



Lohnverarbeitungsantrag Schwein BBQ

Name _____ Vorname _____
 Adresse _____ PLZ / Ort _____
 Telefon _____ E-Mail _____

Verpacken durch Auftraggeber Verpacken durch Verarbeiter

Anzahl Personen im Haushalt (für Verpackungsmengen) _____

1/1 Schwein 1/2 Schwein 1/4 Schwein 1/1 ausgezeichnet mit Einzelpreisen

Teilstück	Zuschnitt	Menge und Anzahl in Gramm pro
Leber	am Stück	ab Donnerstag morgen in Heiden abholbereit
	Geschnetzelt	Wird selber portioniert
	Geschnetzelt	portioniert für 2 Personen
	mögen wir nicht	bitte anderweitig verwenden
Schweins T-Bone	T-Bone vom Schwein <input type="checkbox"/> mit Schwarte <input type="checkbox"/> ohne Schwarte	
	normal in Filet und Nierstück	
Filet	am Stück	
	in Medaillon geschnitten ca. 60g	
Nierstück	Am Stück	
	in Steaks gschnitten	
	in Schnitzel gschnitten	
Koteletten nur 1 Variante möglich pro 1/2 Schwein	am Stück	
	geschnitten zu Koteletten	
	Metzgerkoteletten mit Schwarte	
Hals	am Stück als Braten	
	in Steaks gschnitten	
Schnitzelfleisch	in Fächerspiess mit Bratspeck	
Geschnetzeltes	als Spiessli	
	Geschnetzeltes	
falsches Filet	am Stück	
	geschnitten zu Schnitzeli	
Huft	Am Stück	
	in Steaks geschnitten	
Brust	Spare Risps St.Louis Cut	
	Portioniert für Grillspeck	
	Bratspeck für Spiessli wird durch uns berechnet	
Schulterbraten	Mit Schwarte für Pulled Pork	
	ohne Schwarte für Pulled Pork	
	Holzfüllersteak	
Haxen	Für Grillhaxen geschnitten	
	als Wurstfleisch verwenden	

Voessen viel wenig zu Hackfleisch / Hamburger

aus den Hackfleischabschnitten können Hackfleisch, Hamburger und Salsiccia hergestellt werden.

Hackfleisch Hamburger Salsiccia

Bratwürste (mindestens 14kg Brät ergibt ca 42 Paar)

Anzahl angeben _____

