

— METZGEREI —
BLATTER
 FLEISCH & WURST

Retour: Schwein

LIEFERANT

Lieferant Schlachttier	
Telefon	

EMPFÄNGER

Empfänger Fleisch	
Telefon	

SCHLACHTUNG

Schlachtdatum	
Tierart	
Schlachtgewicht	

ABHOLUNG

Abholdatum			
Aufteilung *Portionen Vac.	<input type="checkbox"/> 1 *	<input type="checkbox"/> ½ *	
Abholdatum Leber (Tag nach Schlachtung)	<input type="checkbox"/> Keine Leber		

ZERLEGUNG

Leber	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Hals	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Nierstück	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Kotlett	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Filet	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Stotzen Blätzli	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Unterspälte	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Haxen	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Geschnetzelt	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Schulter	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Voressen	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Brust	<input type="checkbox"/> Kochspeck	<input type="checkbox"/> Rohessspeck	
Fleischkäse	<input type="checkbox"/> 500 g	<input type="checkbox"/> 750 g	<input type="checkbox"/> 1 kg
Brühwurst	<input type="checkbox"/> Bratwurst	<input type="checkbox"/> Cervelat	
Besonderes <input type="checkbox"/>			

PREISE (Schlachten, Zerlegen, Wursten)

Schlachten (nach Gewicht)	CHF 2.50 / kg	
Vakuumieren inkl. Auszeichnen	CHF 1.- / kg	
Verbrauchsmaterial	CHF 10.-	
TOTAL		