



Verarbeitungsplan für: _____ Name, Datum

Lachsschinken _____

Schinkenspeck _____ kg
Th. Mett _____ kg

Kochschinken _____ kg
Jägermett _____ kg

Luftgetrocknete Mettwurst	_____	lange	_____	runde
Biffis	_____	Darm	_____	
Schinkenwurst	_____	Darm	_____	
Pfefferbeißer	_____	Darm	_____	
Schinkengriller	_____	Darm	_____	
frische Mettwurst	_____	Darm	_____	
Teewurst	_____	Darm	_____	
Zwiebelmettwurst	_____	Darm	_____	
Bregenwurst	_____	Darm	_____	Dosen
Kopfwurst	_____ lose	Darm	_____	Dosen
Harzer Schmorwurst	_____	Darm	_____	Dosen
gek. Mettwurst	_____	Darm	_____	Dosen
Leberwurst	_____	Darm	_____	Dosen
Leberwurst fein	_____	Darm	_____	Dosen
Knackwurst	_____ lose	Darm	_____	Dosen
Rotwurst	_____	Darm	_____	Dosen
Zungen - Rotwurst () ganz () geschn.	_____	Darm	_____	Dosen
Sülze	_____	Darm	_____	Dosen
Mett mit Schnauze	_____	Darm	_____	Dosen
Mett mit Eisbein	_____	Darm	_____	Dosen
Aufschnitt Fleisch	_____		_____	Dosen
Jagdwurst <small>grob</small>	_____	Darm	_____	Dosen
Jagdwurst <small>fein</small>	_____	Darm	_____	Dosen
Fleischkäse	_____ in Form		_____	
Bratwurst	_____	Darm	_____	
Grützwurst	_____ lose		_____	Dosen
Schwärchenwurst	_____		_____	Dosen
Currywurst	_____	Darm	_____	

Michael Schrader
Schlachter

Bei der Kirche 4
38723 Rhüden

Tel. 0 53 84 · 17 94
Mobil 01 70 · 341 37 72
info@ms-hausschlachtung.de
www.ms-hausschlachtung.de



Verarbeitungsplan - Fleisch

Flomen () ganz () durchgedreht () Dosen
Vordereisbein _____ Stück, Schulter () mit Knochen () ohne Knochen

Rippen () ganz () gesägt () Dosen
Hintereisbeine _____ Stück

Nacken () mit Knochen () ohne Knochen _____ Stück _____ kg

Filet () Stück () Scheiben _____ Stück

Kotlett () Knochen () ohne Knochen _____ Stück _____ geschn.

Schnitzel () Stück () Scheiben _____ Stück

Fleischknochen () gesägt () Dosen

Steeke () Stück _____ Scheiben

Schinkenbraten () ohne Schwarte () mit Schwarte _____ Stück _____ kg

Sonstiges:
