

# Kalb

## **Kälber/Viertel**

Kalb –I-

Ka-Vorderteil mit Lappen

Ka-Vorderteil o. Lappen

Ka-Torso

Ka-Bug mit Kn. und Haxe

Ka-Hals mit Knochen

Ka-Brust m. Lappen/Kn. o. Fett

Ka-Lappen mit Knochen

Ka-Spitzbrust mit Knochen

Ka-Rücken-Krone

Ka-Pistole

Ka-Hinterteile

## **Kalbfleisch, zerlegte Ware**

Ka-Bug o. Knochen

Ka-Bug Ladenschnitt

Ka-Dickes Bugstück

Ka-Flaches Bugstück

Ka-Falsches Filet

Ka-Hals o. Knochen

Ka-Hals Ladenschnitt

Ka-Rollbraten v. Hals, geknüpft

Ka-Nierenbraten

Ka-V-Haxen

Ka-V-Haxen Ladenschnitt

Ka-V-Haxen Ossobuco vac.

Ka-Oberschale

Ka-Oberschale o. Deckel

Ka-Oberschale o. Deckel pariert

Ka-Unterschale

Ka-Unterschale o. Tafelspitz, o. Beinw.

Ka-Unterschalen Kernstück

Ka-Hüfte

Ka-Steakhüfte

Ka-Kugel

Ka-Kugel gerollt

Ka-H-Haxen

Ka-H-Haxen Ladenschnitt

Ka-H-Haxen Ossobuco

Ka-Semerrolle

Ka-Tafelspitz

Ka-Beinwade, Rosenstück

Ka-Keule 4'er Schnitt

Ka-Keule 3'er Schnitt

Ka-Rücken

Ka-Rücken Hotelschnitt

Ka-Rücken Lachsschnitt

Ka-Rücken Lachs mit halber Kette

Ka-Rücken-Lummerstück

Ka-Filet

Ka-Filet o. Kette

Ka-Brust m. Lappen geschält

Ka-Lappen o. Knochen

Ka-Spitzbrust geschält

Ka-Abschnitte

Ka-Gulasch

Ka-Fleisch für Gulasch

Ka-Geschnetzeltet

Ka-Schwänze

Ka-Fett

Ka-Knochen

## **Kalbfleisch, Innereien**

Ka-Kopf o. Zunge

Ka-Geschlinge mit Zunge

Ka-Leber

Ka-Bries

Ka-Herz

Ka-Zunge

Ka-Nieren

Ka-Backen

Ka-Lunge

