

Anbot:

<u>WURST</u>	Jahresbedarf	ca. 3.500 Kg
Bernerwürstl 100g	pro Kg	€
Bratwurst 120g	pro Kg	€
Braunschweiger gewürfelt 0,5 x0,5	pro Kg	€
Burgunderschinken	pro Kg	€
Extrawurst feine Streifen	pro Kg	€
Faschierte Laibchen gebraten 120g mind. 30% Rind	pro Kg	€
Faschierter Braten 100g mind. 30% Rind	pro Kg	€
Frankfurter frisch 120g VAC Naturdarm	pro Kg	€
Frankfurter frisch gewürfelt 1 x 1 cm	pro Kg	€
Frankfurter Pute frisch 120g VAC	pro Kg	€
Grillwurst Naturdarm	pro Kg	€
Knacker 120g ohne Klammer	pro Kg	€
Knacker Pute 120g ohne Klammer	pro Kg	€
Landjäger	pro Kg	€
Leberkäse geschnitten 100g	pro Kg	€
Rindfleisch gekocht feine Streifen	pro Kg	€
Pressschinken ganz	pro Kg	€
Puten Cabanossi	pro Kg	€
Saunaschinken ganz	pro Kg	€
Toastschinken 0,5 x 0,5 cm	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: