



Bestellliste Wildschwein / Reh / Damwild

Stück

Anlieferung:

Ursprungsnummer:

Name:

Anschrift:

Telefonnr.

Fettkategorie

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

kg Schlachtabfälle gesamt

	Ja / Nein		Ja / Nein
Abschwarten/ aus der Decke schlagen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fleisch	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Auslösen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<u>SCHÖNES Fleisch</u>	
Küchenfertiger Zuschnitt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Keule mit Röhre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Wickel ca. 700 -1000 g	Stück <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Keule ohne Knochen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Gulasch schneiden	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rücken	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
alle Knochen gesägt zurück	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Lende	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vakuum verpacken (1€ pro Tüte)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Blatt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kopf (Haupt) zurück	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rehrücken m. Knochen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Rehrücken o. Knochen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		<u>SPECK</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		<u>SCHINKEN</u>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Abholung von Fleisch am _____

WURST WIEVIEL – kg oder Stückzahl bitte angeben!

Salami

Knacker

W-Griller

Leberwurst

Brühwurst (180gr/St)

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!