



Lamm/Gitzi

Schlachtdatum: _____

Verarbeitung konventionell

Verarbeitung Bio Knospe

Produzent

Vorname/Nachname _____

Telefon _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Endkunde

Vorname/Nachname _____

Telefon _____

nur schlachten

Schlachten und zerlegen

nur zerlegen

1

1/2

| <u>Laffe</u> | <u>Carré</u> | <u>Stotzen</u> | <u>Brust</u> |
|--|---|--|--|
| Voressen <input type="checkbox"/> mit Bein <input type="checkbox"/> ohne Bein <input type="checkbox"/> kein Voressen | Kotletten <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Gigot ganz <input type="checkbox"/> mit Bein <input type="checkbox"/> ohne Bein <input type="checkbox"/> Gigot 2 Stück im Netz | Brust <input type="checkbox"/> Voressen mit Bein <input type="checkbox"/> Costini |
| Braten Laffe <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Rücken ohne Knochen - Nierstück und Filet <input type="checkbox"/> Ja | | |
| Hackfleisch <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | Rücken ganz mit Knochen (Racks) <input type="checkbox"/> Ja | | |
| Leber <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein | | | |

hole das Fleisch offen ab am _____

komme gerne selber vakuumieren

Bitte vakuumieren Anzahl Pers. oder Menge in gr.

Besonderes
