

Hausschlachtung Schwein

Datum Schlachtung:

Datum Zerlegung:

Artikel	Opt. 1	Opt. 2	Opt. 3
Backe	räuchern	Hack	-----
Eisbein	frisch	gepökelt	Hack/Gulasch
Schulter	Holzfäller	Braten	Hack/Gulasch
Nacken	im Stück	in Scheiben	Kasseler
Dicke Rippe	im Stück	in Scheiben	Hack/Gulasch
Bauch	im Stück	in Scheiben	Kasseler/durchwachsener Speck
Filet	ja	Gulasch/Hack	
Kotelett	im Stück	in Scheiben	Kasseler
Schinken	Krustenbraten/Schnitzel	Landschinken	Gulasch/Hack

Wurstproduktion mindestens 20 kg Fleisch je Sorte und dann weniger Hack !

Mettwurst()kg	Griller()kg	Wiener()kg	Schinkengriller()kg
Verpackung: 1€/Tüte	10er/ 5er/ohne	10er/5er/ohne	10er/5er/ohne

Sonderwünsche:

Ansprechpartner(Name;Telefon;E-Mail)
