



Bestellliste RIND

Gewicht:

Fleischer:

Schlachttag:

Ohrenmarke:

Name:

Anschrift:



Telefonnummer:

Fettkategorie

1

2

3

4

5

ABHOLUNG:

Ja / nein

Vierteln

 

Auslösen

 

Küchenfertiger Zuschnitt

 

Kochfleisch

Beinscheiben

 

Brust

 

Rippchen

 

Rouladen schneiden

 

Steakhüfte (sonst Roulade)

 

Flecke

 

Knochen gesägt zurück

 

**nur für Kälber** (ca. 6 – 8 Stück)

Wickelbraten (bis zu 2 Kg /St.)

mit Niere

ohne Niere

Tatar

Kg

Gewiegtes

Kg

WURST

WIEVIEL – kg oder Stückzahl bitte angeben!

Salami (500gr/St)

Knacker (130gr/St)

Bockwurst (130gr/St)

Wiener (100gr/Paar)

Jagdwurst (500gr/St)

Kochsalami (400gr/St)

Brühwurst (180gr/St)

Roster (120gr/St)

Schinkenpolische

Wiegebraten

**Fleischwertsortierung**

I \_\_\_\_\_

II \_\_\_\_\_

III \_\_\_\_\_

Zu empfehlen von einem Rind max. 5 Sorten Wurst! Bei normaler Fleischgewinnung (wenig Kochfl.) werden je 100 kg Harkengewicht ca. 10 kg Abschnitte!