



# Kundenlaufblatt für die Geflügelschlachtung

Vorname: .....  
Name: .....  
Strasse: .....  
PLZ Ort: .....  
Tel: .....  
Datum: .....  
Anzahl Stk. ....

- Geflügel ganz (Suppenhuhn, Poulet) .....Stk.
- Schenkel ganz .....Stk.
- Schenkelsteak nur bei Mastpoulet .....Stk.
- Geschn. Schenkel | .....Kg
- Geschn. Brustfilet .....Kg
- Brustfilet ganz .....Stk.
- Flügel nur bei Mastpoulet .....Stk.
- Hackfleisch .....Kg
- Verpacken
- Nicht Verpacken
- 

**Wurstwaren sind nur ab 15 Tieren erhältlich**

- Hamburger .....Kg
- Hackbraten  0.5Kg .....Stk.
- Fleischkäse  0.5Kg .....Stk.
- Bratwürste .....Stk.
- Verpacken
- Nicht Verpacken

Verbrauchte Mengen: **Betriebs Intern**

Vakbeutel: .....Stk.

Speck: Menge Total:

Hamburger: .....Kg .....Kg Total  
Bratwürste: .....Kg .....Kg Total  
Hackbraten: .....Kg .....Kg Total  
Fleischkäse: .....Kg .....Kg Total