

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 52 (1979)

**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:** 30.01.2025

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



## Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.79

### 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 1978)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1. 1. 79
- Durchschnittliche Preise 1977 für Selbstsorgeartikel

### 3. Normalmengen

Die Preise sind pro 100 Mann aufgrund der Quantitäten nach Normalmengen gemäss Regl. 60.6, Kochrezepte, berechnet. Diese Mengen sind unbedingt von Fall zu Fall den jeweiligen Verhältnissen und eigenen Erfahrungswerten (Arbeit der Truppe, Essgewohnheiten, Beliebtheit der Speisen, Witterung) anzupassen.

### 4. Reduzierte Mengen

4.1 Um die Berechnung zu erleichtern, sind in der nachfolgenden Liste bei einigen Speisen zwei weitere Preispositionen angegeben, die auf folgenden reduzierten Mengen basieren:

Pos. 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos. 5 = 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.

4.5 Die reduzierten Mengen sind auch bei der *Ermittlung der Bestellung* zu berücksichtigen.

5. Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten täglichen Verpflegungsabrechnung sichergestellt.

Kochrezept Nr		Militärspeise	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
Stabile Küchen	Koch- kisten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
				1. GETRAENKE					
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	51.--	40	38.--	30	28.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	55.--	40	40.--	30	30.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	50.--	40	37.--	30	27.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	61.--	40	44.--	30	33.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Hotfällen)	1	55	40.--	40	29.--	30	22.--
R 8	R 257	Frühstückkonserven	1	50	55.--	35	40.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	57.--	40	42.--	30	31.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	35.--	30	26.--	20	18.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	39.--	35	27.--	25	20.--
R 11	R 259	Lindenblütentee	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--
R 12	R 260	Schwarztee	1	50	5.--	40	4.--	30	3.--
		Schwarztee aus Portionen	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
R 13	R 261	Hagebuttentee	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
2. SUPPEN									
R 25	R 271	Bouillon aus Konzentrat	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 28		Reissuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 29		Brottsuppe gerüstet mit Käse (aus Brotresten)	1	30	14.--	20	10.--	15	7.--
R 30		Brottsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	12.--	20	8.--	15	6.--
R 32		Crèmesuppe	1	30	11.--	20	8.--	15	6.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 34	R 275	Griessuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--

R 35	R 276	Haferflockensuppe	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	1	30	16.--	20	11.--	15	8.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	1	30	19.--	20	13.--	15	10.--
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	6.--	20	4.--	15	3.--
R 43		Tomatencremesuppe	1	30	10.--	20	7.--	15	5.--
3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN									
3.1. <u>Fleischgerichte aus Kuhfleisch</u>									
			Menge		Selbstsorge			Nachschub	
					VV	Fr 7.70	HV	Fr 9.80	VV/HV Fr 8.10
R 50		Braten	20	kg	161.--		203.--		170.--
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20	kg			213.--		179.--
R 52	R 283	Curry	20	kg	175.--				183.--
R 53		Fleischvögel	16	kg			182.--		155.--
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20	kg	167.--				175.--
R 55		Geschnetzeltes II Art	20	kg	173.--				181.--
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15	kg	163.--				168.--
R 56	R 288	Hackfleisch	15	kg	127.--				133.--
R 57		Paprika-Gulasch	20	kg	163.--				181.--
R 58		Pfeffer	20	kg	175.--				183.--
R 60	R 289	Ragout	20	kg	163.--				171.--
R 61		Sauerbraten	20	kg	173.--		215.--		181.--
R 62		Siedfleisch	20	kg	161.--				169.--
R 63	R 290	Voessen I Art (Blanquette)	20	kg	163.--				171.--
R 64		Voessen II Art (Blanquette)	20	kg	171.--				179.--
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10	kg	94.--				97.--
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13	kg	133.--				140.--
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13	kg	127.--				133.--
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13	kg	129.--				135.--
R 70		Hackbeefsteak III Art	13	kg	149.--				155.--
R 71		Hackbraten I Art	13	kg	127.--				133.--
R 72		Hackbraten II Art	13	kg	141.--				147.--
R 80		Rauchfleisch	20	kg	154.--				162.--
R 246		Szegediner-Gulasch	20	kg	162.--				170.--

Kochrezept Nr		Militärspise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Küchen	Koch- kisten			VV Fr 7.70	HV Fr 9.80	VV/HV Fr 8.10
		<u>3.2. Eintopfgerichte</u>				
	R 295	Gulasch	20 kg	191.--		199.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	200.--		208.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	169.--		177.--
			<u>Einheit</u>	<u>Preis</u>	<u>Menge</u>	<u>Gesamtpreis</u>
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln	kg	6.--	20	108.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg	7.--	13	153.--
		<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>				
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	kg	6.--	15	108.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	kg	6.--	15	105.--
R 240		Kutteln Schifferart	kg	6.--	15	118.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	kg	5.--	15	89.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	kg	7.--	13	91.--
R 245		Speck paniert	kg	7.--	10	115.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	kg	12.--	18	228.--
R 233	R 322	Champignons	kg	6.--	15	110.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	kg	12.--	18	216.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	kg	6.--	30	180.--
R 237		Kalbskopf	kg	6.--	15	92.--
R 238		Kalbskopf gebacken	kg	6.--	15	125.--
R 241		Poulets gebraten	kg	4.80	40	256.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	kg	3.80	50	198.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	kg	15.--	15	265.--
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	12	113.--

		3.4. <u>Wurstwaren</u>			
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	Stk	1.30	100 150.--
R 83	R 305	Schüblige	Stk	1.30	100 130.--
R 83	R 305	Emmentalerli	Paar	1.50	100 150.--
R 83	R 305	Schweinswürste	Paar	1.50	100 150.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	kg	14.--	12 168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	Stk	-65	100 105.--
R 231		Blut- und Leberwürste	kg	7.--	20 140.--
		3.5. <u>Fische</u>			
R 90		Felchen gebraten	kg	6.50	25 188.--
R 91		Fischfilets gebacken	kg	7.50	15 145.--
R 92		Fischfilets paniert	kg	7.50	15 161.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	Port	-90	100 120.--
		3.6. <u>Fleischkonserven</u>			
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt	Dosen	21.60	8 173.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	Dosen	21.60	8 173.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	Dosen	21.60	8 189.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt	Dosen	15.60	8 125.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten	Dosen	15.60	8 130.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	Dosen	15.60	8 145.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	Port	1.50	100 155.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	Port	1.50	100 175.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.50	100 170.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	Port	1.50	100 180.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	Port	1.50/-75	75 + 50 155.--
		4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN			
		4.1. <u>Gemischte Gerichte</u>			
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	Preis	Preis	Preis
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	58.--	47.--	41.--
			112.--	90.--	79.--
			110.--	88.--	77.--

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

			Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
			Preis	Preis	Preis
4.6. Süssspeisen als Hauptgericht					
R 195		Birchermüesli	140.--	112.--	98.--
R 196	R 360	Fotzelschnitten (inkl Brot)	85.--	68.--	60.--
R 197		Götterspeise mit Biscuits	124.--	100.--	87.--
R 198		Griesspudding	77.--	62.--	54.--
R 199	R 361	Haferbrei (Porridge)	30.--	24.--	21.--
R 200		Maispudding	65.--	52.--	46.--
R 201		Maisschnitten gebacken	57.--	46.--	40.--
R 202		Milchreis	43.--	35.--	30.--
5. BEILAGEN I: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN			100 %	80 %	70 %
5.1. Kartoffeln					
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	kg	pro kg Kartoffeln	
R 126	R 326	Bratkartoffeln	kg		
R 127	R 327	Rösti	kg		
R 128		Kartoffelstock frisch	kg		
R 129		Pommes frites	kg		
R 130	R 328	Salzkartoffeln	kg		
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	kg		
R 132	R 330	Schälkartoffeln	kg		
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	kg		
R 184		Kartoffelsalat	kg		
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	Port		
5.2. Getreideprodukte					
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	kg		
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	Paket		
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	kg		
R 167	R 352	" ohne Käse	kg		
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	kg		
R 169		Risotto ohne Käse	kg		
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	kg		
			Menge	Preis	Preis
					Preis
			30	61.--	49.--
			50	50.--	40.--
			40	36.--	29.--
			50	45.--	36.--
			80	72.--	58.--
			30	15.--	12.--
			25	50.--	40.--
			25	13.--	11.--
			40	25.--	20.--
			40	32.--	26.--
			100	70.--	56.--
			8	29.--	24.--
			10 kg	52.--	42.--
			8	35.--	28.--
			8	13.--	11.--
			10	47.--	38.--
			10	25.--	21.--
			10	33.--	27.--



Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis	Preis	Preis
							(80%)	(70%)
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	kg	2.10	10	25.--	21.--	18.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	kg	2.10	10	48.--	39.--	34.--
R 176	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	kg	2.10	10	30.--	25.--	22.--
	R 355	Trockenreis	kg	1.90	10	25.--	20.--	18.--
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN								
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte								
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	kg	1.60	25	55.--	44.--	39.--
R 135		Blumenkohl Polonaise	kg	1.60	25	52.--	42.--	37.--
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	kg	- .80	25	26.--	21.--	18.--
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	kg	2.40	25	67.--	56.--	50.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	kg	15.--	3	52.--	42.--	36.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	Dosen/kg	1.30/- .70	10/15	26.--	21.--	19.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	Dosen/kg	1.30/- .70	10/15	31.--	25.--	22.--
-	-	Grünerbsen aus Dosen	Dosen	1.30	24	35.--	28.--	25.--
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	Dosen	4.60	12	60.--	48.--	42.--
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	kg	1.40	25	62.--	50.--	43.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	kg	- .80	25	26.--	21.--	19.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	kg	- .80	20	31.--	25.--	22.--
R 144		Kefen	kg	1.50	25	44.--	35.--	31.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	kg	1.30	20	41.--	33.--	29.--
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	kg	1.20	20	61.--	49.--	43.--
R 147	R 337	Lattich	kg	1.40	25	41.--	33.--	29.--
R 148		Lauchgemüse gedämpft	kg	1.40	25	41.--	33.--	29.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	kg	1.40	20	40.--	32.--	28.--
R 150		Rosenkohl	kg	2.40	20	63.--	50.--	44.--
R 151	R 339	Rotkraut	kg	- .80	25	32.--	26.--	23.--
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	kg	- .70	25	24.--	19.--	17.--
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	kg	- .70	20	28.--	23.--	20.--
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	kg	- .70/- .50	20/25	30.--	24.--	21.--
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	kg	1.60	15	31.--	24.--	21.--

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

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