

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 53 (1980)

Heft: 3

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.80

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 1979)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1.1.80
- Durchschnittliche Preise 1979 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. 3 = 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. 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		M i l i t ä r s p e i s e	Ein- heit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
Stabile Küchen	Koch- kisten			Preis	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge
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	53.--	40	42.--	30	37.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	57.--	40	46.--	30	40.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	33.--	40	27.--	30	23.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	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 11	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	39.--	35	27.--	25	20.--
R 12	R 259	Lindenblütentee	1	50	9.--	40	7.--	30	5.--
	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 geröstet 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		Tomatencrèmesuppe	1	30	10.---	20	7.---	15	5.---
3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN									
3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch									
R 50		Braten							
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg		151.---		195.---		160.---
R 52	R 283	Curry	20 kg		165.---		205.---		169.---
R 53		Fleischvögel	16 kg				175.---		173.---
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20 kg		157.---				153.---
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg		163.---				165.---
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15 kg		155.---				171.---
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg		121.---				161.---
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg		153.---				126.---
R 58		Pfeffer	20 kg		165.---				171.---
R 60	R 289	Ragout	20 kg		153.---				173.---
R 61		Sauerbraten	20 kg		163.---		207.---		161.---
R 62		Siedfleisch	20 kg		151.---				171.---
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg		153.---				159.---
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg		161.---				161.---
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg		89.---				169.---
R 67	R 284	Fleischkugeln (Bratkügel)	13 kg		127.---				92.---
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg		121.---				134.---
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg		123.---				127.---
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg		143.---				129.---
R 71		Hackbraten I Art	13 kg		121.---				139.---
R 72		Hackbraten II Art	13 kg		135.---				127.---
R 80		Rauchfleisch	20 kg		144.---				141.---
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg		152.---				152.---
			Menge		Selbstsorge			Nachschub	
					VV Fr 7.20	HV Fr 9.40			VV/HV Fr 7.60

Kochrezept Nr		Militärspeise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Küchen	Koch- kisten			VV Fr 7.70	HV Fr 9.80	VV/HV Fr 7.60
		3.2. Eintopfgerichte				
	R 295	Gulasch	20 kg	181.--		189.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	190.--		198.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	159.--		167.--
			Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln	kg	6.--	20	108.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg	7.--	13	153.--
		3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz				
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 geschnetztem Schweinefleisch)	kg	15.--	15	265.--
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	12	113.--

R 82	R 304	3.4. Wurstwaren	Stk	1.30	100	150.--
R 83	R 305	Bratwürste mit Zwiebelsauce	Stk	1.30	100	130.--
R 83	R 305	Schüblige	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Emmentalerli	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Schweinswürste	kg	14.--	12	168.--
R 232		Zungenwurst / Bauernwurst	Stk	-65	100	105.--
R 231		Cervelat nach Zigeunerart	kg	7.--	20	140.--
		Blut- und Leberwürste				
R 90		3.5. Fische				
R 91		Felchen gebraten	kg	6.50	25	188.--
R 92		Fischfilets gebacken	kg	7.50	15	145.--
R 92		Fischfilets paniert	kg	7.50	15	161.--
		Portionen-Filet gebacken	Port	-90	100	120.--
R 74	R 299	3.6. Fleischkonserven	Dosen	24.--	8	192.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt	Dosen	24.--	8	192.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	Dosen	24.--	8	208.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	Dosen	15.60	8	125.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt	Dosen	15.60	8	130.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten	Dosen	15.60	8	145.--
R 75	R 300	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.60	100	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	Port	1.60	100	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	Port	1.60	100	180.--
R 75		Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.60	100	190.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	Port	1.60/-75	75 + 50	163.--
		Fleischkonserven mit Dosenkäse				
		4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN				
		4.1. Gemischte Gerichte				
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		57.--	46.--	40.--
				107.--	86.--	75.--
				105.--	84.--	74.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
Stabile Küchen	Koch- kisten		Preis	Preis	Preis
R 244 R 127 R 40 R 168	R 327 R 281 R 353	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg Speckrösti (Speck 5 kg) Minestrone mit Käse 2 kg Ravioli 400 g mit Käse 2 kg	69.-- 70.-- 50.-- 94.--	55.-- 56.-- 40.-- 76.--	48.-- 49.-- 35.-- 66.--
		<u>4.2. Fleisch- und Wurstwaren</u>	Preis	Menge	Gesamtpreis
R 66 R 83 R 84 R 83 - R 115	R 305 R 306 R 305 - -	Fleischkäse gebraten Cervelats Cervelats gebraten Wienerli Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk) Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk	9.-- -.65 -.65 1.25 -.65 11.--/- .65	10 100 100 100 150	95.-- 65.-- 70.-- 125.-- 107.-- 130.--
		<u>4.3. Käsespeisen</u>			
R 110 R 111 R 112 R 113 R 114 R 115	R 321	Fondue (inkl Brot) Käseschnitten (inkl Brot) Käserissolen Käsespiessli Käseküchlein (Tätschli) Käsesalat Käseplatte garniert	kg Stk kg kg kg kg kg	22 8 5 8 10 12 15	310.-- 158.-- 108.-- 167.-- 140.-- 145.-- 175.--
		<u>4.4. Fischkonserven</u>			
R 191		Thonsalat (Dosen à 1,89 kg)	Dosen	8	135.--
		<u>4.5. Eierspeisen</u>			
R 120 R 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99		Eier gesotten Eier mit Russischem Salat Eier an weisser Sauce Eier an Currysauce Eier an Paprikasauce Eier an Tomatensauce	Stk Stk Stk Stk Stk Stk	200 200 200 200 200 200	50.-- 113.-- 73.-- 70.-- 60.-- 61.--

			Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)			Pos 2 (80 %)		Pos 3 (70 %)	
			Preis			Preis		Preis	
R 195			140.--			112.--		98.--	
R 196		Birchermüesli	85.--			68.--		60.--	
R 197	R 360	Fotzelschnitten (inkl Brot)	124.--			100.--		87.--	
R 198		Götterspeise mit Biscuits	77.--			62.--		54.--	
R 199	R 361	Griesspudding	30.--			24.--		21.--	
R 200		Haferbrei (Porridge)	65.--			52.--		46.--	
R 201		Maisspudding	57.--			46.--		40.--	
R 202		Maisschnitten gebacken	43.--			35.--		30.--	
		Milchreis							
4.6. Süssspeisen als Hauptgericht			100 %			80 %		70 %	
5. BEILAGEN I: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN									
5.1. Kartoffeln									
R 125	R 325	Bauernkartoffeln	pro kg Kartoffeln 1.50	Einheit	Preis pro Einheit	Menge	Preis	Preis	
R 126	R 326	Bratkartoffeln		kg		30	61.--	49.--	43.--
R 127	R 327	Rösti		kg		50	50.--	40.--	35.--
R 128		Kartoffelstock frisch		kg		40	36.--	29.--	26.--
R 129		Pommes frites		kg		50	45.--	36.--	32.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln		kg		80	72.--	58.--	51.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg		kg		30	15.--	12.--	11.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln		kg		25	50.--	40.--	35.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln		kg		25	13.--	11.--	9.--
R 184		Kartoffelsalat		kg		40	25.--	20.--	18.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken		Port		40	32.--	26.--	23.--
						100	50.--	40.--	35.--
5.2. Getreideprodukte									
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	1.--	kg		8	29.--	24.--	21.--
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6.--	Paket		10 kg	45.--	36.--	32.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	1.--	kg		8	35.--	28.--	25.--
R 167	R 352	" ohne Käse	1.--	kg		8	13.--	11.--	9.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	1.80	kg		10	46.--	37.--	32.--
R 169		Risotto ohne Käse	1.80	kg		10	24.--	19.--	17.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	1.80	kg		10	32.--	26.--	22.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80%)	Pos 3 (70%)
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis		
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	kg	2.--	10	24.--	19.--	17.--
R 172	R 354	Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	kg	2.--	10	47.--	38.--	33.--
		Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	kg	2.--	10	29.--	23.--	20.--
R 176	R 355	Trockenreis	kg	2.--	10	24.--	19.--	17.--
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		Bodenrübren 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	Kohlrahen (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 Sauerrübren	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.--
6.2. <u>Salate</u>								
R 180		Brüssellersalat	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.--
6.3. <u>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		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)		Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
Stabile Küchen	Koch- kisten				Menge	Preis		
		7. SAUCEN						
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	1		10	16.--		
R 97	R 311	Currysauce	1		10	11.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	1		10	10.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I und II Art	1		12	17.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	1		10	15.--		
R 103		Mayonnaise	1		5	26.--		
R 104		Remoulade	1		5	35.--		
R 105		Salatsauce	1		3	10.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	1		3	15.--		
		8. DESSERTS						
R 205		Apfelküchlein	Stk	- .70	300	43.--	35.--	31.--
R 206		Berliner Pfannkuchen	Stk		100	22.--		
R 207		Caramelcrème	1		25	42.--	34.--	30.--
R 208		Fruchtsalat	kg		30	65.--	54.--	48.--
R 209		Haselnusscrème	1		25	50.--	40.--	35.--
R 210		Schokoladencrème	1		25	55.--	44.--	39.--
R 211		Vanillecrème	1		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		