

An b o t:

SCHWEIN

Jahresbedarf ca. 3.100 kg

Karreerose ohne Kette geschnitten a 130g (Butterfly)	pro Kg	€
Karreerose ohne Kette ohne Fett ganz	pro Kg	€
Kotelette geschnitten a 150g mit Knochen	pro Kg	€
Schnitzel geschnitten a 130g Schale / Frikandeau	pro Kg	€
Schopf ohne Knochen ganz	pro Kg	€
Schweinefleisch gewürfelt 2 x 2 cm mager	pro Kg	€
Schweinefleisch gewürfelt 1 x 1 cm mager	pro Kg	€
Schweinefleisch Geschnetzelt mager	pro Kg	€
Teilsames gekocht gewürfelt 0,5 x 0,5 cm mager	pro Kg	€

SCHWEIN BIO

Jahresbedarf ca. 8000 kg

Karreerose ohne Kette geschnitten a 130g (Butterfly)	pro Kg	€
Karreerose ohne Kette ohne Fett ganz	pro Kg	€
Kotelette geschnitten a 150g mit Knochen	pro Kg	€
Schnitzel geschnitten a 130g Schale / Frikandeau	pro Kg	€
Schopf ohne Knochen ganz	pro Kg	€
Schweinefleisch gewürfelt 2 x 2 cm mager	pro Kg	€
Schweinefleisch gewürfelt 1 x 1 cm mager	pro Kg	€
Schweinefleisch Geschnetzelt mager	pro Kg	€
Teilsames gekocht gewürfelt 0,5 x 0,5 cm mager	pro Kg	€

Die bestellte Ware darf nur küchenfertig angeliefert werden.
Geschnittene Ware ist ohne Fett und Flachsen anzuliefern (Ragout, Geschnetzeltes)
Fleischprodukte dürfen nur frisch geliefert werden.

Das Gewicht/ Menge der bestellten Waren sind genau einzuhalten.
Bei über 5% Differenz wird die Ware nicht angenommen bzw. der Überschuss nicht bezahlt.
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 alle Aufzeichnungen auf Wunsch Einsicht zu gewähren.

, am

Firmenstampiglie:

Rechtsgültige Unterschrift: