

Lohnschlachtang Schaf & Ziege

Kunde:

Telefon:

LAMM / GITZI

Rücken	<input type="checkbox"/> ausgebeint	<input type="checkbox"/> mit Knochen	
Filet	<input type="checkbox"/> am Stück	<i>(Nur ausfüllen wenn Rücken ausgebeint!)</i>	
Gigot / Schlegel	<input type="checkbox"/> Plätzlistücke	<input type="checkbox"/> am Stück mit Knochen	<input type="checkbox"/> Gigotsteak
Plätzlistücke	<input type="checkbox"/> am Stück	<input type="checkbox"/> Plätzli geschnitten	<i>(Nur ausfüllen wenn Gigot ausgebeint!)</i>
Koteletts	<input type="checkbox"/> einfach	<input type="checkbox"/> doppelt	<input type="checkbox"/> nein
Schulterbraten	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Voressen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Geschnetzelttes	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Leber	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	

(muss am Tag nach der Schlachtung abgeholt werden)

ZIEGE / SCHAF

Trockenfleisch	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Trockenwürste	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Bratwürste	<input type="checkbox"/> ja ("weisse")	Anzahl: ca. Stück (mind. 40 Stk.)	
	<input type="checkbox"/> ja ("braune")	Anzahl: ca. Stück (mind. 40 Stk.)	
	<input type="checkbox"/> nein		

Bemerkung

Verpacken

- Wir verpacken das Fleisch selber.
- wir möchten das Fleisch bei euch in der Rochushostatt selber vacuumieren.
- wir möchten das Fleisch von Familie Lussi vacuumieren lassen.

Päckligröße: _____ g