. 2 in Kraft getreten. Nach diesen neuen Bestimmungen können

— die *Brotportion* in einer zehntägigen Soldperiode *dreimal*,

— die *Fleischportion viermal*

ihrem Geldwert entsprechend durch andere Lebensmittel ersetzt werden.

Die Rechnungsführer haben folgende Punkte zu berücksichtigen:

*Brot* keine Änderungen.

*Fleisch* Die Umrechnung von 40 Prozent ermöglicht vermehrte Abwechslung in der Abgabe von Fleischgerichten.

*Käse* Der Wegfall der Umrechnungsmöglichkeit bedingt eine *Anpassung der Speisezettel*, damit die Käseportion überhaupt aufgebraucht werden kann. Bei der Verteilung ist so vorzugehen, dass entweder zum *Frühstück oder Abendessen* Käse oder eine Käsespeise vorgesehen wird. Daraus ergibt sich eine vermehrte Berücksichtigung von *Käsespeisen*, speziell für das *Nachtessen*.

*Suppen, Teigwaren, Reis, Mais, Kartoffeln* usw. werden durch Beigabe von Käse bekömmlicher und nahrhafter. Es liegt an jedem einzelnen Rechnungsführer und Küchenchef, durch rationelles Haushalten für eine zweckmässige Verwendung der Käseportion zu sorgen.

### Kostenberechnung pro 100 Mann

#### 1. Tag

Milchkaffee . . . . .	31.45	
Hafer Suppe . . . . .	2.70	
Braten . . . . .	3.55	
Rüebli / Kartoffeln . . . . .	19.90	
Gemüsesuppe . . . . .	8.50	
Spaghetti . . . . .	20.95	
Kabissalat . . . . .	11.10	
Reinigungsmat. und Gewürze	14.—	112.15

#### 2. Tag

Schokolade (Vollmilch) . . . . .	41.20	
Konfitüre . . . . .	9.—	
Teigwarensuppe . . . . .	5.45	
Voessen . . . . .	7.90	
Kartoffelstock . . . . .	21.70	
Randensalat . . . . .	13.10	
Tee . . . . .	4.90	
Käseschnitten . . . . .	27.40	
Salat . . . . .	10.10	
Reinigungsmat. und Gewürze	14.—	154.75

#### 3. Tag

Milchkaffee . . . . .	31.45	
Gerstensuppe . . . . .	4.85	
Ragout . . . . .	5.25	
weisse Rüben / Kartoffeln . . . . .	21.70	
Brot Suppe . . . . .	7.65	
Risotto . . . . .	12.15	
Salat . . . . .	10.10	
Reinigungsmat. und Gewürze	14.—	107.15

#### 4. Tag

Ovomaltine . . . . .	35.—	
Konfitüre . . . . .	9.—	
Kartoffelsuppe . . . . .	6.60	
Hackbeefsteaks . . . . .	6.30	
Hörnli . . . . .	15.75	
Rüebli Salat . . . . .	16.10	
Milchkaffee . . . . .	31.45	
Rösti . . . . .	26.65	
Reinigungsmat. und Gewürze	14.—	160.85

Fortsetzung siehe Seite 34

### Verpflegungsplan für eine Soldperiode Monate Februar/März

Datum	Frühstück	Mittagessen	Nachessen	Brot	Fleisch	Käse	Butter	
Montag	Milchkaffee Käse 50	Hafersuppe Braten 200 Rüebli / Kartoffeln	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Kabissalat	70	80	100	—	
Dienstag	Schokolade (Vollmilchpulver) Butter 20 Konfitüre	Teigwarensuppe Voressen 200 Kartoffelstock Randensalat	Tee Käseschnitten 100 Salat	100	80	142	200	
Mittwoch	Milchkaffee Dosenkäse 1 P.	Gerstensuppe Ragout 200 weisse Rüben oder Kohlraben Salzkartoffeln	Brotsuppe Risotto 20 Salat	70	80	100 29	—	
Donnerstag	Ovomaltine Butter 20 Konfitüre Biskuits 1/2 P.	Kartoffelsuppe Hackbeefsteaks 130 Hörnli 20 Rüebli-salat	Milchkaffe Rösti Käse 50	50 40	52	100	200	
Freitag	Schokolade Käse 50	Konservensuppe Fischfilets, paniert Salzkartoffeln Salat	Gemüsesuppe Mais 20 Hackfleisch 80 Randensalat	70	32	100	—	
Samstag	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre	Fleischsuppe Siedefleisch 200 Kabis / Kartoffeln	Teigwarensuppe Bratkartoffeln mit Käsesauce 40 Salat	70	80	56	200	
Sonntag 50% abwesend	Milchkaffee Käse 50	Bouillon Schweinsplätzli 1.20 Rüebli / Erbsen Kartoffelstock	Hafegrützsuppe Hörnli 20 Salat	40	—	50	—	
Montag	Schokolademilch- pulver Butter 20 Konfitüre	Konservensuppe Fleischkonserven 1 P. weisse Bohnen, Kons. Salzkartoffeln	Mehlsuppe 20 Schälkartoffeln Käsesalat 120	70	100	200	200	
Dienstag	Milchkaffee Dosenkäse 1 P.	Griessuppe Goulage 200 Salat	Konservensuppe Cervelats —.39 Kartoffelsalat	70	80	100	—	
Mittwoch	Schokolade Butter 20 Konfitüre Biskuits 1/2 P.	Gerstensuppe Speck 120 Sauerkraut Kartoffeln	Tee Fotzelschnitten Apfelmus	50 40	—	—	200	
				Berechtigung verbraucht	1000	1000	1000	1000
				zu vergüten	740	584	977	1000
				zu wenig gefasst	260	400	—	—
					16	23		

