

Anbot:

Geflügel frisch

ca. 22.800 Kg

Backhuhn geachtelt paniert		pro Kg	€
Brathuhn fertig gebraten geviertelt	1200g per Stk.	pro stk	€
Hühnerunterkeulen frisch paniert		pro Kg	€
Hühnergeschnetztes		pro Kg	€
Hühnergulaschfleisch 2x2 cm		pro Kg	€
Hühnergulaschfleisch 0,5x0,5 cm		pro Kg	€
Hühneschnitzl frisch	160g	pro Kg	€
Hühnerschenkel ausgelöst Gewürzt	150g	pro Kg	€
Puten Brustfleisch gewürfelt 2 x 2		pro Kg	€
Puten Brustgeschnetztes		pro Kg	€
Putenrollbraten (Keule u. Brust)		pro Kg	€

Es ist ein Nachweis über ein bereits eingeführtes Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen von HACCP der Firma zu erbringen.

Insbesondere: 2 - 4 °C ist die Kühlkette nachweislich zu dokumentieren und auf Verlangen Einsicht zu gewähren,

hat das Gebinde hygienisch einwandfrei und optisch sauber zu sein, ist in allen Aufzeichnungen auf Wunsch Einsicht zu gewähren.

, am

Firmenstampiglie:

Rechtsgültige Unterschrift: