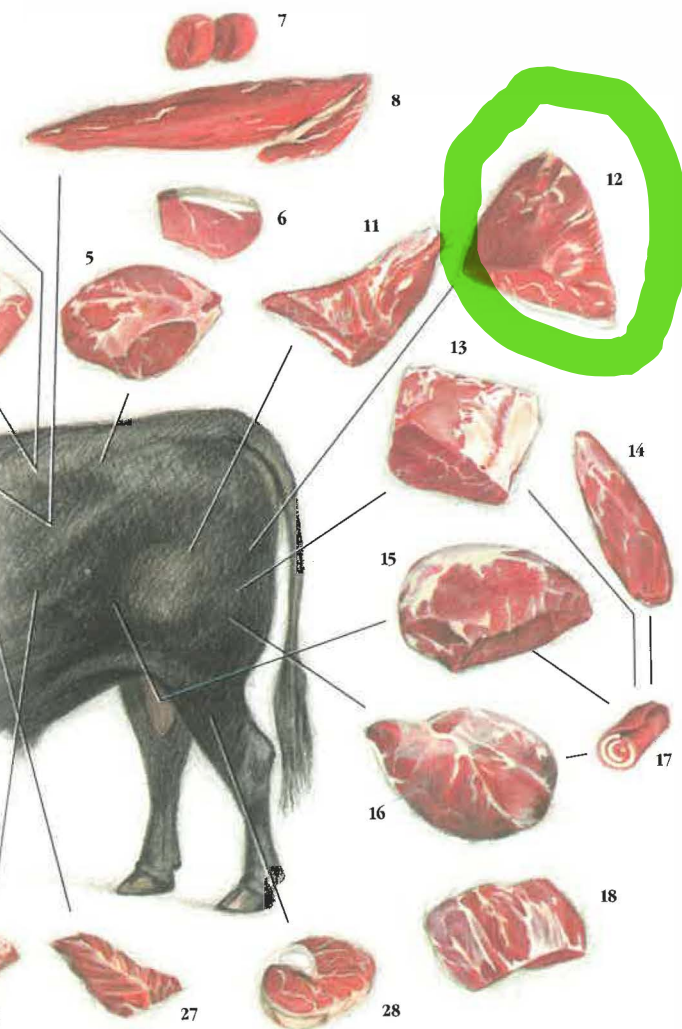


Veal



- _____ Oberschale
- _____ Oberschale
- _____ Schale mit Deckel
- _____ Bifteck
- _____ Topside
- _____ Controgirello
- _____ Kugel
- _____ Nuß
- _____ Ronde
- _____ Thick Flank
- _____ Noce

- 17**
- _____ D Roulade
 - _____ BY Roulade
 - _____ A Tafelstück
 - _____ I Involtino

- 18**
- _____ D Spinne

- 19**
- _____ D Zungenstück
 - _____ A Vorschlag

- 20**
- _____ D Dicke Schulter
 - _____ BY Dicke Schulter
 - _____ A Dicke Schulter
 - _____ F Boule de Macreuse
 - _____ GB Shoulder Clod
 - _____ I Spalla alta

- 12**
- _____ D Tafelspitz
 - _____ A Tafelspitz
 - _____ F Gîte Noix
 - _____ GB Silverside

- 21**
- _____ D Schild
 - _____ BY Flache Schulter
 - _____ A Schulterschierzl
 - _____ F Paleron
 - _____ GB Blade
 - _____ I Copertina di Spalla

- 22**
- _____ D Falsches Filet / Runde Schulter
 - _____ BY Judenfilet / Dünne Schulter
 - _____ A Schultermeisl
 - _____ F Macreuse
 - _____ GB Chuck Tenderloin
 - _____ I Girello di Spalla

- 23**
- _____ D Brustspitz
 - _____ A Brustkern
 - _____ F Poltrine
 - _____ GB Brisket

- 24**
- _____ D Flache Rippe
 - _____ BY Dünne Rippe
 - _____ A Riedhüfl
 - _____ F Plate de Côtes
 - _____ I Costina di Pancia

- 25**
- _____ D Kronfleisch
 - _____ F Hampe
 - _____ GB Thin Shirt
 - _____ I Lombata

- 26**
- _____ F Bavette
 - _____ GB Shirt Steak
 - _____ I Bavetta

- 27**
- _____ D Nierenzapfen
 - _____ BY Nierenzapfen
 - _____ A Herzzapfen
 - _____ F Onglet
 - _____ GB Thick shirt
 - _____ I Lombatello

- 28**
- _____ D Beinscheibe
 - _____ F Gîte Arrière
 - _____ I Ossobuco