Zwei neue Rezepte für Käsespeisen erscheinen in der nächsten Nummer.

<b>5. Tag</b>	
Schokolade . . . . .	35.10
Konservensuppe . . . . .	10.50
Fischfilets . . . . .	65.40
Salzkartoffeln . . . . .	10.80
Salat . . . . .	10.10
Gemüsesuppe . . . . .	8.50
Mais . . . . .	10.50
Hackfleisch . . . . .	7.20
Randensalat . . . . .	13.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 185.20

<b>6. Tag</b>	
Milchkaffee . . . . .	31.45
Konfitüre . . . . .	9.—
Fleischsuppe . . . . .	2.—
Kabis / Kartoffeln . . . . .	18.65
Teigwarensuppe . . . . .	5.45
Bratkartoffeln mit Käsesauce	40.—
Salat . . . . .	10.10
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 130.65

<b>7. Tag (50 Mann)</b>	
Milchkaffee . . . . .	15.70
Bouillon . . . . .	3.80
Schweinsplätzli . . . . .	63.50
Rüebli / Erbsen . . . . .	14.—
Kartoffelstock . . . . .	10.80
Hafergrützsuppe . . . . .	2.40
Hörnli . . . . .	7.80
Salat . . . . .	5.—
Reinigungsmat. und Gewürze	7.— 130.—

<b>Einnahmen</b>	
1000 Gemüseportionen à —.95	Fr. 950.—
260 Brotportionen à —.27	Fr. 70.20
400 Fleischportionen à 1.10	Fr. 440.—
<b>Total</b>	<u>Fr. 1 460.20</u>

<b>8. Tag</b>	
Schokolademilchpulver . . . . .	30.40
Konfitüre . . . . .	9.—
Konservensuppe . . . . .	10.50
weisse Bohnen B . . . . .	20.—
Salzkartoffeln . . . . .	5.80
Mehlsuppe . . . . .	6.95
Schälkartoffeln . . . . .	8.10
Käsesalat . . . . .	6.65
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 111.40

<b>9. Tag</b>	
Milchkaffee . . . . .	31.45
Griessuppe . . . . .	8.85
Goulage . . . . .	12.65
Salat . . . . .	10.10
Konservensuppe . . . . .	10.50
Cervelats . . . . .	39.—
Kartoffelsalat . . . . .	14.05
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 140.60

<b>10. Tag</b>	
Schokolade . . . . .	35.10
Konfitüre . . . . .	9.—
Gerstensuppe . . . . .	4.85
Speck . . . . .	88.80
Sauerkraut / Kartoffeln . . . . .	20.90
Tee . . . . .	4.90
Fotzelschnitten . . . . .	34.80
Apfelmus . . . . .	14.50
Reinigungsmat. und Gewürze	14.— 226.85
<b>Total Ausgaben</b>	<u>1 459.60</u>

<b>Bilanz</b>	
Total der Einnahmen	Fr. 1 460.20
Total der Ausgaben	Fr. 1 459.60
<b>Aktivsaldo</b>	<u>Fr. —.60</u>

### Zusammenstellung der Normalmengen 1959

<b>Frühstück</b>		<b>Suppen</b>	K*	G*
Kaffee mit Frischmilch . . . . .	31.45	Bohnensuppe . . . . .	10.40	12.65
Kaffee mit Milchpulver . . . . .	39.85	Bouillon . . . . .	7.50	7.50
schwarzer Kaffee . . . . .	12.85	Brottsuppe . . . . .	5.50	7.65
schwarzer Kaffee (Marsch) . . . . .	9.10	Erbsensuppe . . . . .	10.40	12.65
Kakao mit Frischmilch . . . . .	35.10	Fleischsuppe . . . . .	2.—	
Kakao mit Milchpulver . . . . .	41.20	Gemüsesuppe . . . . .	6.35	8.50
Kakao ohne Milch . . . . .	30.40	Gerstensuppe . . . . .	4.85	4.85
Schwarztee (Mahlzeiten) . . . . .	4.90	Griessuppe . . . . .	8.85	8.85
Schwarztee (Marsch) . . . . .	3.75	Hafernsuppe . . . . .	2.70	4.85
Lindenblütentee . . . . .	4.50	Kartoffelsuppe . . . . .	6.60	8.75
Frühstückskonserven . . . . .	35.—	Konservensuppe (stat.) . . . . .		10.50
Schokolademilchpulver . . . . .	30.40	Konservensuppe (abkochen)		15.—

Mehlsuppe (Röstmehl)		6.95
Mehlsuppe (Halbweissmehl)	11.35	11.35
Minestra	15.90	18.05
Reissuppe	4.75	9.15
Teigwarensuppe	5.45	

### Fleischgerichte

Braten		3.55
Curry-Voressen		9.60
Fleischbrät		1.40
Fleischkugeln		11.95
Fleischvögel 1. Art		25.50
Fleischvögel 2. Art		7.80
Geschnetzeltes		6.70
Goulage		12.65
Goulage/Paprica		10.20
Hackbeefsteacks		6.30
Hackbraten		6.30
Hackfleisch		7.20
Pilaw / Reis / Teigwaren		13.15
Pot-au-feu		16.75
Ragout		5.25
Siedfleisch		—
Voressen 1. Art		3.55
Voressen 2. Art		7.90
Pfeffer oder Sauerbraten		9.05
Kutteln / Tomatensauce		65.05
Kutteln / weisse Sauce		61.05
Leberschnitten (geschnetzelt)		74.15
Bratwürste		74.15
Cervelats, gebraten		45.30
Felchen / Egli, gebacken		86.85
Fischfilets, gebacken		68.45
Fischfilets, paniert		65.40

### Käsespeisen

Käsesalat		6.65
Käseschnitten		27.40

### Eierspeisen

Sauceneier		59.50
------------	--	-------

### Kartoffeln/Grüngemüse

Bratkartoffeln		34.30
Bratkartoffeln / Kümmel		26.95
Rösti		26.65
Kartoffelstock		21.70
Pommes frites		42.70
Salzkartoffeln		10.80
Saucenkartoffeln		20.15
Schälkartoffeln		8.10
Blumenkohl / Kartoffeln		35.45
grüne Bohnen / Kartoffeln		29.90
Kabis oder Kohl / Kartoffeln		18.65
Kabis oder Kohl gehackt / Kartoffeln		24.85
Kohlraben / Kartoffeln		31.45
Krautstiele / Kartoffeln		27.35
Lattich / Kartoffeln		24.90
Lauchgemüse / Kartoffeln		28.85

Rotkraut / Kartoffeln		21.10
Rüebli / Kartoffeln		19.90
Rüebli gedämpft / Kartoffeln		19.90
Rüebli mit Sauce / Kartoffeln		26.45
Rüebli / Erbsli / Kartoffeln		34.45
Sauerkraut/Sauerrüben		20.90
Spinat gedämpft / Kartoffeln		31.90
Spinat gehackt / Kartoffeln		30.40
weisse Rüben / Kartoffeln		21.70
weisse Rüben gedämpft / Kartoffeln		16.15
Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln		23.40

### Trockengemüse

Griesspudding		24.30
Haferbrei		13.40
Mais / Saucenfleisch		7.10
Mais / Milch		10.50
Mais / Pudding		22.90
Mais / Schnitten gebacken		29.20
Milchreis		20.—
Risotto		12.15
Reis / Tomatensauce (Kochk.)		14.40
Reis / Tomatensauce (stat.)		16.15
Teigwaren / Käse		15.75
Teigwaren / Tomaten		20.95
Teigwaren / Kartoffeln		14.85
weisse Bohnen (Konserven)		20.—

### Süssspeisen

Apfelrösti (frische)		33.50
Apfelrösti (Büchsen)		42.—
Birchermüesli		59.90
Fotzelschnitten		34.80

### Salate

Endiviensalat		10.10
Gemüsesalat (Mayonnaise)		40.05
Kabissalat		11.10
Kartoffelsalat		14.05
Kopfsalat		10.10
Kuttelsalat		72.70
Randensalat		13.10
Rüebli-salat		16.10
Tomatensalat		19.10

### Früchte

Apfelmus (frisch)		14.50
Apfelmus (Büchsen)		24.30
Apfelschnitze, frische		14.50
Birnen, frische		17.20
Rhabarber		24.70
Zwetschgen, frische		28.—

