

**Anbot:**

	<b>Jahresbedarf</b>	<b>ca.</b>	<b>100 kg</b>
<b><u>RIND max. 30 Monate gereift.</u></b>			
Faschiertes mit 3 er Scheibe max 5 % Fett	pro Kg	€ .....	
Rind Geschnetzeltes mager	pro Kg	€ .....	
Rindfleisch gewürfelt 2 x 2 cm mager	pro Kg	€ .....	
Rindfleisch gewürfelt 0,5 x 0,5 cm mager	pro Kg	€ .....	
Rindfleisch gewürfelt 1 x 1cm mager	pro Kg	€ .....	
Schnitzel geschnitten a 130g Schale / Rose	pro Kg	€ .....	
Weißscherzl ganz	pro Kg	€ .....	

**LAMM**

Lammfleisch gewürfelt 2 x 2 cm Schulter/ Hals	pro Kg	€ .....	
---	--------	---------	--

**LAMM BIO**

Lammfleisch gewürfelt 2 x 2 cm Schulter/ Hals	pro Kg	€ .....	
	<b>Jahresbedarf</b>	<b>ca.</b>	<b>15.000 kg</b>

**RIND BIO max. 30 Monate gereift.**

Faschiertes mit 3 er Scheibe max 5 % Fett	pro Kg	€ .....	
Rind Geschnetzeltes mager	pro Kg	€ .....	
Rindfleisch gewürfelt 2 x 2 cm mager	pro Kg	€ .....	
Rindfleisch gewürfelt 0,5 x 0,5 cm mager	pro Kg	€ .....	
Rindfleisch gewürfelt 1 x 1cm mager	pro Kg	€ .....	
Schnitzel geschnitten a 130g Schale / Rose	pro Kg	€ .....	
Weißscherzl ganz	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.

**Firmenstampiglie:**  
**Rechtsgültige Unterschrift:**

, am .....