

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

**Band:** 38 (1965)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Oberkriegskommissariat : Musterverpflegungspläne für Spätwinter und Frühling 1965

### **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:** 22.11.2024

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



## Musterverpflegungspläne für Spätwinter und Frühling 1965

### Rekrutenschulen

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Musterverpflegungsplan für 10 Tage, stationäre Verhältnisse | A 1 |
| 2. Musterverpflegungsplan für 10 Tage, Feldverhältnisse        | B 1 |

### Wiederholungskurse

- |  |        |
|--|--------|
| 3. Musterverpflegungsplan für 20 Tage, Gebirgstruppe                 | C 1, 2 |
| 4. Musterverpflegungsplan für 20 Tage, Feldtruppe (Detailausbildung) | D 1, 2 |
| 5. Musterverpflegungsplan für 10 Tage, 2. Soldperiode (Manöver)      | E 1    |

Bei der *Aufstellung von Verpflegungsplänen in Rekrutenschulen* kann, unter Berücksichtigung der freien Samstag/Sonntage, der fakultativen Mahlzeiten und je nach Dienstbetrieb, mit durchschnittlich 100 effektiven Verpflegungstagen oder Fr. 3.40 pro Mann/Tag gerechnet werden.

Auf Grund dieser Berechnungsart erübrigen sich grössere Rückstellungen für die Verlegungsperioden.

Bei der *Aufstellung von Verpflegungsplänen für Wiederholungskurse* kann je nach Dienstbetrieb und unter Berücksichtigung des dienstfreien Wochenendes und unter Ausschöpfung der Verpflegungsberechtigung in Natura für den Entlassungstag mit durchschnittlich Fr. 3.55 pro Mann/Tag gerechnet werden.

Dazu kommen in Fällen mit besonderen Ernährungsanforderungen spezielle Zulagen für Manöver, Gebirgsdienst usw.

Der Phantasie und Anpassungsfähigkeit der Rechnungsführer bleibt es überlassen, die beiliegenden Musterverpflegungspläne den Bedürfnissen ihrer Einheit, der Marktlage und den finanziellen Möglichkeiten anzupassen.

## Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

RS stationär

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
1.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 300	37.30 23.65 7.70 22.50	Kartoffelsuppe Geschnetzeltes 200 Hörnli Nüsslisalat	7.10 103.50 15.--- 16.---	Konservensuppe Schüblig -.80 Kartoffelsalat BGR	10.50 80.--- 15.--- 14.---	352.25
2.	Milchkaffee Tilsiter 50 Brot 300	34.80 27.50 22.50	Crèmesuppe Schweinsplätzli 120 Petersilienkartoffeln Rüebli gedämpft	8.--- 132.60 8.50 14.40	Tee Fotzelschnitten Apfelmus (Büchsen) BGR	5.05 53.20 27.10 14.---	347.65
3.	Schokolade SMP Butter 20 Konfitüre Brot/Biscuits 1/2	30.40 23.65 7.70 52.50	Bouillon mit Gemüse Curry-Voressen 200 Trockenreis Grüne Erbsli	8.50 110.--- 13.40 26.---	Gebundene Brotsuppe Speckrösti 20 Kopfsalat BGR	5.60 43.--- 12.--- 14.---	346.75
4.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.65 7.70 22.50	Reissuppe Leber geschn. 150 Spätzli Kopfsalat Crèmeschnitte	5.45 98.--- 35.20 12.--- 22.---	Bauernsuppe Thon/Sardinen 50/50 Gemischter Salat BGR	6.55 48.--- 15.--- 14.---	344.85
5.	Kakao Butter 20 Greyerzer 50 Konfitüre Brot 300	37.30 23.65 30.75 7.70 22.50	Geröstete Griessuppe Champignons 180 Kartoffelstock Kopfsalat	8.--- 90.--- 24.60 12.---	Kartoffelsuppe Spaghetti nap. 20 Kabissalat BGR	7.10 32.10 11.60 14.---	321.30
6.	Frühstückskonserven Butter 20 Konfitüre Brot 300	35.--- 23.65 7.70 22.50	Brotsuppe Gespickter Braten 200 Bratkartoffeln Spinat	5.60 106.95 36.60 29.60	20 % Milchkaffee Käseplatte 120 (3 Sorten) Butter 20 BGR	7.--- 14.25 4.75 14.---	307.60
7.	20 % Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	7.--- 4.75 1.55 4.50	20 % Teigwarensuppe Kalbsbrust gef. 180 Safranreis Kressensalat Caramelcrème	1.10 26.--- 4.--- 4.--- 9.40	20 % Bouillon Kalter Teller garn. 100 BGR	1.60 25.--- 7.---	95.90
8.	Milchkaffee VMP Dosenkäse 1 P. Brot 300	40.80 60.--- 22.50	Haferflockensuppe Fleischkons. 1 P. Kräuterkartoffeln Weisse Bohnen	2.80 115.--- 8.50 20.---	Gemüsesuppe Eier m. w. Sauce 2 St. Risotto Kopfsalat BGR	6.55 60.40 13.40 12.--- 14.---	375.95
9.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 300/Biscuits 1/2	37.30 23.65 7.70 52.50	Lauchsuppe Paprika-Gulasch 200 Polenta 20 Randensalat	8.--- 108.80 19.10 15.---	Tee Käseschnitten 80 Endiviensalat BGR	5.05 91.70 12.--- 14.---	394.70
10.	Milchkaffee Butter 20 Emmentaler 50 Konfitüre Brot 300	34.80 23.65 30.75 7.70 22.50	Gerstensuppe Speck/Wienerli $\frac{80}{-}$ Salzkartoffeln $\frac{-35}{-}$ Sauerkraut	4.90 91.--- 7.50 20.20	Konservensuppe Hörnli mit Ei 1/2 Kopfsalat BGR	10.50 27.50 12.--- 14.---	307.---

## Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

### RS Feldverhältnis

**B1**

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
1.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.65 7.70 22.50	Erbsensuppe Gnagi 300 Bouillonkartoffeln Orange 1	7.20 75.-- 12.-- 20.--	Konservensuppe Spaghetti nap. 20 Kabissalat BGR	10.50 32.10 11.50 14.--	270.95
2.	Kakao Tilsiter 50 Brot 300	37.30 27.50 22.50	Brotsuppe Ragout 200 Polenta 20 Randensalat	5.60 104.-- 19.10 15.--	Milchkaffee Speckrösti 30 Kopfsalat BGR	34.80 50.-- 12.-- 14.--	341.80
3.	Schokolade SMP Butter 20 Konfitüre/Biscuits 1/2 Brot 300	30.40 23.65 37.70 22.50	Pot-au-feu 200 Apfel 1	116.70 10.50	Passierte Gemüsesuppe Käseschnitten 80 Tee BGR	6.55 97.10 5.05 14.--	364.15
4.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.65 7.70 22.50	Bouillon mit Einlage Schweinsplätzli 120 Hörnli Grüne Erbsen	8.50 132.-- 15.-- 26.--	Konservensuppe Thonsalat garniert 100 Schälkartoffeln Kopfsalat BGR	10.50 50.-- 9.-- 12.-- 14.--	365.65
5.	Kakao Greyerzer 50 Brot 300	37.30 30.75 22.50	Brotsuppe geröstet Eier an weisser Sauce 2 Salzkartoffeln Rüebli gedämpft	6.-- 60.40 7.50 14.40	Kartoffelsuppe Risotto 20 Randensalat BGR	7.10 25.40 15.-- 14.--	240.35
6.	Frühstückskonserven Butter 20 Konfitüre Brot 300	35.-- 23.65 7.70 22.50	Gemüsesuppe Ungarisch Gulasch 200 Spätzli Kopfsalat	6.55 112.35 35.20 12.--	Tee Fotzelschnitten Apfelmus BGR	5.05 53.20 27.10 14.--	354.30
7.	Milchkaffee Emmentaler 50 Brot 300	34.80 30.75 22.50	Griessuppe Bratwurst -.80 Stocky Randensalat Crèmeschnitten	8.-- 85.-- 24.80 15.-- 22.--	Bouillon mit Gemüse Spaghetti bol. 1/2 Flk. Kopfsalat BGR	9.-- 75.10 12.-- 14.--	362.95
8.	Kakao VMP Butter 20 Konfitüre/Biscuits 1/2 Brot 300	43.30 23.65 37.70 22.50	Konservensuppe Curry-Voressen 200 Trockenreis Kopfsalat	10.50 110.-- 13.40 12.--	Teigwarensuppe Bratkartoffeln/Käsesauce 20 Kabissalat BGR	5.50 58.-- 11.60 14.--	362.15
9.	Milchkaffee Tilsiter 50 Brot 300	34.80 27.50 22.50	Hafersuppe Kutteln 150 Schälkartoffeln Weisse Bohnen	2.80 67.30 9.-- 20.--	Gemüsesuppe Cervelats gebraten -.40 Hörnli Rüebli-salat BGR	6.55 45.-- 15.-- 17.-- 14.--	281.45
10.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 300	27.30 23.65 7.70 22.50	Gerstensuppe Speck/Wienerli $\frac{80}{.35}$ Salzkartoffeln Sauerkraut	4.90 91.-- 7.50 20.20	Tee Käsküchli 1 1/2 (aus Dosenkäse) Gemischter Salat BGR	5.05 110.-- 15.-- 14.--	358.80

