

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 1

Rubrik: OKK-Informationen

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>



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

Chef Abteilung Kommissariat

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

Chef Abteilung Munition

Chef Stabsstelle Planung Munition
Chef Sektion Munition

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

Betriebe

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

Brigadier Hans Schlup

Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Major Hans-Rudolf Jüni

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

Oberst Roland Burri
Hptm André Rickenbacher
Oberstlt i Gst Kurt Bandi

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

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 mec 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 Armeeproviand 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		
46.9		Brot		
46.10		Fleisch		
46.11		Käse		
46.12		Milch		
46.14	dfi	Verzeichnis der Vertrauenspersonen für Fleischhygiene auf den Waffenplätzen	1988	für Dienstleistungen 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
Sektion Verpflegung, 3003 Bern = für Weisungen OKK



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 spedierte 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. Bahnrückschübe 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.		M i l i t ä r s p e i s e	Ein- heit	Regl 60.6		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Koch- kisten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
R 1/2	R 250	1. GETRAENKE		55	63.--	40	46.--	30	34.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Frischmilch I. oder II. Art		55	62.--	40	46.--	30	34.--
R 4	R 252	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)		55	59.--	40	43.--	30	32.--
R 5	R 254	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)		55	63.--	40	46.--	30	34.--
R 6	R 255	Kakao mit Frischmilch		55	62.--	40	46.--	30	34.--
R 7	R 256	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)		55	35.--	40	28.--	30	21.--
R 8	R 257	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)		50	70.--	35	49.--	25	38.--
R 9	R 258	Frühstückskonserven		55	63.--	40	46.--	30	42.--
R 10	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)		40	40.--	30	32.--	20	24.--
R 11	R 253	Schwarzer Kaffee		50	40.--	35	28.--	25	20.--
R 12	R 259	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee		50	12.--	40	10.--	30	7.--
R 13	R 260	Lindenblütentee		50	7.--	40	6.--	30	4.--
	R 261	Schwarztee		50	7.--	40	6.--	30	4.--
		Schwarztee aus Portionen		50	7.--	40	6.--	30	4.--
		Hagenbuttentee		50	7.--	40	6.--	30	4.--
R 25	R 271	2. SUPPEN		30	5.--	20	3.--	15	2.50
R 26	R 272	Klare Suppe aus Konzentrat		30	5.--	20	3.--	15	2.50
R 27	R 273	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)		30	15.--	20	10.--	15	7.50
R 28		Gemüsesuppe		30	11.--	20	7.--	15	5.--
R 29		Teigwarensuppe		30	11.--	20	7.--	15	5.--
R 30		Reissuppe		30	17.--	20	11.--	15	9.--
R 31		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)		30	6.--	20	5.--	15	4.--
R 32		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)		30	11.--	20	7.--	15	5.--
R 33		Erbsen / Bohnensuppe		30	15.--	20	10.--	15	8.--
R 34		Crèmesuppe		30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 35		Gerstensuppe		30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 36		Griessuppe		30	6.--	20	5.--	15	4.--
R 37		Haferflockensuppe		30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 38		Kartoffel-Lauchsuppe		30	18.--	20	12.--	15	9.--
R 39		Konservensuppe aus Portionen		30	14.--	20	9.--	15	7.--
R 40		Konservensuppe aus Suppenmehlen		30	23.--	20	16.--	15	12.--
R 41		Mehlsuppe (mit Käse)		30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 42		Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Speiseresten)		30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 43		Tomatencrèmesuppe		30		20		15	

