Zerlegeplan Lamm

Name Lieferant: **wann geschlachtet:**

Kennzeichnung Tier: DE **wann zerlegt:**

Name des Abholers: **Teilung wieviel:**

Name, Rechnungsanschrift & Telefon: **Bitte für jede Teilung einen Zerlegeplan!!**

Bitte ankreuzen oder zuschreiben was Sie wie wünschen.

Leber geschnitten:	**Fell:**	**Herz:**	**Nieren:**

Knochen:	**Fett:**	**Pansen:**

Nacken:	**Braten:**	**Scheiben:**	**ohne Knochen:**

Dicke Rippe:	**Stücke:**	**Hack:**	**Verarbeitung:**

Schulter:	**Braten:**	**Scheiben:**	**Verarbeitung:**

Bauchlappen:	**Stücke:**	**Hack:**	**Verarbeitung:**

Rücken:	**Braten:**	**Scheiben:**	**Lachs:**

Filet:	**im Rücken:**	**Extra:**

Keule:	**Scheiben:**	**Braten wieviel:**

Haxe:	**Stück:**	**Hack:**	**Verarbeitung:**

Salzen & Räuchern:	**Keule:**

Alle Artikel die Sie nicht wünschen und alle Zuschnitte werden zu Gulasch geschnitten und Hackfleisch verarbeitet oder zur Wurstherstellung genommen wenn Sie es wünschen

Wurstherstellung:	**Welche Wurst soll es geben?**