Dieser Verpflegungsplan kann auch in einer einfachen Feldküche oder im Biwak mit Kochkisten durchgeführt werden.

Januar 65

## Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

### WK Geb. Truppe

## 1. Soldperiode

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo.	Einrücken		Erbssuppe (Kons.) Schüblig -.80	10.50 80.--	Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Kabissalat BGR	10.50 32.10 11.60 14.--	158.70
Di.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 400	37.30 23.65 7.70 32.--	Gerstensuppe Speck/wienerli $-\frac{80}{.35}$ Sauerkraut Salzkartoffeln	4.90 91.-- 20.20 7.50	Bouillon mit Einlage Käsküchli gebacken (aus Dosenkäse) 1 1/2 Gemischter Salat BGR	8.50 110.-- 15.-- 14.--	371.75
Mi.	Schokolade SMP Tilsiter 50 Brot 400	30.40 27.50 32.--	Tee K Konservensuppe Goulasch 200 <u>Zw.Vpf.:</u> Marschtee Schokolade * 1	5.05 10.50 112.35 3.85 25.--	Milchkaffee Apfelrösti BGR	34.80 54.50 14.--	349.95
Do.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 400	34.80 23.65 7.70 32.--	Tee (Speiseträger) + Bernnerplatte 1 D Greizer 50 <u>Zw.Vpf.:</u> Marschtee Biscuits * 1/2	5.05 200.-- 30.75 3.85 30.--	Kartoffelsuppe Hörnli mit Ei 1/2 Kopfsalat BGR	7.10 27.50 12.-- 14.--	428.40
Fr.	Kakao VMP Greizer 50 Brot 400	43.30 30.75 32.--	Gemüsesuppe Champignons 180 Trockenreis Kopfsalat Caramelcrème	6.55 90.-- 13.40 12.-- 36.--	Teigwarensuppe Speckrösti 20 Randensalat <u>Zw.Vpf.:</u> Tee Dosenkäse * BGR	5.50 43.-- 15.-- 3.85 60.-- 14.--	405.35
Sa.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 400 Biscuits 1/2	34.80 23.65 7.70 32.-- 30.--	Hafersuppe Kutteln 150 Schälkartoffeln Kabissalat	2.80 67.30 9.-- 11.60	Tee 20 % Fleischkäse gebraten Spätzli Kopfsalat BGR	1.-- 15.-- 7.-- 2.40 14.--	258.25
So.	Kakao 20 % Butter 20 Konfitüre Brot 400	7.45 4.75 1.55 6.40	Bouillon mit Ei 20 % Kalbsbratwurst -.80 Pommes frites Kopfsalat Apfelkuchen	2.50 16.-- 9.-- 2.40 6.--	Konservensuppe 20 % Kalter Teller 100 Gemischter Salat BGR	2.10 25.-- 4.-- 7.--	94.15
Mo.	Milchkaffee Emmentaler 50 Brot 400	34.80 30.75 32.--	Brotsuppe K Fleischkons. 1 P. Salzkartoffeln/Lauchgemüse <u>Zw.Vpf.:</u> Marschtee Biscuits 1/2 *	5.60 115.-- 29.50 3.85 30.--	Crèmesuppe Risotto mit Tomaten 20 Kopfsalat BGR	8.-- 28.40 12.-- 14.--	343.90
Di.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 400	37.30 23.65 7.70 32.--	Schwarzer Kaffee Hackbeefsteak kalt 130 Thon 1 D Dörrfrüchte	12.40 68.90 55.-- 30.--	Erbssuppe Gnagi 250 Bouillonkartoffeln BGR	7.20 62.50 12.-- 14.--	362.65
Mi.	Milchkaffee Butter 20 Tilsiter 50 Konfitüre Brot 400	34.80 23.65 27.50 7.70 32.--	Bouillon mit Einlage Schweinsplätzli 120 Bratkartoffeln geh. Kabis	8.50 132.-- 36.60 20.10	Gemüsesuppe Maisschnitten gebacken Kopfsalat BGR	6.55 30.70 12.-- 14.--	386.10

\* = aus TNP C    K = Vpf. aus Kochkisten    + = Brotsackverpflegung

Januar 65

# Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

## WK Geb. Truppe

C2

Normalmengen und Preise für 100 Mann

2. Soldperiode

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Do.	Milchkaffee Greyerzer 50 Brot 400	34.80 30.75 32.—	Marschtee + Landjäger 1 P. -.90 TNP A Apfel 2	3.85 90.— 95.— 21.—	Konservensuppe Spaghetti bolognaise 1/2 Flk. Kabissalat BGR	10.50 20.10 55.— 11.60 14.—	418.60
Fr.	Schokolade SMP Butter 20 Konfitüre Brot 400	30.40 23.65 7.70 32.—	Bouillon mit Einlage Fischfilets 180 Mayonnaise Petersilienkartoffeln <u>Zw.Vpf.:</u> Tee/Käse 50	8.50 76.— 23.— 8.50 34.60	Tee Fotzelschnitten Apfelmus BGR	5.05 53.20 22.— 14.—	338.60
Sa.	Milchkaffee Emmentaler 50 Brot 400	34.80 30.75 32.—	Gemüsesuppe Ungarisch Gulasch 200 Polenta 20 Salat <u>Zw.Vpf.:</u> Tee/Schlockolade	6.55 108.80 19.10 12.— 33.85	Gerstensuppe Wienerli 1 P. -.70 Kartoffelsalat BGR	4.90 70.— 15.— 14.—	381.75
So.	Frühstückskonserven Butter 20 Konfitüre Brot 400	35.— 23.65 7.70 32.—	Bouillon Kalbsbrust gefüllt 180 Bratkartoffeln Erbsli in Butter Crèmeschnitten	8.— 130.— 36.60 26.— 22.—	Milchkaffee 20 % Tilsiter 50 Butter 20 Konfitüre BGR	7.— 6.20 5.— 1.60 14.—	354.75
Mo.	Kakao Greyerzer 50 Brot 400	37.30 30.75 32.—	Konservensuppe X Tomatenreis (zubereitet) Greyerzer 50 Nescoré <u>Zw.Vpf.:</u> Marschtee/Biscuits*	10.50 28.40 30.75 11.— 33.85	Konservensuppe Käseschnitten 80 Kopfsalat BGR	10.50 97.10 12.— 14.—	348.15
Di.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 400	34.80 23.65 7.70 32.—	Tee + Pot-au-feu 1 D Leberpain 1 D Apfel 2	5.05 190.— 35.— 21.—	Brotsuppe Rösti m. Flk. 1/2 Rüblisalat BGR	5.60 84.— 17.— 14.—	469.80
Mi.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 400	37.30 23.65 7.70 32.—	Trinkbouillon X Fleischkons. 1 P. * Hörnli (zubereitet) <u>Zw.Vpf.:</u> Marschtee/Schock.*	15.— 110.— 27.— 33.85	Gemüsesuppe Thonsalat garn. 100 Kräuterkartoffeln BGR	6.55 50.— 13.— 14.—	370.05
Do.	Milchkaffee Emmentaler 50 Brot 400	34.80 30.75 32.—	Griessuppe Ragout 200 Weisse Bohnen Salzkartoffeln	8.— 104.— 20.— 7.50	Kartoffelsuppe Risotto mit Käse 20 Randensalat BGR	7.10 25.40 15.— 14.—	298.55
Fr.	Kakao Butter 20 Konfitüre Brot 400	37.30 23.65 7.70 32.—	Konservensuppe Ravioli 300/20 Kabissalat	10.50 41.25 11.60	Bouillon mit Kräutern Bratwurst -.70 Stocky Kopfsalat BGR	9.— 70.— 34.80 12.— 14.—	303.80
Sa.	Frühstückskonserven Tilsiter 50 Brot 400	35.— 30.75 32.—	Mundportion wird nicht ausbezahlt				97.75

\* = aus TNP B + = Brotsackverpflegung

X = Zubereitung durch den Mann, in der Gamelle oder Metakoher, mit Holz oder künstlichem Brennstoff

Januar 65

## Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

### WK Detailausbildung

## 1. Soldperiode

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo.	Einrücken		Gemüsesuppe (Kons.) Ravioli 400/20	10,50 55.--	Mehlsuppe (Kons.) K Greyerzer 70 Tee BGR (Verpflegung auf Marsch)	10,50 43.-- 5,05 14.--	138,05
Di.	Schokolade SMP Butter 20 Konfitüre Brot 300	30,40 23,65 7,70 22,50	Griessuppe geröstet Voressen 200 Petersilienkartoffeln Grüne Erbsen	8.-- 102,80 8,50 26.--	Passierte Gemüsesuppe Spaghetti nap. 20 Kopfsalat BGR	6.-- 32,10 12.-- 14.--	293,65
Mi.	Milchkaffee Dosenkäse Brot 300	34,80 60.-- 22,50	Crèmesuppe Bratwurst -,80 Spätzli Randensalat	8.-- 85.-- 35,20 15.--	Tee Potzelschnitten Apfelmus BGR	5,05 53,20 27,10 14.--	359,85
Do.	Kakao Butter 20 Konfitüre Biscuits Brot 300	37,30 23,65 7,70 30.-- 22,50	Fleischsuppe Siedfleisch/Speck $\frac{150}{70}$ Salzkartoffeln Sauerkraut	2,50 124,75 7,50 20,20	Kartoffelsuppe Hörnli und Ei 1/2 Kopfsalat BGR	7,10 27,50 12.-- 14.--	336,70
Fr.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34,80 23,65 7,70 22,50	Brotsuppe Champignons 180 Trockenreis Nüsslisalat Apfelkuchen	5,60 90.-- 13,40 16.-- 30.--	Reissuppe Speckrösti 30 Rüebli-salat BGR	5,45 50.-- 17.-- 14.--	330,10
Sa.	Kakao Greyerzer 50 Brot 300	37,30 30,75 22,50	Konservensuppe Kutteln 150 Kartoffelstock Kopfsalat	10,50 67,30 24,60 12.--	Tee 20 % Rest, Brot garn. 125 Kopfsalat BGR	1.-- 25.-- 2,50 7.--	240,45
So.	Kakao 20 % Butter 20 Konfitüre Brot 300	7,45 4,75 1,55 4,50	Bouillon 20 % Schweinsplätzli 120 Bratkartoffeln Grüne Bohnen	1,60 26,40 7,30 7,50	Milchkaffee 20 % Camembert 1.-- Butter 20 Konfitüre BGR	6,90 20.-- 4,75 1,55 14.--	108,25
Mo.	Milchkaffee Emmentaler 50 Brot 300	34,80 30,75 22,50	Gemüsesuppe Ragout 200 Polenta 20 Randensalat Crèmeschnitten	6,55 104.-- 19,10 15.-- 22.--	Gerstensuppe Schübli - ,80 Kartoffelsalat BGR	4,90 80.-- 15.-- 14.--	368,60
Di.	Kakao VMP Butter 20 Konfitüre Biscuits Brot 300	43,30 23,65 7,70 30.-- 22,50	Erbssuppe K Fleischkonserve 1 P. Salzkartoffeln Weisse Bohnen	10,50 110.-- 7,50 20.--	Tee Käseschnitten 80 Kopfsalat BGR	5,05 97,10 12.-- 14.--	403,30
Mi.	Frühstückskonserve Butter 20 Tilsiter 50 Konfitüre Brot 300	35.-- 23,65 27,50 7,70 22,50	Bouillon mit Eigelb Fleischvögel $\frac{120}{30}$ Bratkartoffeln Spinat gehackt	9.-- 116,40 30,60 27,90	Passierte Gemüsesuppe Risotto mit Tomaten 20 Kabissalat BGR	6.-- 28,40 11,60 14.--	360,25

K = Kochkisten

Januar 65

# Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

## WK Detailausbildung

**D2**

Normalmengen und Preise für 100 Mann

**2. Soldperiode**

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Do.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.65 7.70 22.50	Gerstensuppe Blut und Leberwürste 300 Salzkartoffeln Apfelschnitze Berliner Pfannkuchen	4.10 108.-- 12.-- 22.-- 13.10	Mehlsuppe Thonsalat garn. 100 Gemischter Salat BGR	7.40 50.-- 15.-- 14.--	335.05
Fr.	Kakao Dosenkäse * Brot 300	37.30 60.-- 22.50	Bouillon mit Einlage Fischfilets paniert 180 Reissalat Mayonnaise	9.-- 76.-- 23.40 23.--	Konservensuppe Hörnli mit Brösel Kopfsalat BGR	10.50 21.-- 12.-- 14.--	308.70
Sa.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300 Biscuits 1/2 *	34.80 23.65 7.70 22.50 30.--	Brotsuppe Hackbraten 130 Kräuterkartoffeln Gehackter Kabis	5.60 68.90 8.50 20.10	Tee Fondue BGR	5.05 165.-- 14.--	405.80
So.	Frühstückskonserven Butter 20 Konfitüre Brot 300	35.-- 23.65 7.70 22.50	Bouillon mit Einlage Poulet 350 Pommes frites Kopfsalat Vanillecrème	9.-- 165.-- 44.80 12.-- 36.--	Bouillon 20 % Wurstsalat garn. Gemischter Salat BGR	2.-- 14.-- 3.-- 14.--	388.65
Mo.	Milchkaffee Tilsiter 50 Brot 300	34.80 27.50 22.50	Hafersuppe Sauerbraten 200 Stocky gedämpfte Rüebli	2.80 107.10 34.80 14.40	Kartoffelsuppe Risi-Bisi 30 Randensalat BGR	7.10 46.50 15.-- 14.--	327.30
Di.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34.80 23.65 7.70 22.50	Tee + Trinkbouillon * TNP B Aepfel 1 Caramel Mint *	5.05 16.-- 165.-- 10.50 13.--	Gemüsesuppe Rösti Kopfsalat BGR	6.55 29.-- 12.-- 14.--	359.75
Mi.	Kakao Emmentaler 50 Brot 300	37.30 30.75 22.50	Konservensuppe Leber geschnetzelt 150 Knöpfli Kopfsalat	10.50 98.-- 35.20 12.--	Milchkaffee Apfelkuchen BGR	34.80 110.-- 14.--	405.05
Do.	Schockolade SMP Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 Brot 300	30.40 23.65 7.70 30.-- 22.50	Pot-au-feu 200 K	116.70	Passierte Gemüsesuppe Spaghetti bol. 50 Kabissalat BGR	6.55 45.50 11.60 14.--	308.60
Fr.	Milchkaffee Tilsiter 50 Brot 300	34.80 27.50 22.50	Konservensuppe Fleischkonserven 1 P. Risotto	10.50 115.-- 13.40	Bouillon Schweinsplätzli 120 Stocky Kopfsalat BGR	8.-- 132.60 34.80 12.-- 14.--	426.10
Sa.	Frühstückskonserven * Butter 20 Konfitüre Biscuits 1/2 * Brot 300	35.-- 23.65 7.70 30.-- 22.50	Mundportion wird nicht ausbezahlt				118.85

+ = Brotsackverpflegung    K = Kochkisten    \* = aus TNP A oder C

Januar 65



## Verpflegungsplan — Spätwinter und Frühling

### WK mit Manöver

## 2. Soldperiode

Normalmengen und Preise für 100 Mann

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Do.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34,80 23,65 7,70 22,50	Gerstensuppe Blut und Leberwürste 300 Salzkartoffeln Apfelschnitze Berliner Pfannkuchen	4,10 108,— 12,— 22,— 13,10	Mehlsuppe Thonsalat garniert 100 Gemischter Salat BGR	7,40 50,— 15,— 14,—	335,05
Fr.	Kakao Dosenkäse * Brot 300	37,30 60,— 22,50	Bouillon mit Einlage Fischfilets paniert 180 Reissalat Mayonnaise	9,— 76,— 23,40 23,—	Konservensuppe Hörnli mit Brösel Kopfsalat BGR	10,50 21,— 12,— 14,—	308,70
Sa.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300 Biscuits 1/2 *	34,80 23,65 7,70 22,50 30,—	Brotsuppe Hackbraten 130 Kräuterkartoffeln Gehackter Kabis	5,60 68,90 8,50 20,10	Tee Fondue BGR	5,05 165,— 14,—	405,80
So.	Frühstückskonserve Butter 20 Konfitüre Brot 300	35,— 23,65 7,70 22,50	Bouillon mit Einlage Poulet 350 Pommes frites Kopfsalat Vanillecrème	9,— 165,— 44,80 12,— 36,—	Bouillon 20 % Wurstsalat garniert Gemischter Salat BGR	2,— 14,— 3,— 14,—	388,65
Mo.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 400 3	34,80 23,65 7,70 22,50	Tee Trinkbouillon Kalter Braten 200 Tilsiter 50 Apfel 2	3,85 16,— 100,— 27,50 20,—	Konservensuppe Risotto mit Tomaten 20 Kabissalat Tee BGR	10,50 28,40 11,60 5,05 14,—	325,55
Di.	Kakao VMP Greyerzer 50 Brot 400	43,30 30,75 29,—	Schwarzer Kaffee Thon 1 D Leberpain 1 D Dörrfrüchte	8,80 55,— 35,— 30,—	Gemüsesuppe Hackfleisch 130 Polenta 20 Tee BGR	6,55 80,80 19,10 5,05 14,—	357,35
Mi.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 400	34,80 23,60 7,70 29,—	Tee TNP B Ei 1 Apfel 2	3,85 165,— 25,— 20,—	Erbssuppe Saucenkartoffeln 20 Wienerli 1 Tee BGR	7,20 34,60 35,— 5,05 14,—	404,80
Do.	Schokolade SMP Tilsiter 60 Brot 400	30,40 30,50 29,—	Tee Landjäger 1 P TNP A Orange 1	3,85 90,— 95,— 20,—	Lauchsuppe Spaghetti bol. 80 Kabissalat Tee BGR	6,50 60,60 11,60 5,05 14,—	396,50
Fr.	Milchkaffee Butter 20 Konfitüre Brot 300	34,80 23,65 7,70 22,50	Konservensuppe Fleischkonserve 1 P Risotto 20	10,50 116,— 25,40	Bouillon Schweinsplätzli 120 Stocky Kopfsalat BGR	8,— 132,60 34,80 12,— 14,—	441,95
Sa.	Kakao Greyerzer 50 Brot 300	37,30 30,75 22,50	Mundportion wird nicht ausbezahlt				90,55