

**Zeitschrift:** ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische  
Militärzeitschrift

**Band:** 148 (1982)

**Heft:** 4

**Artikel:** Verpflegungsplan

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-54412>

### **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:** 08.11.2024

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



# Verpflegungsplan



Bild 6. Durst gibt es überall, besonders im Militärdienst.

## 1 Einführung

Kein Kollektivhaushalt kann es sich erlauben, ohne **Verpflegungsplan** zu arbeiten. Das gilt im besonderen Masse für den Truppenhaushalt in Rekrutenschulen wie Wiederholungskursen. Nur der sorgfältig erstellte und genau berechnete Verpflegungsplan bietet Gewähr für eine optimale Abwechslung und verhindert Ausgabenüberschüsse. Der Verpflegungsplan ist die Grundlage zur Führung eines Truppenhaushaltes und Voraussetzung für eine gut ernährte Truppe.

Die Truppenmoral steht und fällt nicht zuletzt mit der **Qualität des Essens**. Dazu gehören besonders auch die Bereiche «Essenszeit», «Speisesaal», «Organisation der Verteilung im Felddienst» sowie ganz allgemein die appetitliche Anrichtweise. Fourrier und Küchenchef, fachlich geleitet

durch den Quartiermeister bei Mithilfe des Feldweibels, haben es in der Hand, den Kommandanten in seiner Führungsaufgabe wesentlich zu unterstützen und dazu beizutragen, dass die Truppe diensteifrig bleibt.

Eine **vernünftige Fürsorge** für Kader, Mannschaft und speziell für einzeln Detachierte ist besonders wichtig. Zudem wird jeder Dienstbeginn erleichtert, wenn der Übergang Zivil-Militär bei der Menügestaltung berücksichtigt ist. Eine zweckmässige, sorgfältige Verpflegung trägt wesentlich zum guten Start bei.

## 2 Grundsätze

Die Truppenverpflegung hat folgende Aufgaben zu erfüllen:



«**Vollwertig**», das heisst gesund in der Zusammensetzung und genügend in der Quantität. Dabei müssen die Grundsätze der Ernährungslehre angewandt werden. Ziffer 154 des Verwaltungsreglementes für die Schweizerische Armee: «Die Rechnungsführer erstellen die Verpflegungspläne, nötigenfalls in Verbindung mit den Truppenärzten unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze.» Die Grundkenntnisse der Ernährungslehre werden in den Kadernschulen der Versorgungstruppe vermittelt.

«**Abwechslungsreich**», denn Abwechslung garantiert eine vollwertige Verpflegung. Nur so ist es zu begründen, dass unsere Rechnungsführer – im Gegensatz zu den entsprechenden Chargen ausländischer Armeen – keine zeitaufwendigen Nährstoff- und Nährwerttabellen oder -ausweise anfertigen müssen.



Bild 7. Verpflegung im Hochgebirge.

Die tägliche Abgabe von Nahrungsmitteln der nachfolgenden Gruppen bieten Gewähr für eine neuzeitliche und gesunde Ernährung:

- **Baustoffe** (Eiweiss- und Mineralstoffe): enthalten in Milchprodukten, Käse, Fisch und Fleisch sowie in Hülsenfrüchten;
- **Betriebsstoffe** (Kohlenhydrate und Fette): enthalten in Brot, tierischen und pflanzlichen Fetten, Kartoffeln, Teigwaren, Reis und Zucker;
- **Schutzstoffe** (Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe): enthalten in Gemüse, Obst und Milchprodukten.

«**Zweckmässig**» in der Zusammensetzung, in der Art der Zubereitung sowie in bezug auf die Verteilung. Die dienstlichen Gegebenheiten sind, was das Arbeitsprogramm, die Dauer des Dienstes und dessen Umwelt anbelangt, zu berücksichtigen.

«**Richtige Zubereitung**»: Die sorgfältige Zubereitung nach Angabe in den Kochrezepten, wobei vor allem das schonende Kochen unter Vermeidung grosser Speiseresten zu verstehen ist, muss verlangt werden.

«**Präsentation**» der appetitlichen, das heisst der sauberen und farbenfrohen Anrichtweise, ist besonders in einfachen Verhältnissen grosse Beachtung zu schenken.

Der Rechnungsführer muss bestrebt sein, den Verpflegungsplan diesen Anforderungen gemäss zu erstellen und die Ausführung zu überwachen.