3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN

3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch

R 50	Braten	R 282
R 51	Saftplätzli (Carbonnade)	R 283
R 52	Curry	
R 53	Fleischvögel	R 285
R 54	Geschnetzeltes I Art	
R 55	Geschnetzeltes II Art	
R 55	Geschnetzeltes mit Champignons	
R 56	Hackfleisch	R 288
R 57	Paprika-Gulasch	
R 58	Pfeffer	
R 60	Ragout	R 289
R 61	Sauerbraten	
R 62	Siedfleisch	
R 63	Voressen I Art (Blanquette)	R 290
R 64	Voressen II Art (Blanquette)	
R 65	Fleischkäse (Selbsterstellung)	
R 67	Fleischkugeln (Bratkügel)	R 284
R 68	Hackbeefsteak I Art	R 286
R 69	Hackbeefsteak II Art	R 287
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 294	Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)
R 298	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	Koch- kisten				
R 76	R 301	3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz	15 kg	8.50	148.--
R 77	R 302	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	8.50	142.--
R 240		Kutteln an weisser Sauce	15 kg	8.50	162.--
R 78		Kutteln Schifferart	15 kg	6.--	105.--*
R 81	R 303	Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	13 kg	9.--	117.--
R 245		Speck geräuchert/gesalzen	10 kg	8.50	119.--
R 247		Speck paniert	18 kg	12.--	216.--
R 233	R 322	Rindszunge gesalzen/geräuchert	15 kg	7.20	130.--
R 235		Champignons	18 kg	18.50	343.--
R 236		Gefüllte Kalbsbrust	30 kg	8.--	240.--
R 237		Gnagi (mit Knochen)	15 kg	5.--	75.--
R 238		Kalbskopf	15 kg	5.--	116.--
R 241		Kalbskopf gebacken	40 kg	5.50	240.--
R 242		Poulets gebraten	40 kg	4.--	168.--
R 243		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	15 kg	13.--	240.--
R 66		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	12 kg	11.--	137.--
-	-	Fleischkäse gebraten	20 kg	14.--	286.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	15 kg	17.50	263.--
-	-	Schweinskotelette	13 kg	19.--	247.--
		Schweinsplätzli ohne Knochen			
R 82	R 304	3.4. Wurstwaren	100 Stück	1.35	149.--
R 83	R 305	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.40	140.--
R 83	R 305	Schüblige	100 Paar	1.70	170.--
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.70	170.--
R 83	R 305	Schweinswürste	12 kg	14.--	168.--
R 232		Zungenwurst / Bauernwurst	100 Stück	- .80	116.--
R 231		Cervelats nach Zigeunerart	20 kg	8.--	200.--
		Blut- und Leberwürste			
R 90		3.5. Fische	25 kg	10.80	299.--
R 91		Felchen gebraten	15 kg	9.--	173.--
R 92		Fischfilets gebacken	15 kg	7.80	159.--
R 92		Fischfilets paniert	100 Port	1.20	151.--
		Portionen-Filet gebacken			

R 74	3.6. Fleischkonserven	8 Dosen	28.80	230.--
R 74	Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	28.80	230.--
R 74	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse "	8 Dosen	28.80	248.--
R 74	Schweinefleischkonserven mit Béchamel "	8 Dosen	18.--	144.--
R 74	Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	18.--	149.--
R 74	Fleischkäsekonserven, gebraten	8 Dosen	18.--	162.--
R 74	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce "	8 Dosen	2.--	204.--
R 75	Fleischkonserven gebraten	100 Port	2.--	230.--
R 75	Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	2.--	220.--
R 75	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	2.--	233.--
R 75	Fleischkonserven gebacken	100 Port	2.--	220.--
R 75	Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu)	66/50 Port	2.--/--.90	
		Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 173	4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN			
R 59	4.1. Gemischte Gerichte			
R 59	Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	Preis	Preis	Preis
R 244	Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	75.--	60.--	45.--
R 127	Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	124.--	100.--	75.--
R 40	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	124.--	100.--	75.--
R 168	Speckrösti (Speck 5 kg)	94.--	75.--	57.--
	Minestrone mit Käse 2 kg	94.--	74.--	59.--
	Ravioli 400 g (35 Dosen) mit Käse 2 kg	58.--	47.--	35.--
		138.--	111.--	83.--
		Einheit/Menge	Preis pro	Gesamtpreis
		gem Regl 60.6	Einheit/kg	
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.--/--.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				
R 110 R 111 R 112 R 113 R 114 R 115	R 321	4.3. Käsespeisen Fondue (inkl Brot) Käseschnitten (inkl Brot) Käserissolen Käsespiessli Käseküchlein (Tätschli) Käsesalat Käseplatte (garniert)	22 kg 8 kg 5 kg 8 kg 10 kg 12 kg 15 kg	Käsepreis Emmentaler Fr 13.-- Greyerzer Fr 13.--	362.-- 194.-- 124.-- 214.-- 166.-- 175.-- 216.--
R 191		4.4. Fischkonserven Thonsalat	Dosen 8	17.--	147.--
R 120 R 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99		4.5. Eierspeisen Eier gesotten Eier mit Russischem Salat Eier an weisser Sauce Eier an Currysauce Eier an Paprikasauce Eier an Tomatensauce	Stück 200 Stück 200 Stück 200 Stück 200 Stück 200 Stück 200	Eier-Preis Fr --.40	80.-- 140.-- 90.-- 96.-- 93.-- 100.--
R 195 R 196 R 197 R 198 R 199 R 200 R 201 R 202	R 360 R 361	4.6. Süssspeisen als Hauptgericht Birchermüesli Fotzelschnitten (inkl Brot) Götterspeise mit Biscuits Griesspudding Haferbrei (Porridge) Maisspudding Maisschnitten gebacken Milchreis	Einheit/ Menge gem Regl 60.6 ca 60 kg 200 Stück ca 69 l 8 kg 5 kg 8 kg 10 kg 12 kg	Pos 2 Preis 154.-- 82.-- 137.-- 66.-- 26.-- 58.-- 50.-- 42.--	Pos 3 Preis 134.-- 71.-- 106.-- 57.-- 22.-- 50.-- 43.-- 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	R 125	R 127	R 128	R 129	R 130	R 131	R 132	R 133	R 134
5.1. Kartoffeln					30 kg		74.--	59.--	44.--
Bauernkartoffeln					50 kg		60.--	48.--	36.--
Bratkartoffeln					40 kg		47.--	38.--	28.--
Rösti					50 kg		63.--	50.--	38.--
Kartoffelstock frisch					80 kg		100.--	80.--	60.--
Pommes frites					30 kg		22.--	18.--	14.--
Salzkartoffeln					25 kg		64.--	51.--	38.--
Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg					25 kg		25.--	20.--	15.--
Schälkartoffeln					40 kg		45.--	36.--	27.--
Stampfkartoffeln					40 kg		42.--	34.--	25.--
Kartoffelsalat					100 Port	-.40	56.--	45.--	34.--
Kartoffelstock aus Flocken									
5.2. Getreideprodukte									
R 164	R 165	R 167	R 167	R 169	R 169	R 170	R 171	R 172	R 176
Griess-Maisschnitten gebraten					8 kg	1.20	31.--	25.--	22.--
Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port					6 - 7 Pakete	8.--	64.--	51.--	38.--
Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg					8 kg	1.20	41.--	33.--	29.--
" "					8 kg	1.20	15.--	12.--	10.--
Risotto mit Käse 2 kg					10 kg	2.60	61.--	49.--	43.--
Risotto ohne Käse					10 kg	2.60	34.--	27.--	24.--
Risotto mit Tomaten ohne Käse					10 kg	2.60	47.--	37.--	33.--
Teigwaren I Art ohne Käse					10 kg	2.60	31.--	25.--	22.--
Teigwaren II Art ohne Käse					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	Koch- kisten				Preis	Preis	Preis
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN							
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte							
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.---	65.---	52.---	39.---
R 135		Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.---	62.---	50.---	37.---
R 136		Bodenrübren gelb, gedämpft	25 kg	1.30	39.---	31.---	23.---
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.---	62.---	46.---
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.50	60.---	48.---	36.---
R 139		Erbsen mit Rübli	10/15 Dosen/kg	1.80/1.40	42.---	34.---	25.---
R 140		Erbsen/Rübli an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.80/1.40	47.---	38.---	28.---
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.80	46.---	37.---	27.---
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	5.50	70.---	56.---	42.---
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	1.70	74.---	59.---	45.---
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	46.---	37.---	28.---
R 144		Kefen	25 kg	4.---	107.---	86.---	64.---
R 145	R 335	Kohlraaben (Rüb Kohl)	20 kg	1.20	40.---	32.---	24.---
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.70	76.---	61.---	46.---
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.50	45.---	36.---	27.---
R 148		Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.---	56.---	45.---	34.---
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.---	66.---	53.---	40.---
R 150		Rosenkohl	20 kg	3.---	79.---	63.---	47.---
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.40	52.---	42.---	31.---
R 152	R 340	Rübli gedämpft	25 kg	1.40	41.---	33.---	25.---
R 154	R 342	Rübli an weisser Sauce	20 kg	1.40	45.---	36.---	27.---
	R 341	Rübli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.40/- .65	52.---	42.---	31.---
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrübren	15 kg	2.60	47.---	38.---	28.---
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	2.50	83.---	66.---	50.---
R 157		Spinat gehackt	25 kg	2.50	84.---	67.---	50.---
R 158		Weisse Rübren (Navets)	20 kg	1.50	49.---	39.---	29.---
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	2.50	75.---	60.---	45.---
R 166	R 351	Linsen	8 kg	1.80	24.---	19.---	14.---

	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 180	6.2. Salate				
R 181	Brüssellersalat	6.--	60.--	44.--	33.--
R 182	Endiviensalat	1.20	24.--	19.--	14.--
R 183	Gurkensalat	1.20	42.--	29.--	22.--
R 185	Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	1.40	38.--	30.--	23.--
R 186	Kopfsalat	1.50	39.--	31.--	23.--
R 187	Nüsslisalat	13.--	75.--	60.--	45.--
R 187	Randensalat (rohe Randen)	1.10	44.--	35.--	26.--
R 187	Randensalat (gekochte Randen)	1.70	45.--	36.--	27.--
R 189	Rüebli-salat gekocht	1.40	38.--	30.--	23.--
R 190	Rüebli-salat roh	1.40	35.--	28.--	21.--
R 192	Tomatensalat	2.--	58.--	46.--	35.--
R 215	6.3. Kompotte				
R 217	Apfelmus frisch	1.30	52.--	42.--	31.--
R 218	Apfelschnitze frisch	1.30	62.--	50.--	37.--
R 219	Apfelschnitze gedörrt	12.--	102.--	69.--	52.--
R 220	Aprikosenkompott	2.50	88.--	70.--	53.--
R 221	Birnenkompott frisch	1.70	69.--	55.--	41.--
R 222	Birnen gedörrt	12.--	125.--	100.--	75.--
R 222	Rhabarberkompott	2.50	115.--	92.--	69.--
R 223	Zwetschgenkompott frisch	2.--	68.--	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						
R 95	R 310	7. SAUCEN Béchamel (Milchsauce) Currysauce Paprikasauce Tomatensauce I Art Zwiebelsauce Mayonnaise Remoulade Salatsauce Sauce Vinaigrette Tomatensauce II Art	10 l		20.--		
R 97	R 311		10 l		15.--		
R 98	R 312		10 l		15.--		
R 99/100	R 313		12 l		40.--		
R 102	R 315		10 l		20.--		
R 103			5 l		32.--		
R 104			5 l		42.--		
R 105			3 l		11.--		
R 106			3 l		21.--		
R 100			12 l		24.--		
R 205		8. DESSERTS Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen Caramelcrème Fruchtsalat Haselnusscrème Schokoladecrème Vanillecrème	300 Stück		56.--		
R 206			100 Stück		30.--		
R 207			25 l		45.--	36.--	32.--
R 208			30 kg		90.--	72.--	63.--
R 209			25 l		60.--	48.--	42.--
R 210			25 l		64.--	51.--	45.--
R 211			25 l		43.--	35.--	30.--
Regl	Seite 8 Seite 8 Seite 8	9. VERSCHIEDENES Konfitüre aus Dosen Konfitüre Portionen Brot	3 - 5 kg	2.65	12.--	9.--	7.--
60.6	Seite 8 Seite 8 Seite 9		100 Port	--.25	25.--		
			15 - 20 kg		Richtpreis/ Ortspreis Richtpreis Richtpreis		
			1 - 2 kg nach Bedarf				