

Zerlegeplan Schwein

Name Lieferant:

wann geschlachtet:

Name, Rechnungsanschrift & Telefon:

Name des Abholers:

<p>Bitte ankreuzen oder zuschreiben was Sie wie wünschen.</p>

Ganzes Schwein: oder 1/2:

wann zerlegen:

Leber geschnitten:	Herz:	Nieren:	Kopf:	Ohr:	Pfoten:
--------------------	-------	---------	-------	------	---------

Schwanz:	Knochen:	Flomen:	Zunge:
----------	----------	---------	--------

Nacken:	Braten:	Scheiben:	ohne Knochen:
---------	---------	-----------	---------------

Dicke Rippe:	Stücke:	Scheiben:
--------------	---------	-----------

Schulter:	Braten:	Scheiben:	Verarbeitung:
-----------	---------	-----------	---------------

Bauchfleisch:	Stücke:	Scheiben:
---------------	---------	-----------

Kotelett:	Braten:	Scheiben:	ohne Knochen:
-----------	---------	-----------	---------------

Filet:	extra Ganz:	im Kotelett belassen:
--------	-------------	-----------------------

Schinken:	Schnitzel:	Braten wieviel:
-----------	------------	-----------------

Eisbein:	frisch:	gepökelt:	geteilt:
----------	---------	-----------	----------

Pökeln & Räuchern:	Kasseler Bauch:	Kasseler Backe:
--------------------	-----------------	-----------------

Kasseler Nacken:	Kasseler Kotelett:	Burgunder Braten:
------------------	--------------------	-------------------

Kasseler Dicke Rippe:	Eisbein (Haxe):
-----------------------	-----------------

Salzen & Räuchern:	Backe:	D.W. Speck:	Fetten Speck:
--------------------	--------	-------------	---------------

Schinken ganz:	Schinkenblock:	Schinkenspeck:
----------------	----------------	----------------

Abschnitte (Zuschnitte) zu Hack?	oder zu Wurstherstellung:
----------------------------------	---------------------------

Welche Wurst soll es geben?