### 3 Besonderheiten

Nachfolgende Einschränkungen oder Besonderheiten hat er zu berücksichtigen:

Für die Beschaffung der Lebensmittel stehen an **Geldmittel** zur Verfügung:

	RS	WK
pro Mann und Tag	4.70	5.35
+ allenfalls Manöverzulage	—	-.50
+ je nach Standort Höhenzulage (1200–1800 m Fr. –.30 über 1800 m Fr. –.50)	-.30	-.30
Dazu sind die Mittel der Urlaubstage und der fakultativen (meist Nacht-) Essen zu rechnen. Ergibt, je nach Dienstverhältnissen zusätzlich zirka	1.10	-.75
<b>Total Verpflegungskredit pro Mann und Tag</b>	<b>6.10</b>	<b>6.90</b>



Sparsame Verwendung der Mittel ist Voraussetzung. «Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten ist dem Prinzip der Sparsamkeit nachzuleben!» (Ziff 47 Regl «Der Truppenhaushalt»).

Die Saldi der einzelnen Soldperioden werden auf neue Rechnung vorgetragen, ein Aktivsaldo am Schluss eines Wiederholungskurses kann im folgenden WK berücksichtigt werden.

Zwecks Umsatz der Kriegsvorräte an Armeeproviand ordnet das OKK einen **Pflichtkonsum** an. Der Pflichtkonsum umfasst Artikel für die Zubereitung von Frühstück, Zwischenverpflegungen und Hauptmahlzeiten und kostet gegenwärtig pro Mann im WK Fr. 32.40, in der RS Fr. 156.40.

Ziff 148 des Verwaltungsreglementes schreibt vor: «Die Truppen sind über den Sinn und Zweck des Pflichtkonsums



Bild 8. Marschhalt mit Verpflegungspause.

sowie über die Beschaffenheit und die Verwendung der Konserven zu orientieren.» Je besser die Truppe orientiert wird, je sorgfältiger die Pflichtkonsumartikel im Verpflegungsplan eingebaut und durch den Küchenchef zubereitet werden, um so weniger Mühe bereitet es, den Vorschriften nachzuleben.

#### 4 Zum «technischen Vorgehen»

Der Rechnungsführer erstellt seinen Verpflegungsplan **vordienstlich**, bisweilen gemeinsam mit seinem Qm und den anderen Fourieren seines Verbandes, wobei der Küchenchef als fachtechnischer Berater beigezogen wird.

Der Verpflegungsplan wird in der Regel für die **Dauer einer Soldperiode** (10 Tage) erstellt. Er gibt nicht nur Aufschluss über die Speisefolge, sondern auch über die zu verbrauchenden Mengen der wichtigsten Nahrungsmittel. Er erleichtert somit die Beschaffung der Lebensmittel. Die Kostenberechnung des Verpflegungsplanes muss exakt erstellt werden.

Nur der systematisch und gründlich ausgearbeitete **Verpflegungsplan** bietet Gewähr für eine vollwertige Ernährung der Truppe. Die Menüs sind fachlich richtig aufeinander abzustimmen. Im besonderen ist bei der Wahl der Gerichte zu beachten:

- grösstmögliche Abwechslung innerhalb der Mahlzeiten und der einzelnen Gerichte;
- farbliche Zusammensetzung der Gerichte;
- Belastung der Küchenmannschaft durch arbeitsintensive Gerichte;
- Möglichkeiten der Restenverwertung.

#### 5 Kontrolle der Verpflegungspläne

«Der Verpflegungsplan wird vor dem Beginn einer Soldperiode dem zuständigen Kommandanten **zur Genehmigung** und dem vorgesetzten Quartiermeister zur fachlichen Beurteilung unterbreitet» (Ziff 142 Regl «Der Truppenhaushalt»). Anlässlich von Fachrapporten behandelt der Quartiermeister im Sinne einer Weiterbildung die gemachten Fehler und Feststellungen mit den Rechnungsführern.

Im Verlaufe der Soldperiode ist die **Einhaltung der Verpflegungspläne** durch den Quartiermeister zu überwachen. Die Rechnungsführer sollen Abweichungen begründen können. Die gewonnenen Erfahrungen sind in der nächsten Soldperiode auszuwerten.

Am Schluss einer Soldperiode ist der Fourier verpflichtet, einen **effektiv durchgeführten Verpflegungsplan** zu erstellen. Dieser muss bei den Akten der Einheit aufbewahrt werden.

#### 6 Beispiele von Verpflegungsplänen

1. Verpflegungsplan für stationäre Verhältnisse; Jahreszeit: Winter/Frühjahr (Seite 19).
2. Verpflegungsplan für stationäre Verhältnisse; Jahreszeit: Sommer/Herbst (Seite 20).
3. Einzelne Tagesmenüs für Feldverhältnisse (Frühstück warm, Mittagsverpflegung auf Mann, Nachtessen Hauptmahlzeit aus Kochkisten). (Seite 20).



Do 1.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> Emmentaler 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 22.-- 31.50	Hafersuppe <u>Dosenmenu:</u> (Ragout. w Bohnen, Kartoffeln 1 Apfel	4.-- 280.-- 25.--	<u>Konservensuppe</u> Käseschnitten Kopf- / Randensalat Schwarztee	9.-- 153.-- 25.-- 4.--	1.  636.--
Fr 2.	Kakao Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 18.50 31.50	Brotsuppe Fischfilets paniert 180 Salzkartoffeln Spinat gehackt	5.-- 165.-- 12.-- 46.--	Kartoffelsuppe Hackfleisch 150 Risotto K 20 Randensalat	11.-- 121.-- 37.-- 21.--	554.50
Sa 3.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Vierfruchtkonfi</u> Greyerzer 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 22.50 31.50	Erbensuppe Schüblig 1 Stk Kartoffelsalat Apfel 1 Stk	18.-- 130.-- 25.-- 25.--	10 % Crèmesuppe Saftplätzli 180 Nudeln Endiviensalat	1.-- 21.-- 2.50 2.50	361.50
So 4. 10 %	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> Yoghurt 1 Stk Brot 150	4.-- 3.50 1.-- 5.50 3.--	Bouillon mit Gemüse Schweinskotelett 180 Pommes frites Blumenkohl Fruchtsalat	1.50 27.-- 8.-- 5.-- 5.50	Milchkaffee Aufschnitteller 150 - garniert Kopf-Brüsselersalat	4.-- 18.-- 5.-- 2.50	93.50
Mo 5.	<u>Schokolademilchpulver</u> Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> St. Paulinkäse 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 16.-- 31.50	<u>Konservensuppe</u> <u>Fleischkonserve</u> 1 P an brauner Sauce Kartoffelstock Dörrbohnen	9.-- 151.-- 51.-- 52.--	Kartoffelsuppe Spaghetti Bolognaise 80/20 Kopfsalat	11.-- 102.-- 25.--	535.--
Di 6.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Vierfruchtkonfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 18.50 31.50	Gemüsesuppe Rindspfeffer 200 Knöpfli Rüebli gedämpft	7.-- 166.-- 50.-- 36.--	<u>Konservensuppe</u> Speckrösti 50 Endiviensalat Fruchtyoghurt	9.-- 56.-- 25.-- 50.--	531.50
Mi 7.	Kakao Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> Appenzeller 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 21.-- 31.50	Fleischsuppe Siedfleisch 200 Salzkartoffeln Sauerkraut	4.-- 153.-- 18.-- 45.--	Gemüsesuppe Champignons- schnitten 150 Kopfsalat	4.-- 125.-- 25.--	513.--
Do 8.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> Emmentaler 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 22.-- 31.50	<u>Konservensuppe</u> Rindsleber geschm 150 Polenta K 20 Randensalat	9.-- 81.-- 14.-- 21.--	passierte Suppe Kalbsbratwurst 1.20 Bratkartoffeln Blumenkohl Pol 10 % fakultativ	1.-- 12.50 5.-- 6.--	285.50
Fr 9.	<u>Frühstückskons</u> Butter 20 <u>Vierfruchtkonfi</u> Greyerzer 20 Brot 150	40.-- 35.50 9.-- 22.50 31.50	Brotsuppe gebunden Hackbeefsteak 130 Spiralen K 20 grüne Bohnen (Kons)	7.-- 142.-- 46.-- 60.--	<u>Konservensuppe</u> Sauceneier 2 Stk Trockenreis Rüebli-salat roh Schokoladencreme	9.-- 60.-- 35.-- 36.-- 45.--	578.50
Sa 10.	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 18.50 31.50	Minestrone K 20 Speck geräuchert 150 (Brot + Senf)	45.-- 120.--	Milchkaffee 3 Sorten Käse 150 Butter 20 Schälkartoffeln 10 %	3.50 17.-- 3.50 1.50	323.--



Mo	<u>Frühstückskonserven</u> Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	40.-- 35.50 9.-- 18.50 31.50	Bouillon mit Gemüse <u>Fleischkäsekons.</u> , kalt 1 P Sce Vinaigrette Salzkartoffeln Kohlräbli ged	10.-- 140.-- 13.-- 18.-- 23.--	Milchkaffee 1. Art Birchermüesli Butter 10 Weichkäse 20	28.-- 112.-- 17.50 21.--	2. 517.--
Di	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Vierfruchtkonfi</u> Greyerzer 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 22.50 31.50	<u>Konservensuppe</u> Braten VV 200 Spiralen K 20 Lattich gedämpft	9.-- 153.-- 38.-- 29.--	Passierte Suppe Wienerli 1 P Kartoffelsalat Eisbergsalat	7.-- 120.-- 23.-- 18.--	533.50
Mi	<u>Kakao</u> Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> St. Paulinkäse 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 16.-- 31.50	Brotsuppe geröstet Voressen I. Art 200 Kartoffelstock grüne Bohnen	5.-- 152.-- 36.-- 56.--	<u>Konservensuppe</u> gefüllte Tomaten mit Thon Risotto K 20 Kopfsalat	9.-- 65.-- 37.-- 18.--	512.--
Do	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> Appenzeller 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 21.-- 31.50	Hafer-suppe <u>Dosenmenu</u> (Rauchschinken, grüne Bohnen, Salzkartoffeln) Apfel 1 Stk	4.-- 280.-- 20.--	Passierte Suppe 2 Pastetli Erbs-Rüebli Tomatensalat 10 % fakultativ	1.-- 12.50 2.50 2.50	457.50
Fr	<u>Schokolademilchp</u> Butter 20 <u>Vierfruchtkonfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 18.50 31.50	<u>Konservensuppe</u> Hackbraten 130 Knöpfl Zucchetti mit Tomaten	9.-- 118.-- 36.-- 47.--	Crèmesuppe Eier gekocht 2 Stk russ Salat Schokoladibirnen	10.-- 50.-- 45.-- 35.--	486.50
Sa	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> St. Paulinkäse 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 16.-- 31.50	Griessuppe geröstet Zigeunersalat Fleischkonserve 2/3 P Käse, Gurken	6.-- 120.--	Bouillon mit Einlage Schweinschaxe Nudeln Blattspinat	1.50 18.-- 4.-- 5.50	285.--
So 10 %	<u>Milchkaffee II. Art</u> Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> 1 Ei gekocht Brot 150	4.-- 35.50 1.-- 3.50 3.--	Teigwarensuppe Poulettragout 250 Lyoner Kartoffeln Blumenkohl Polonaise	1.50 21.-- 5.-- 4.50	Gemüsesuppe Kaltes Siedfleisch 200 Kopf-, Tomaten-, Gurken- und Rüebli-salat Caramelcrème	1.50 18.-- 3.-- 2.50	106.--
Mo	<u>Schokolademilchp</u> Butter 20 <u>Aprikosenkonfi</u> Greyerzer 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 22.50 31.50	<u>Konservensuppe</u> <u>Schweinefleischkons</u> 1 P kalt Rösti Kopfsalat	9.-- 210.-- 40.-- 18.--	Schwarztee Fotzelschnitten Apfelmus frisch	4.-- 68.-- 35.--	524.50
Di	Milchkaffee II. Art Butter 20 <u>Vierfruchtkonfi</u> Appenzeller 20 Brot 150	38.-- 35.50 9.-- 21.-- 31.50	Bouillon mit Gemüse Hackbeefsteak I. Art 130 Polenta K 20 Endiviensalat	8.-- 116.-- 34.-- 18.--	Passierte Suppe Käsesalat "Jardinier" (Käse und div Gemüse) Schälkartoffeln	7.-- 144.-- 20.--	482.--
Mi	<u>Kakao</u> Butter 20 <u>Zwetschgenkonfi</u> Tilsiter 20 Brot 150	42.-- 35.50 9.-- 18.50 31.50	Brotsuppe gebunden Curry-Voressen 200 Trockenreis Rüebli gedämpft	5.-- 166.-- 19.-- 19.--	<u>Konservensuppe</u> Cervelat gebraten Saucenkartoffeln Kopfsalat Fruchtyoghurt	9.-- 70.-- 22.-- 18.-- 50.--	514.50