### Desserts

Fruchtsalat		35.40
Haselnusscrème		54.—
Schokoladecrème		46.80
Vanillecrème		36.—

<b>Verschiedenes</b>	
Velouté . . . . .	3.20
Béchamel . . . . .	8.70
Käsesauce . . . . .	8.70
Mayonnaise . . . . .	23.05
Tomatensauce . . . . .	8.60
Konfitüre . . . . .	9.—

<b>Gewürz, Brennmaterial, Reinigungsmaterial</b>	14.—
Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.	
K* Knochenbrühe	G* Gemüsebrühe

### Beilage zur Zusammenstellung der Normalmengen

Je nach der Jahreszeit und der Marktlage sollten die Kostenberechnungen nach den derzeitigen Engrospreisen erstellt werden, wobei für Hauptgemüse pro kg nicht über Fr.—.80 bezahlt werden sollte. Gemüse, die den Ankaufspreis von Fr.—.80 übersteigen, belasten den Gemüseportionenkredit zu stark. In diesem Falle sind saisongemässe Gemüse zu beschaffen, oder rechtzeitig andernorts zu günstigeren Bedingungen anzukaufen.

Die Normalmengen basieren auf nachstehenden durchschnittlichen Engrospreisen:

#### Fleischgerichte

Kutteln . . . . .	kg	3.80
Leber, geschnetzelt . . . . .	kg	4.40
Speck, geräuchert . . . . .	kg	7.40
Rückenspeck . . . . .	kg	3.—
Fleischkäse . . . . .	kg	4.50
Aufschnitt . . . . .	kg	8.50
Bratwürste . . . . .	100 g	—.70
Schüblinge . . . . .	120 g	—.70
Cervelats . . . . .	100 g	—.39
Wienerli . . . . .	100 g	—.65
Landjäger . . . . .	per Paar	—.90
Emmentalerli . . . . .	per Paar	—.80

#### Fische

Felchen . . . . .	kg	3.—
Fischfilets, gefroren . . . . .	kg	2.40

#### Eier

Importeier . . . . .	Stück	—.25
----------------------	-------	------

#### Grüngemüse

Kartoffeln . . . . .	kg	—.27
Zwiebeln . . . . .	kg	—.50
Rüebli . . . . .	kg	—.40
Kabis . . . . .	kg	—.35
Rotkraut . . . . .	kg	—.40
weisse Rüben . . . . .	kg	—.25
Rübkohl (Kohlraben) . . . . .	kg	—.60
Lauch, gebleicht . . . . .	kg	—.80
Sellerie . . . . .	kg	—.90
Spinat . . . . .	kg	—.55
Lattich . . . . .	kg	—.60
grüne Bohnen . . . . .	kg	—.80
Krautstiele . . . . .	kg	—.45
Sauerkraut . . . . .	kg	—.55
Randen . . . . .	kg	—.30
Zucchetti . . . . .	kg	—.45
Tomaten . . . . .	kg	—.60
Blumenkohl . . . . .	kg	—.80
Knoblauch . . . . .	kg	2.50
Kopfsalat . . . . .	per Harass	6.—
Endiviensalat . . . . .	per Harass	6.—

#### Früchte

Kochäpfel . . . . .	kg	—.30
Kochbirnen . . . . .	kg	—.40
Rhabarber . . . . .	kg	—.40
Zwetschgen . . . . .	kg	—.60
Kirschen . . . . .	kg	—.80
Trauben . . . . .	kg	1.20
Orangen . . . . .	kg	1.20
Bananen . . . . .	kg	2.20
Zitronen . . . . .	kg	1.80

#### Trockengemüse

gemäss Preisliste OKK ab 1. Januar 1959

#### Milch

Ortspreis von Thun . . . . .	l	—.55
------------------------------	---	------

#### Spezereien

weisse Bohnen . . . . .	kg	1.35
Erbsen, glaciert . . . . .	kg	1.35
Gries . . . . .	kg	1.20
Halbweissmehl . . . . .	kg	—.70
Rotwein . . . . .	l	2.—
Weisswein . . . . .	l	2.—
Paniermehl . . . . .	kg	1.90
Senf . . . . .	kg	2.40
Vanillepulver . . . . .	kg	4.—
Mandeln . . . . .	kg	7.20
Haselnüsse . . . . .	kg	7.20
Weinbeeren . . . . .	kg	2.60
Essig . . . . .	l	—.50
Currypulver . . . . .	kg	10.—
Zimt . . . . .	kg	11.50
Salz . . . . .	kg	—.25

#### Brennmaterial

Flammkohle . . . . .	100 kg	18.20
Tannenholz . . . . .	Ster	57.—
Buchenholz . . . . .	Ster	62.—
Briketts . . . . .	100 kg	15.10
Reinbenzin . . . . .	l	—.25