


<b>Retourschlachtung Kuh</b>		landmetzgerei.ch 079 3118065							
		Datum:							
Vorname:	Name:								
Strasse:	PLZ/Ort:								
Tel Nr:	TVD:								
Email:	Verpackungsgrösse in Gramm oder pro Person								
<b>Selber vacumieren:</b>				<b>Notiz:</b>	g	g	g	g	g
<b>Stück:</b>	<b>Schnitt:</b>	Ja	Nein		1per	2per	3per	4per	___P
<b>Filet</b>	Medaillon ca. 3 cm								
	Am Stk.								
<b>Entrecote</b>	Steak ca. 2.5cm								
	Plätzli								
	Am stk.								
	Hackfleisch/Wurstfl.								
<b>Huft</b>	Trockenfleisch								
	Steak ca. 2.5cm								
	Plätzli								
	Trockenfleisch*								
	Hackfleisch/Wurstfl.*								
<b>Plätzli Stücke (a la Min)</b>	Am Stk.								
	Trockenfleisch*								
<b>Saftplätzli</b>	Saftplätzli								
	Braten mager								
	Trockenfleisch*								
<b>Hohrücken</b>	Steak ca. 2.5cm								
	Braten								
	Hackfleisch/Wurstfl.*								
<b>Hals</b>	Siedfleisch mager								
	Hackfleisch/Wurstfl.								
	Ragout								
<b>Hohrücken-Deckel</b>	Siedfleisch mager*								
	Hackfleisch/Wurstfl.*								
	Ragout								
<b>Schulter</b>	Braten								
	Hackfleisch/Wurstfl.*								
	Ragout								
<b>Brust</b>	Siedfleisch leicht durch.								
	Hackfleisch/Wurstfl.*								
	Ragout II Qualität								
<b>Federstück (Riemen)</b>	Siedfleisch Durchzogen								
	Hackfleisch/Wurstfl.								
<b>Haxen</b>	Geschnitten								
	Hackfleisch/Wurstfl.								
<b>Zunge</b>	Gesalzen								
	Ungesalzen								
<b>Ochsen-schwanz</b>	Geschnitten								
	Am Stk.								
<b>Wurstfleisch</b>	Brühwurst								
	Rohwurst*								
<b>Hackfleisch</b>	möglichst viel								
<b>Geschnetzelt.</b>	Möglichst viel								
<b>Ragout</b>	möglichst viel								

Notizen & weiterwünsche bitte auf Rückseite.

(\*bei älteren Tiere empfohlen)