

Aus der Region – für die Region!

Wir verbinden Tradition und Zukunft

Zufriedene Kunden sind unser höchstes Gut, daher stellen wir hohe Ansprüche an uns und unsere Produkte. Wir stehen für Top-Beratung, Top-Qualität und Top-Service. Wir bieten unseren Kunden Qualität, Sicherheit, Genuss, Vielfalt und einen Top-Service auf der Höhe der Zeit!

Unser Rindfleisch hat Klasse und Rasse

Wir beziehen unsere Limousin- Rinder aus Teutendorf bei Travemünde von unserem Landwirt Herrn Plötze-Martin. Die Fleischqualität dieser Rasse ist außerordentlich gut und besticht durch ihre gute Marmorierung und ihre Zartheit. Diese Rasse wird ausschließlich für den Fleischverzehr gezüchtet und hat sich im Laufe der letzten 200 Jahre von Ihrem Ursprungsgebiet Südwestfrankreich weltweit in der Spitzenklasse der Fleischqualität festgesetzt.

Unser Schweinefleisch ist handverlesen

Unser Schweinefleisch kommt ausnahmslos von natürlich aufgezogenen gesunden Schweinen aus Rethwischhöhe / Bad Oldesloe - von unserem Landwirt Thomas Hoff. Direkt vom Erzeuger zum Fleischer, mit hoher Fleischqualität von ausgesuchten, handverlesenen Schlachtschweinen.

Lohff to go! Lohff zum Mitnehmen!

Gerade wer bewusster leben möchte, muss sich auf die Qualität der Produkte verlassen können. Unsere Konserven sind dafür der beste Beweis. Traditionelle handwerkliche Spezialitäten - meisterlich frisch! Das finden Sie bei uns. Ausgesuchte Konserven-Suppen, oder traditionelle Feinkost-Spezialitäten – nach alten Haus-Rezepten liebevoll zubereitet – so können sie die Lohff-Qualität überall hin mitnehmen und genießen. Und achten Sie auch auf unsere „Dose des Monats“, die Sie dann besonders günstig kaufen können.

Party-Service & Catering

Egal ob kalte Platten, Canapée, Fingerfood oder Büffet:

Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand!

Natürlich auch Getränkeservice, Zelte, Mobiliar und Servicepersonal für Ihre große Feier.

Infos und Prospekte im Laden oder im Netz unter www.luebeck-catering.de

oder Anruf unter 04502-880977



Fleischerei Lohff GmbH
Vorderreihe 19 • 23570 Travemünde
Tel.: 04502-2303 • eMail: info@lohff.de

Menüplan August 2017



Mit Liebe zubereitet, mit Freude serviert!

- Täglich frisch gekocht – kein Tiefkühlen
- Fleisch in ausgesuchter Fleischer-Qualität aus artgerechter Haltung
- Leckere fleischlose Gerichte, Suppen und Eintöpfe
- Zusätzliche Auswahl in der heißen Theke in der Vorderreihe und im LOHFF'S, Am Dreilingsberg

Das Zeichen Ihres Vertrauens. Gerade wer bewusster leben möchte, muss sich auf die Qualität der Produkte verlassen können.



Fleisch in ausgesuchter top Qualität - Wurst, Aufschnitt und Salate meisterlich frisch, im eigenen Betrieb hergestellt! Uns können Sie vertrauen.



Menüplan August 2017

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Di, 01.08.	Kohlroulade in Sauce, Schmorkohl und Salzkartoffeln	7,95
___	Mi,02.08.	Frikadelle mit Sauce, Sommergemüse und Gratin	7,45
___	Do,03.08.	Überback. Hähnchenbrust auf Sauce, Erbsen u. Püree	8,95
___	Fr,04.08..	Lachsfilet auf Zitronenbittersauce, Kartoffeln u. Salat	9,9 5
___	Odertäglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
___	Wochenmenü	Rindergeschnetzeltes mit Tomaten u. Zucchini an Reis	8,45
___	WM fleischlos	Pilzrahmpfanne mit Reis	7,45
___	Mo,07.08.	Rahmkohlrabi m. Fleischbällchen, Kartoffeln und Salat	6,95
___	Di ,08.08.	Putengeschnetzeltes mit Paprika u. Möhre an Curryreis	7,95
___	Mi,09.08.	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Kartoffeln	7,95
___	Do,10.08.	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Roter Bete	7,45
___	Fr,11.08.	Rinderroulade mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln	8,95
___	Wochenmenü	Nudel – Hackfleisch – Auflauf mit Spinat u. Fetakäse	6,95
___	WM fleischlos	Gemüsepaella mit Paprika, Bohnen und Auberginen	6,95
___	Oder	...täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
___	Mo,14.08.	Bratwurst mit Sauerkraut und Püree	6,95
___	Di,15.08.	Putenschnitzel mit Orangensauce, Möhren und Reis	8,45
___	Mi,16.08.	Frikadelle in Sauce, Rahmwirsing und Kartoffeln	6,95



Menüplan August 2017

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Do,17.08.	Rinderleber mit Zwiebeln und Apfelmus an Püree	7,95
___	Fr, 18.08.	Schweinefilet in Sherryrahmsauce, Broccoli und Kartoffeln	8,95
___	Oder	...täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
___	Wochenmenü	Schnitzel mit Gemüse und Bechamelkartoffeln	8,45
___	WM fleischlos	Champignon – Spinat – Gratin mit Kartoffeln	6,95
___	Mo,21.08.	Schmorkohl mit Hack an Petersilienkartoffeln	6,95
___	Di, 22.08.	Kotelett mit Paprikasauce und Kartoffeln, Salat	7,95
___	Mi,23.08.	Kabeljau mit Senfsauce, Bratkartoffeln u. Gurkensalat	9,45
___	Do,24.08.	Rindergeschnetzeltes mit Gemüse und Nudeln	8,45
___	Fr,25.08.	Hühnerfrikassee mit Spargel u. Pilzen an Reis	7,95
___	Oder	...täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
___	Wochenmenü	Fleischkäse, Püree und Sauerkraut	7,45
___	WM fleischlos	Paprika Tomaten - Risotto	6,95
___	Mo,28.08.	Hähnchenkeule mit Gemüse und Püree	7,95
___	Di,29.08.	Nudeln mit Sauce „Bolognaise“ und Tomatensalat	6,95
___	Mi, 30.08.	Gyros Geschnetzeltes mit Krautsalat, Tomatenreis u, Tzatziki	7,45
___	Do, 31.08	Nackensteak mit Zwiebeln, Püree und Gemüse	7,95

Das **Wochenmenü (WM)** und das **WM fleischlos** können Sie alternativ zum Tagesmenü wählen.

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer