

Art.-Nr	Artikelbezeichnung
1049	SPANFERKEL 1/2
1050	SPANFERKEL
1051	SPANFERKELSCHULTER m.B.
1052	SPANFERKELSCHLEGEL m.B.
1053	SPANFERKELRÜCKEN
1054	SPANFERKEL-ROLLBRATEN
1055	SPANFERKELBAUCH m.B.
1056	SPANFERKELHALS
1057	SPANFERKELSCHLEGEL o.B.
1058	SPANFERKELSCHULTER o.B.
1100	S-KOTELETT m.B.
1103	S-LACHS, Kotelett o.B. o.Kette
1105	S-LACHS gefroren
1110	S-HALS m.B.
1111	S-HALS o.B.
1113	ROLLBRATEN VOM HALS
1112	S-HALS o.B. gefroren
1115	S-HALS o.B.m.SCHWARTE
1120	S-FILET, frisch, o. Kette
1121	S-FILET, GEFROREN
1123	FILETKÖPFE GEFROREN
1200	S-SCHLEGEL W.GEW.
1205	S-WADE FÜR GULASCH
1207	S-NUß, mit Schwarte
1208	S-HÜFTE, mit Schwarte
1210	S-SCHLEGEL O.B. M.SCHW.,RUND
1220	S-SCHLEGEL SCHIER MIT OBERSCHA
1230	S-SCHLEGEL SCHIER O. OBERSCHA
1240	S-SCHLEGELROLLBRATEN
1250	S-SCHLEGELKRUSTENBRATEN
1260	S-OBERSCHALE O. DECKEL
1270	S-UNTERSCHALE, SCHIER
1272	S-WARGEL
1280	S-NUß SCHIER
1290	S-HÜFTE, SCHIER
1291	S-HINTERHAXE
1300	S-SCHULTER W.GEW.
1320	S-SCHULTER GANZ O.B.M.SCHWARTE
1322	S-SCHULTER hohl
1330	S-SCHULTER SCHIER
1340	S-SCHULTER ROLLBRATEN
1350	S-SCHULTER KRUSTENBRATEN
1351	DICKE SCHULTER O.SCHWARTE
1352	DICKE SCHULTER MIT SCHWARTE
1360	S-VORDERHAXE
1361	S-SCHÄUFERL
1370	S-HACKFLEISCH, Schulter schier
1372	S-HACKFLEISCH
1420	S-BAUCH I ZUGESCHNITTEN

1450	S-BAUCH I ZUGESCHNITTEN, O. B.
1470	S-BAUCH-ROLLBRATEN
1473	KUTTERBAUCH
1488	BABY-SPARERIBS gefroren
1489	BABY-SPARERIBS
1490	S-SCHÄLRIPPCHEN
1611	S II für Hackfleisch
1618	S-NACKENSPECK, ohne Schwarte
1619	S-RÜCKENSPECK, ohne Schwarte
1620	SPECK I ER
2110	R-HALS o. BEIN
2112	SAUERBRATEN, KEULE, eingelegt
2120	R-HOCHRIPPE o.BEIN
2121	ENTRECOTE
2129	R-LENDE mit Fettrand
2130	R-LENDE o. F. o. Sehne
2132	R-LENDE, argentinisch
2140	R-FILET, eigene Schlachtung
2144	R-FILET, gefroren
2143	R-FILET, argentinisch
2230	R-KEULE 4ER SCHNITT M. OS
2240	R-KEULE 3ER SCHNITT O. OS
2250	TAFELSPITZ
2260	BÜRGERMEISTERSTÜCK
2280	R-WARGEL
2290	R-OBERSCHALE
2291	R-UNTERSCHALE
2293	R-HÜFTE
2294	R-NUß
2330	DICKE RINDERSCHULTER
2340	FALSCHES FILET
2350	SCHULTERBLATT
2360	RINDERWADE
2370	RINDERSCHULTER 3ER SCHNITT
2420	ZWERCHRIPPE
2421	BEINSCHNEIBEN
2430	BRUSTKERN o. BEIN
2530	R-ZUNGE FRISCH
2540	R-ZUNGE GEPÖKELT
2550	R-Zunge gepökelt u. geräuchert u. gekocht
2591	OCHSENSCHWANZ
3100	K-RÜCKEN m.B
3110	K-RÜCKEN o.B
3120	K-LENDCHEN schier
3130	K-FILET
3160	K-HALS o.B.
3170	K-HALS-ROLLBRATEN
3171	K-GULASCH geschnitten
3172	K-GULASCH a.Stück
3230	K-OBERSCHALE o. Deckel
3231	K-GESCHNETZELTES aus der Oberschale

3235 K-OBERSCHALE o. Deckel, rose
3240 K-FRIKANDEAU
3241 K-TAFELSPITZ
3250 K-NUSS
3260 K-HÜFTE
3265 K-STEAKHÜFTE
3270 K-HINTERHAXE
3271 K-HINTERHAXE geschnitten
3280 K-OBERSCHALE m. Deckel
3285 K-OBERSCHALE m. Deckel, rose
3310 K-SCHULTER o.B.
3320 K-SCHULTER dicke
3330 K-SCHULTER-ROLLBRATEN
3340 K-VORDERHAXE
3401 K-LAPPEN o.B. zugeschn.
3410 K-NIERENBRATEN handgerollt
3411 K-NIERENBRATEN handgerollt, TK
3430 K-BRUST o.B. z. Füllen
3431 K-BRUST gefüllt
3432 K-BRUST o.B.
3510 K-LEBER
3520 K-ZUNGE
3530 K-HERZ
3561 K-LÜNGERL geschnitten
3570 K-NIERE
3580 K-KOPF gebrüht
3585 K-BÄCKCHEN
3610 K-SAUCENKNOCHEN
4011 REH-KEULE m.B. TK
4016 HIRSCH-EDELGULASCH TK
4102 PUTEN-SCHNITZEL geschnitten
4105 PUTENBRUST

