



Scheggerotter Wiesenlamm vom Hof Callsen

Zerlegungsplan für ein halbes oder ganzes Lamm.

Dieser Plan zeigt viele Zerlegungsmöglichkeiten. Sollten Sie noch individuelle Wünsche haben, kommen Sie gerne auf uns zu.

Name: _____

Gewicht am Haken: _____ kg

Telefon: _____

Bitte ankreuzen:

Schulter	<input type="radio"/> im Stück als Braten <input type="radio"/> Knochen ausgelöst, im Netz als Rollbraten <input type="radio"/> zu Gulasch
Rücken	<input type="radio"/> im (Teil-)Stück als Braten <input type="radio"/> als Koteletts <input type="radio"/> als Lachs vom Knochen abgelöst (6,- € extra) <input type="radio"/> als Karree im Stück oder in Scheiben
Keule	<input type="radio"/> im Stück , halbiert oder geviertelt als Braten <input type="radio"/> zu Schnitzel ohne Knochen <input type="radio"/> zu Chops (Steaks mit Röhrenknochen)
Nacken	<input type="radio"/> im Stück als Braten <input type="radio"/> zu Hack
Bein	<input type="radio"/> im Stück zum Schmoren <input type="radio"/> zu Hack
Rippen	<input type="radio"/> im Stück oder zerteilt <input type="radio"/> zu Hack
Leber / Herz / Nieren / Knochen zum Abkochen	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein
Abschnitte für den Hund	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein

Aus dem Hackfleisch können wir (gegen einen Aufpreis von 6,- €/kg) **Merguez-Bratwurst** herstellen lassen.