



Artikel	Menge	Artikel	Menge
Abschnitte		Bratenfleisch v. Keule	
Abschnitte fett		Bratenfleisch v. VV	
Backen		Ochsenschwanz	
Bauch fett		Hochrück schier	
Bauch mager		Kopffleisch ungeputzt	
Bauch mittel		Lappen mit Kn.	
Carre w.g.		Suppenknochen	
Gelinge		Markknochen	
Haxen groß/dick		Wurstfleisch schier	
Haxen klein		Flanksteak	
Huft m. Speck		Hochrück mit Knochen	
Kamm schier		Rinderabschnitte	
Kamm w.g		Rinderbacken geputzt	
Keule schier		Rinderbrust mit Kn	
Keulen w. g.		Rinderbrust ohne Kn.	
Kopf mit Backe		Rinderzungen	
Kopf ohne Backe		Ri-Zungenbug	
Kotelett mit Lenden		Zapfen/Kronfleisch	
Kotelett ohne Lende		Ri-Huft /Ri-Nuss	
Kutterbauch		Roastbeef schier	
Lachse		Ri-Filet	
Lachsketten		Falsche Lende/Ri-Rolle	
Leber, Nieren, Herzen		BU-Oberschale	
Lenden/Filet		Dicker Bug o.K. Rind	
Nuss		Tafelspitz	
Oberschalen		Ri-Wade mK. / Haxe	
Schälrippchen		Ri-Wade oK.	
Schultern schier		Milzen/Nieren	
Schultern w.g.		Ri-Leber	
Schweinehälfte		Ri-Herz	
Spanferkel		Ri-Lunge/Gurgel	
Unterschale		Lefzen	
Verarbeitungsspeck		SW-Blasen / Stück	
Zungen		SW-Mägen / Stück	
Schäufele		SW-Blut	
Arbeiten:		Schwarte	
Bauch ohne Knochen St.		Flomen/Talg	
Keulen zu Schinken St.		Pansen / Stück	
Schwein grob zerlegen		Stichfleisch	

Preise nach Anfrage