Milchkaffee 1. Art	53.--	Schwarztee	5.--	Lindentee	8.--	3.
Greyerzer 50	56.--	Fleischkonserve 1 P	160.--	Pot-au-feu 200	195.--	
Brot 200	42.--	Ei gekocht 1	25.--	Aepfel 1	25.--	
Biscuits 1/2 P	42.50	Militärschokolade	50.--			
		Dörrobst	60.--			721.50
<u>Schokoladenmilchp</u>	58.--	<u>Schwarztee Port</u>	6.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	
<u>Dosenkäse</u> 1 P	75.--	Speck geräuchert 150	105.--	Hackfleisch	121.--	
Brot 250	52.50	Bergkäse 50	55.--	Hörnli	25.--	
		<u>Notportion</u> 1/2 P	100.--	Hagenbuttentee	6.--	
		Apfel 1	25.--			637.50
<u>Kaffee Port</u>	20.--	Schwarztee	5.--	<u>Schwarztee Port</u>	6.--	
<u>Kondensmilch</u> 1 P	45.--	Streichpastete	60.--	Gulasch (Eintopf)	177.--	
<u>Konfitüre Port</u>	25.--	Greyerzer 50	56.--	Kabissalat	27.--	
Tilsiter 30	28.--	Militärschokolade	50.--			
Brot 250	52.50	Apfel 1	25.--			576.50
<u>Kakao VMP</u>	57.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	Lindentee	8.--	
Emmentaler 50	55.--	<u>Dosenmenu:</u>		"Spatz" 200	162.--	
Brot 200	42.--	Schweinsvorenissen	280.--	Apfel 1	25.--	
Biscuits 1/2 P	42.50	<u>Notportion</u> 1/2 P	100.--			
		Orange 1	20.--			
		Schwarztee	5.--			805.50
Sofortkaffee	40.--	<u>Schwarztee Port</u>	6.--	Gerstensuppe	7.--	
<u>Dosenkäse</u> 1 P	75.--	Landjäger 1 P	130.--	Speck-Dörrbohnen-		
Brot 200	42.--	Tilsiter 50	46.--	Kartoffeln (Eintopf)	160.--	
Biscuits 1/2 P	42.50	<u>Karamelle</u>	20.--	Hagenbuttentee	6.--	
		Apfel	25.--			599.50
<u>Frühstückskonserve</u>	60.--	Schwarzer Kaffee	39.--	<u>Konservensuppe</u>	9.--	
Greyerzer 40	45.--	Hackbeefsteak kalt 130	116.--	Ragout 200	156.--	
Butter 20	35.50	1 Ei	25.--	Trockenreis	35.--	
Brot 250	52.50	Militärschokolade	50.--	Rüblisalat roh	30.--	
		Apfel	25.--	Schwarztee	5.--	683.--
Schwarztee Port	6.--	Linden-Schwarztee	6.--	Gemüsesuppe	12.--	
Porridge	30.--	Vorgekochtes Gericht:		Geschnetzeltes 200	160.--	
Brot 200	42.--	Maisschnitte mit Fleisch	90.--	Kartoffelstock (Flocken)	44.--	
Biscuits 1/2 P	42.50	Emmentaler 50	55.--	Apfel 1	20.--	
		<u>Notportionen</u> 1/4	50.--	Hagenbuttentee	6.--	
		Orange 1	20.--			583.50
<u>Kakao VMP</u>	57.--	<u>Schwarztee Port</u>	6.--	Eintopf:		
<u>Dosenkäse</u> 1 P	75.--	Siedfleisch kalt 200	153.--	Gnagi, Bauernkartoffeln	161.--	
Brot 250	52.50	Streichpastete	60.--	Dessertcrème	60.--	
		1 Ei gekocht	25.--	Lindentee	8.--	
		2 Rüebli roh	19.--			676.50

Bemerkungen:

- Die hohen Tageskosten werden ausgeglichen durch:
- Einsparungen in stationären Verhältnissen
  - eventuell Manöverzulagen
  - eventuell Höhenzulagen
  - Einsparungen im letzten Dienst (WK Truppen)