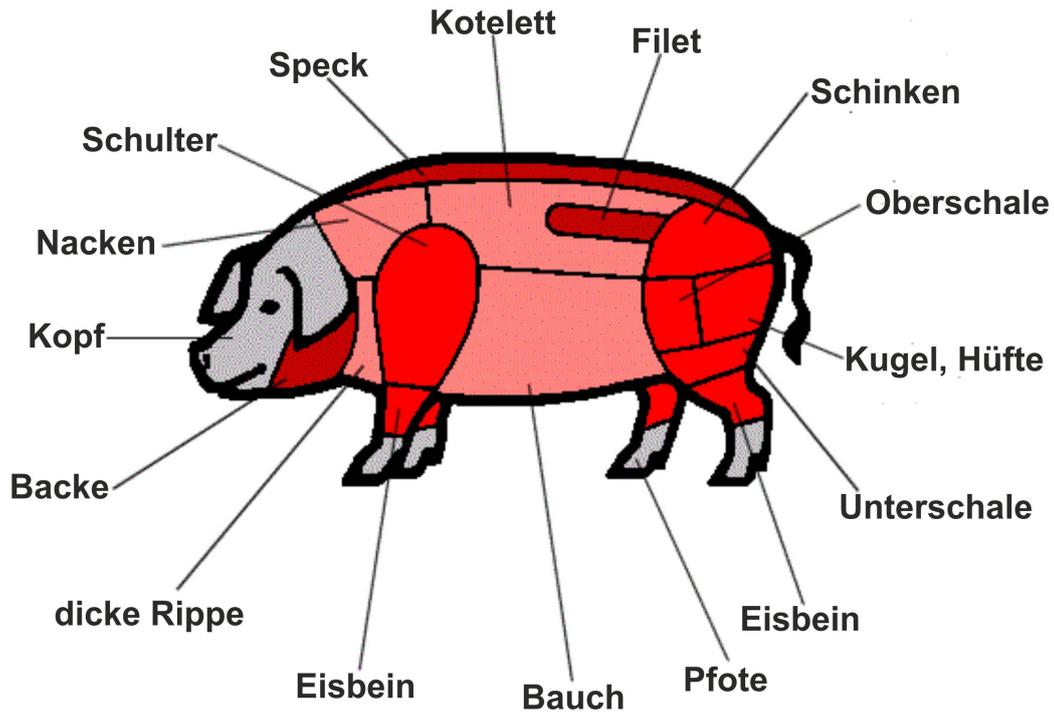


Hausschlachtung Zerlegeplan Schwein



Teilstücke:	Beispiele:	Bitte eintragen:
2x Kopf	Sägen zurück, Wurst,	
2x Backe	im Stück, Wurst, Hackfleisch	
2x Dicke Rippe	zum Braten, Scheiben,	
2x Bauch	Scheiben, zum Braten, durchw. Speck, Hackfleisch	
2x Nacken	Braten, Kotelett, Kasseler, Steaks	
2x Schulter	Braten, Gulasch, Hackfleisch	
2x Kotelett	Kotelett, Lachsbraten, Kasseler	
2x Filet		
2x Schinken-Oberschale	Schnitzel,	
2x Schinken-Unterschale	Schnitzel, Braten, Schinken- Räuchern,	
2x Schinken-Kugel	Braten, Gulasch, Schinken- Räuchern,	
2x Schinken-Hüfte	Braten, Schinken-Räuchern,	
2x Hinter Eisbein	zum Kochen, Kasseler, Pökeln	
2x Vorder Eisbein	zum Kochen, Kasseler, Pökeln	
4x Pfoten, Kleinfleisch(Knochen)		
2x Speck (Fett)	Wurst,	
Abschnitte	Hackfleisch, Wurst	

*Schinken-Räuchern ca. 6-8 Wochen,

Wurst: Frische Bratwurst, Mettwurst geräuchert/luftgetrocknet, im Winter Grütze, Leberwurst

Name:	Adresse:	Telefon: