

**Zeitschrift:** Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile  
**Herausgeber:** Schweizerischer Zivilschutzverband  
**Band:** 30 (1983)  
**Heft:** 5

## **Werbung**

### **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:** 14.03.2025

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

Rezept Nr.	Getränk/Speise	Einheit gem. Koch- rezepte 1650.92	Preis o. Zutaten		Preis der Zu- taten	Ges- amt- preis
			Preis/ Einheit	Preis		
195	4.5 Süssspeisen als Hauptgericht					190.—
196	Birchermüesli	ca. 60 kg				90.—
197	Fotzelschnitten (inkl. Brot)	200 Stk.				150.—
198	Götterspeise mit Biskuits	ca. 60 l				79.—
199	Griesspudding	8 kg				30.—
200	Haferbrei (Porridge)	5 kg				72.—
201	Maispudding	8 kg				59.—
202	Maisschnitten gebacken	10 kg				50.—
	Milchreis	12 kg				
<b>5. Beilagen I zu Haupt- und Nebenmahlzeiten</b>						
125	5.1 Kartoffeln					
126	Bauernkartoffeln	30 kg	—,70	21.—	51.—	72.—
127	Bratkartoffeln	50 kg	—,70	35.—	23.—	58.—
128	Rösti	40 kg	—,70	28.—	12.—	40.—
129	Kartoffelstock frisch	50 kg	—,70	35.—	22.—	57.—
130	Pommes frites	80 kg	—,70	56.—	30.—	86.—
131	Salzkartoffeln	30 kg	—,70	21.—	—	21.—
132	Sauerkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg	—,70	17,50	41,50	59.—
133	Schälkartoffeln	25 kg	—,70	17,50	—	18.—
134	Stampfkartoffeln	40 kg	—,70	28.—	7.—	35.—
184	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port.	—,35	35.—	15.—	50.—
	Kartoffelsalat	40 kg	—,70	28.—	11.—	39.—
<b>5.2 Getreideprodukte</b>						
164	Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg	1,20	9,60	21,40	31.—
165	Knöpfli (aus Packungen; Pakete à 15 Port.)	6-7 Pakete	7,30	51,10	6,90	58.—
167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) mit Käse 2 kg	8 kg	1,20	9,60	30,40	40.—
167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) ohne Käse	8 kg	1,20	9,60	5,40	15.—
169	Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2,30	23.—	32.—	55.—
170	Risotto ohne Käse	10 kg	2,30	23.—	7.—	30.—
171	Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2,30	23.—	19.—	42.—
172	Teigwaren I. Art ohne Käse	10 kg	2,50	25.—	4.—	29.—
172	Teigwaren II. Art mit Käse 2 kg	10 kg	2,50	25.—	30.—	55.—
354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2,50	25.—	11.—	36.—
176	Trockenreis	10 kg	2,30	23.—	7.—	30.—
<b>6. Beilagen II zu Haupt- und Nebenmahlzeiten</b>						
<b>6.1 Gemüse/Gemüsekonserven/ Hülsenfrüchte</b>						
135	Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2,20	55.—	15.—	70.—
135	Blumenkohl Polonaise	25 kg	2,20	55.—	12.—	67.—
136	Bodenrübren gelb, gedämpft	25 kg	1,40	35.—	6.—	41.—
137	Grüne Bohnen, frisch	25 kg	2,80	70.—	7.—	77.—
138	Dörrbohnen	3 kg	17,50	52,50	7,50	60.—
139	Erbsen mit Rübli	10/15 D./kg	1,40/	35.—	4.—	39.—
			1,40/			
140	Erbsen mit Rübli an weisser Sauce	10/15 D./kg	1,40/	28.—	9.—	37.—
			1,40/			
141	Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	2,10	52,50	30,50	83.—
142	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1,20	30.—	7.—	37.—
143	Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1,20	24.—	18.—	42.—
144	Kefen	25 kg	1,90	47,50	7,50	55.—
145	Kohlraaben (Rüb Kohl)	20 kg	1,40	28.—	16.—	44.—
146	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1,60	32.—	41.—	73.—
147	Lattich	25 kg	1,60	40.—	7.—	47.—
148	Lauch gedämpft	25 kg	2.—	50.—	6.—	56.—
149	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.—	40.—	26.—	66.—
150	Rosenkohl	20 kg	3,40	68.—	17.—	85.—
151	Rotkraut	25 kg	1,20	30.—	17.—	47.—
152	Rübli gedämpft	25 kg	1,40	35.—	6.—	41.—
154	Rübli an weisser Sauce	20 kg	1,40	28.—	17.—	45.—
	Rübli mit Kartoffeln	25/20 kg	1,40/	49.—	5.—	54.—
			—,70			
155	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	1,70	25,50	7,50	33.—
156	Spinat gedämpft	40 kg	1,90	76.—	7.—	83.—
157	Spinat gehackt	25 kg	1,90	47,50	21,50	69.—
158	Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1,20	24.—	19.—	43.—
159	Zucchetti mit Tomaten	20 kg	1,80	36.—	25.—	61.—
166	Linsen	8 kg	1,80	14,40	9,60	24.—
178	Weisse Bohnen (Konserven)	24 D.	1,50	36.—	—	36.—
<b>6.2 Salate</b>						
180	Brüsseler Salat	10 kg	4.—	40.—	10.—	50.—
181	Endiviensalat	20 Stk.	—,90	18.—	9.—	27.—
182	Gurkensalat	30 Stk.	1,10	33.—	6.—	39.—
183	Kabissalat (Weiss- od. Rotkabis)	15 kg	1,20	18.—	13.—	31.—
185	Kopfsalat	20 Stk.	1.—	20.—	9.—	29.—
186	Nüsslsalat	5 kg	14.—	70.—	10.—	80.—
187	Randensalat (rohe Randen)	30 kg	—,90	27.—	11.—	38.—
187	Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1,20	24.—	11.—	35.—
189	Rübblisalat gekocht	20 kg	1,40	28.—	10.—	38.—
190	Rübblisalat roh	20 kg	1,40	28.—	7.—	35.—
191	Tomatensalat	25 kg	2.—	50.—	8.—	58.—

Rezept Nr.	Getränk/Speise	Einheit gem. Koch- rezepte 1650.92	Preis o. Zutaten		Preis der Zu- taten	Ges- amt- preis
			Preis/ Einheit	Preis		
215	6.3 Kompotte					
216	Apfelmus frisch	35 kg	1,20	42.—	7.—	49.—
217	Apfelmus aus Dosen	12 D.	4,30	51,60	—	52.—
218	Apfelschnitze frisch	40 kg	1,20	48.—	10.—	58.—
219	Apfelschnitze gedörrt	8 kg	10.—	80.—	6.—	86.—
220	Aprikosenkompott	40 kg	1,95	78.—	8.—	86.—
221	Birnenkompott frisch	35 kg	2.—	70.—	9.—	79.—
222	Birnen gedörrt	10 kg	12.—	120.—	5.—	125.—
223	Rhabarberkompott	40 kg	1.—	40.—	15.—	55.—
224	Zwetschgenkompott	30 kg	1,90	57.—	8.—	65.—
<b>7. Saucen</b>						
95	Béchamel (Milchsauce)	10 l				18.—
97	Currysauce	10 l				13.—
98	Paprikasauce	10 l				13.—
99/100	Tomatensauce I. und II. Art	12 l				40.—
102	Zwiebelsauce	10 l				19.—
103	Mayonnaise	5 l				28.—
104	Remoulade	5 l				41.—
105	Salatsauce	3 l				10.—
106	Sauce Vinaigrette	3 l				19.—
<b>8. Desserts</b>						
205	Apfelküchlein	300 Stk.				56.—
206	Berliner Pfannkuchen	100 Stk.				30.—
207	Caramelcrème	25 l				45.—
208	Fruchtsalat	30 kg				90.—
209	Haselnusscrème	25 l				60.—
210	Schokoladencreme	25 l				64.—
211	Vanillecrème	25 l				43.—
<b>9. Verschiedenes</b>						
Seite 8	Brot	15-20 kg			Richt- preis/ Orts- preis	
Seite 8	Butter	1- 2 kg			Richt- preis	
Seite 8	Konfitüre aus Dosen Konfitüre aus Portionen	3- 5 kg 100 Port.			2,65 —,25	12.— 25.—
Seite 8/9	Käse	nach Bedarf			Richt- preis	
Seite 6/7	Gewürze					5.—/ Tag



...für die Bau-Austrocknung mietet man ihn schnell!

Vermietung und Verkauf: G. Kull AG, 8003 Zürich, Zurlindenstrasse 215a  
 Telefon: 01 242 82 30, 01 241 50 41