

Schlacht und Zerlegearbeiten

Rind / Kalb

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Tiergattung: _____

1/1 ½ ¼

Vorderviertel: **Alternative**

Brust zum füllen _____

Hals Braten _____

Schulterbraten Ja Nein _____

Voressen Ja Nein _____

Haxen Ja Nein _____

Hackfleisch Ja Nein _____

Siedfleisch mager durchzogen _____

Hinterviertel:

Filet am Stück geschnitten _____

Nierstück am Stück geschnitten _____

Bäggli am Stück Plätzli _____

Nuss am Stück geschnitten _____

Huft am Stück geschnitten _____

Unterspälte am Stück Cordon-Bleu-Plätzli Vogel-Plätzli _____

Falsches Filet am Stück Plätzli _____

Kotletten Ja Nein _____

Geschnetzeltes Ja Nein _____

Innereien:

Leber am Stück geschnetzelt Nein

Zunge roh gesalzen geräuchert Nein

Wurst

Kalb: Fleischkäse Kalbsbratwurst Brätchügeli Burger

Rind: Hackbraten Buurwürst Cervelats Wienerli Burger

Verpacken für: _____ Personen _____ 'Zeit _____ kg Wurstfl 1 _____ kg Wurstfl 2

Schlachtgewicht: _____ kg

Bemerkungen:

