



## Lohnverarbeitungsauftrag Schwein

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	Bemerkung
Leber	am Stück	ab Donnerstag morgen in Heiden abholbereit
	Geschnetzelt	Wird selber portioniert
	Geschnetzelt	portioniert für 2 Personen
	mögen wir nicht	bitte anderweitig verwenden
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 Schnitzel und Cordonbleu Schnitzel	
Geschnetzeltes	geschnetzelt	
falsches Filet	am Stück	
	geschnitten zu Schnitzeli	
Huft	Am Stück	
	in Steaks geschnitten	
Brust	Kochspeck mit Schwarte / Knorpel	
	Bratspeck ohne Schwarte / o. Knorpel	
	Buurespeck (geräucht und gegart zum Kaltessen)	
	Portioniert für Grillspeck	
Schulterbraten	Als Braten	
	für Voessen / Hackfleisch	
Haxen	Für Haxen geschnitten	
	als Wurstfleisch verwenden	
Wädli	gesalzen zum selber kochen	
	als Wurstfleisch verwenden	

Voessen  viel  wenig  keines

Hackfleisch  viel  wenig  keines

Bratwürste (mindestens 14kg Brät ergibt ca 42 Paar)

Anzahl angeben

Fleischkäse zum selber backen (mindestens 14kg Brät)

500g  750g  1kg

