



Lohnverarbeitungsantrag Rind

Name Vorname
 Adresse PLZ / Ort
 Telefon E-Mail

Verpacken durch Auftraggeber Verpacken durch Verarbeiter
 Anzahl Personen im Haushalt (für Verpackungsmengen)

1/1 Rind 1/2 Rind 1/4 Rind 1/8 Rind
 1/1 ausgezeichnet mit Einzelpreisen **QM** **BIO** 10kg Mischpakete

Teilstück	Zuschnitt	Bemerkung
Leber	am Stück	nach Absprache in Heiden abholbereit
	Geschnetzelt	Wird selber portioniert
	Geschnetzelt	portioniert für 2 Personen
	mögen wir nicht	bitte anderweitig verwenden
Rindsnierstück Dry Adge	T-Bone-Steaks und Koteletten Normal in Filet und Entrecote	
Filet	Am Stück in Medaillon geschnitten	
Entrecote	am Stück Steaks	
Huft	Am Stück zum Niedergaren Steak	
Rindsplätzli à la minute	Plätzli à la minute	
	Spiessli à <input type="text"/> 120g <input type="text"/> 150g	
	Mostbröckli	
Rindsaftplätzli	Saftplätzli	
	Mostbröckli	
Rindshuftdeckel	Am Stück	
Hohrücken	Steaks	
	am Stück	
Rindsschulterbraten	Am Stück	
	Mostbröckli	
Rindsiedfleisch mager	Am Stück	
	Voessen	
	Hackfleisch / Hamburger	
Rindsiedfleisch druchz.	Am Stück	
	Voessen	
	Hackfleisch / Hamburger	
Geschnetzeltes à la minute	Geschnetzeltes und in Würfel für Spiessli	
	nur Geschnetzeltes	
Metzgerstückli	Ja, gerne finden wir spannend	
	Nein, Verwendung wie üblich	
Schenkel	als Haxen geschnitten	
	für Voessen	
	für Wurstwaren verwenden	

Voessen viel wenig Hackfleisch / Wurstwaren
 Hackfleisch viel wenig **1/2 Hackfleisch 1/2 Hamburger**

Wurstwaren
 Mindestmenge sind 14kg Brät je nach dem gibt es von einem Rind 1-2 Chargen Brät

Fleischkäse zum backen 500g 750g 1kg
 Bratwürste à 160g (Mindestmenge ca 42 Paar) Anzahl
 Wienerli (Mindestmenge ca. 115 Paar) Anzahl
 Stumpen (Mindestmenge ca. 42 Paar) Anzahl

Stumpen und Wienerli werden aus dem gleichen Brät hergestellt, somit kann auch beides, mit einer kleineren Mindestmenge, hergestellt werden