

Bestellvorlage



HEGGEHOF
Biolandfleischerei Schäfers

Heggehof 2
33165 Lichtenau-Asseln
Tel. 05295 - 930274
www.heggehof.de
DE-006-ÖKO-Kontrollstelle

Soweit nicht anders gekennzeichnet, stammen alle aufgeführten Artikel aus ökologischer Erzeugung.

- S Schweinefleisch
- R Rindfleisch
- G Geflügelfleisch
- B Büffelfleisch
- L Lammfleisch

Bitte immer eintragen!

Kundennummer _____
Name _____

» Fax: 05295 - 9976611 oder
Mail: bestellung@heggehof.de

Schweinefleisch

S 1000	1/2 Schwein
S 1010	Schweinefilet
S 1020	Schweinelummeer (am Stück)
S 1022	Schweine Rückensteaks
S 1030	Schweinekotelett
S 1040	Schweineschnitzel
S 1050	Schweinebraten
S 1051	Schweinebraten (gewürzt in Marinade)
S 1052	Schweinekrustenbraten (mit Schwarte)
S 1060	Schweinerollbraten
S 1070	Schweinenacken (mit Knochen)
S 1080	Schweinenacken (ohne Knochen)
S 1090	Schweinegulasch
S 1100	Dicke Rippe
S 1110	Schälrippe
S 1120	Eisbein
S 1130	Schweinebauch (frisch)
S 1140	Kasseler (mager, ohne Knochen)
S 1141	Kasseler-Nacken (ohne Knochen)
S 1150	Gemüsebraten im Bratschlauch
S 1160	Nackensteaks (ungewürzt)
S 1170	Nackensteaks (gewürzt)
S 1180	Kräuterschnitzel
S 1190	Bauchfleisch (gewürzt)
S 1200	Marinadenschnitzel
S 1210	Schweineleber (auf Kundenbestellung)

Wurst im Glas

S 2500	Zwiebelleberwurst	ca. 180 g	
S 2510	Schweineleberwurst (fein)	ca. 180 g	
S 2520	Gekochte Mettwurst	ca. 180 g	
S 2530	Blutwurst	ca. 180 g	
S 2540	Sülze	ca. 180 g	
R 2550	Rinderleberwurst	ca. 180 g	
S/R 2560	Wiener (im Glas)	ca. 270 g	
R 2570	Cornedbeef	ca. 180 g	
S/R 5551	Bolognese (Hausmacher Art)	ca. 380 g	
R 3580	Rinderfond (Konzentrat)	ca. 400 g	
G 6170	Geflügelragout (im Glas)	ca. 390 g	
G 6004	Gänserilette	ca. 180 g	Nov. – Dez.
G 6003	Gänseschmalz	ca. 180 g	Nov. – Dez.
G 6006	Geflügelfond (Konzentrat)	ca. 400 g	
B 4017	Büffelleberwurst (mit Apfel u. Zwiebel)	ca. 180 g	

Wurstwaren (vom Schwein und Rind)

S	1500	Schweinemettwurst (Hausmacher Art)	ca. 500 - 800 g	
S	1501	Schweinemettwurst (geschnitten)	ca. 100 g	
S	1510	Schweinemettwurst (mit Fenchel)	ca. 500 g	
S	1520	Grobe Schmierwurst	ca. 220 g	
S	1530	Feine Schmierwurst	ca. 220 g	
S	1540	Pfeffersack	ca. 180 g	
S	1550	Kohlwurst (geräuchert)	ca. 250 g	Okt. - Mär.
S	1560	Schweinemettenden	ca. 120 g	
S	1570	Pfefferbeißer	ca. 100 g	
S	1579	Gewürzschinken (geräuchert)	ca. 250 - 2500 g	
S	1580	Schinkenstücke (geräuchert)	ca. 250 - 2500 g	
S	1581	Schinkenstücke (luftgetrocknet)	ca. 250 - 2500 g	
S	1582	Nusschinken (geräuchert)	ca. 250 - 2500 g	
S	1583	Knochenschinken (luftgetrocknet)	ca. 1000 - 2500 g	
S	1584	Gewürzschinken (geschnitten)	ca. 100 g	
S	1590	Schinken (geräuchert, geschnitten)	ca. 100 g	
S	1593	Schinken (luftgetrocknet, geschnitten)	ca. 100 g	
S	1591	Nusschinken (geschnitten)	ca. 100 g	
S	1592	Knochenschinken (geschnitten)	ca. 100 g	
S	1595	Schinkenwürfel	ca. 150 g	
S	1600	Durchwachsener Speck	ca. 200 - 2000 g	
S	1610	Fetter Speck	ca. 200 g	
S	1620	Gekochter Schinken (am Stück)	ca. 1000 g	
S	1630	Gekochter Schinken (geschnitten)	ca. 100 g	
S	1640	Blutwurst	ca. 220 g	
S	1650	Blutwurst (geräuchert)	ca. 700 g	
S	1651	Blutwurst zum Braten (mit Mehl)	ca. 400 g	Sep. - Mär.
S	1660	Schweinesülze	ca. 220 g	
S	1670	Schwartemagen	ca. 500 g	
S	1680	Wurstebrei (mit Gerste)	ca. 500 g	Sep. - Mär.
S	1690	Delikatessleberwurst	ca. 220 g	
S	1700	Zwiebelleberwurst	ca. 220 g	
S	1701	Kräuterleberwurst (geräuchert)	ca. 200 g	
S	1710	Schweineleberwurst (grob, geräuchert)	ca. 800 g	
S	1720	Schweineleberwurst (fein, geräuchert)	ca. 800 g	
S	1730	Schweineschmalz	ca. 200 g	
S	1740	Griebenschmalz	ca. 200 g	
S/R	1750	Frikadellen (gebraten)	ca. 100 g	
S	1760	Fleischwurst für Kinder	ca. 280 g	
S	1770	Kräuterbratwurst	ca. 80 g	
S/R	1780	Fleischwurst (fein)	ca. 280 g	
S/R	1810	Bierschinken	ca. 280 g	
S/R	1820	Jagdwurst	ca. 280 g	
S/R	1830	Pizzapastete mit Käse	ca. 1000 g	
S/R	1840	Rostbratwurst	ca. 100 g	
S	1841	Bayrische Weisswurst	ca. 80 g	
S/R	1843	Rostbratwurst mit Rucola u. Parmesan	ca. 100 g	Apr. - Aug.
S/R	1850	Rostbratwurst mit Käse	ca. 100 g	Apr. - Aug.
S/R	1860	Wiener	ca. 90 g	
S	1870	Kräutermettwurst	ca. 450 g	
S	1880	Leberkäse in Scheiben (2 Stück)	ca. 200 - 1000 g	
S	1890	Bockwurst	ca. 100 g	
S	1895	Krakauer	ca. 100 g	
S	1900	Hackbraten mit Gemüse	ca. 500 g	

Rindfleisch

R	3000	Rinderfilet		
R	3010	Rinderroastbeef		
R	3020	Rinderhüfte		
R	3030	Rinderbraten		
R	3031	Tafelspitz		
R	3040	Rinderrouladen (Oberschale)		
R	3050	Rindergulasch		
R/S	3055	Gulasch gemischt		
R	3060	Rinderbrust (ohne Knochen)		
R	3070	Hohe Rippe (ohne Knochen)		
R	3080	Beinscheibe		
R	3090	Flache Rippe		
R	3100	Ochsenchwanz		
R	3110	Markknochen		
R	3120	Sandknochen/Suppenknochen		
R	3130	Sauerbraten (fertig eingelegt)		
R	3140	Kräutersteaks		
R	3150	Rinderzunge		
R	3160	Rinderleber (auf Kundenbestellung)		
R	3500	Rindermettwurst	ca. 400 g	
R	3510	Rinderrauchenden	ca. 110 g	
R	3520	Rinderbraten (in Aspik)	ca. 500 g	
R	3530	Rinderwurst (zum Braten)	ca. 250 g	Sep. – Mär.
R	3540	Rinderrostbratwurst	ca. 100 g	
R	3550	Rinderschinken (geschnitten)	ca. 100 g	
R	3560	Rinderschinken (am Stück)	ca. 500 – 1000 g	
R	3570	Rinderfrikadelle (Kräuter u. Knoblauch)	ca. 100 g	

Büffelfleisch

B	4001	Büffelfilet		
B	4002	Büffelroastbeef		
B	4003	Büffelhüfte		
B	4004	Büffelbraten		
B	4005	Büffelrouladen		
B	4006	Büffelgulasch		
B	4007	Büffelbeinscheiben		
B	4008	Büffel Hohe Rippe (ohne Knochen)		
B	4009	Büffelleber (auf Kundenbestellung)		
B	4011	Büffelmettwurst	ca. 300 g	
B	4014	Büffelsalametti	ca. 50 g	
B	4015	Büffelrostbratwurst	ca. 100 g	
B	4018	Büffelschinken (geschnitten)	ca. 100 g	
B	4019	Büffelschinken (am Stück)	ca. 500 – 1000 g	

Tiefgefrorene Ware

S	2700	Schweinehack	ca. 250 g	
S	2710	Schweinemet	ca. 250 g	
S	2720	Frische Bratwurst (2er, 3er, 4er)	ca. 200 – 400 g	
S	2721	Bratwurstschnecken (2er)	ca. 240 g	
R	2730	Rinderhack	ca. 250 g	
S/R	2735	Gehacktes gemischt	ca. 250 g	
L/R	2740	Lammhack	ca. 250 g	
L/R	2750	Lammbratwurst (2er)	ca. 200 g	
L/R	2751	Cevapcici (mit Knoblauch)	ca. 240 g	
B	4010	Büffelhack	ca. 250 g	
R	2760	Rinderburgerpatties	ca. 240 g	
B	2770	Büffelburgerpatties	ca. 240 g	
G	2780	Putenburgerpatties	ca. 240 g	
L	2790	Lammburgerpatties	ca. 240 g	

Lammfleisch

L	5000	½ Lamm
L	5010	Lammfilet oder Lammlachs
L	5020	Lammkeule (ohne Knochen)
L	5021	Lammschnitzel aus der Keule
L	5025	Lammkeule (mit Knochen)
L	5030	Lammschulter (ohne Knochen)
L	5035	Lammschulter (mit Knochen)
L	5040	Lammrücken (mit Knochen)
L	5050	Lammkotelett
L	5060	Lammhaxe
L	5070	Lammgulasch
L	5090	Lammschnitzel (in Kräutermarinade)

Geflügelfleisch

G	6000	Gans (auf Vorbestellung)		Nov. – Dez.
G	6001	Gänsebrust (mit Haut u. Knochen)	ca. 1000 g	Nov. – Dez.
G	6002	Gänsekeule (1 Stück)	ca. 500 g	Nov. – Dez.
G	6010	Pute (auf Vorbestellung)		Nov. – Dez.
G	6020	Mulardenente (auf Vorbestellung)	ca. 2000 – 3500 g	Nov. – Dez.
G	6210	Flugente (auf Vorbestellung)	ca. 1500 – 2500 g	Nov. – Dez.
G	6030	Hähnchen		
G	6040	Putenbrust (am Stück)		
G	6050	Putenoberkeule		
G	6060	Hähnchenbrustfilet		
G	6061	Hähnchenbrustfilet (in Currymarinade)		
G	6070	Hähnchenkeule (ganz)		
G	6071	Hähnchenunterkeule (Drumstick, gewürzt)		
G	6072	Hähnchenoberkeule		
G	6080	Putenschnitzel		
G	6081	Putenschnitzel (in Currymarinade)		
G	6082	Putenbrust Filetstreifen (in Paprikamarinade)		
G	6090	Geflügelbratwurst	ca. 90 g	
G	6091	Geflügelkräuterbratwurst	ca. 70 g	Apr. – Aug.
G	6100	Geflügelfleischwurst	ca. 280 g	
G	6110	Geflügelbierschinken	ca. 280 g	
G	6120	Geflügeljagdwurst	ca. 280 g	
G	6130	Geflügelwiener	ca. 50 g	
G	6140	Geflügelpastete mit Käse	ca. 1000 g	
G	6150	Geflügelpastete mit Paprika	ca. 1000 g	
G	6160	Putenschinken (geschnitten)	ca. 100 g	
G	6165	Putenschinken (am Stück)	ca. 500 g	
G	6180	Hähnchenflügel		
G	6181	Hähnchenflügel (Chickenwing, gewürzt)		
G	6190	Suppenhuhn (tiefgefroren)	ca. 1200 g	
G	6240	Geflügelfrikadelle	ca. 100 g	
G	6250	Gekochte Putenbrust (am Stück)	ca. 500 g	
G	6260	Gekochte Putenbrust (geschnitten)	ca. 100 g	
G	6270	Geflügelfleisch in Aspik	ca. 190 g	
G	6280	Geflügel-Delikatessleberwurst	ca. 200 g	

Kalbfleisch

8000	Kalbfilet
8010	Kalbrücken (schier)
8020	Kalbschnitzel
8030	Kalbrouladen
8040	Kalbbraten
8050	Kalbgulasch
8060	Kalbhaxe

Tiernahrung

8888	Fleisch für Hund und Katze (gekocht)	ca. 800 g	4,99 €/St.
------	--------------------------------------	-----------	------------