

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 Oktober 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 Oktober 2017

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Mo, 02.10.	Kalbsfrikassee mit Reis und Gemüse	8,45
___	Di, 03.10.	Tag der Deutschen Einheit!	
___	Mi, 04.10.	Senfei in Sauce mit Kartoffeln u. Rohkostsalat	7,45
___	Do, 05.10.	Lachsfilet auf Rahmspinat und Meerrettichpüree	9,45
___	Fr, 06.10.	Wildgulasch mit Waldpilzen und Kartoffeln, Salatbeilage	8,95
___	Wochenmenü	Putenbraten mit Sauce „Creme fraiche“, Möhren u. Kartoffeln	7,95
___	WM fleischlos	Wirsing – Kartoffelauflauf mit getrockneten Tomaten	7,45
___	Mo, 09.10.	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen an Reis	7,95
___	Di, 10.10.	Fleischkäse mit Sauerkraut, Püree u. Sauce	6,95
___	Mi, 11.10.	Königsberger Klops mit Kartoffeln u. Roter Bete	7,45
___	Do, 12.10.	Kohlrouladen mit Schmorkohl u. Kartoffeln	7,95
___	Fr, 13.10.	Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Püree	9,95
___	Wochenmenü	Rinderbraten in Sauce, Gemüse und Püree	8,45
___	WM fleischlos	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenreis	7,45
___	Mo, 16.10.	Kotelett mit Paprikasauce, Salzkartoffeln, Salatbeilage	7,95
___	Di, 17.10.	Frikadellen mit Sauce, Rahmwirsing und Püree	6,95
___	Mi, 18.10.	Seelachsfilet mit Senfsauce, Kartoffeln u. Gurkensalat	8,95
___	Do, 19.10.	Grillhaxe mit Sauerkraut, Püree und Speckstippe	8,95



Menüplan Oktober 2017

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Fr, 20.10.	Rinderrouladen in Sauce, grüne Bohnen und Gratin	8,95
___	Wochenmenü	Putengeschnetzeltes mit Paprika und Möhren an Reis	8,45
___	WM fleischlos	Gemüselasagne	6,95
___	Mo, 23.10.	Putenschnitzel in Sauce Bearnaise, Penne u. Broccoli	7,95
___	Di, 24.10.	Gyrosgeschnetzeltes m. Tzatziki, Krautsalat u. Tomatenreis	7,45
___	Mi, 25.10.	Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst u. Röstkartoffeln	8,95
___	Do, 26.10.	Wildschweinbraten mit Pilzsauce, Rotkohl und Knödel	8,95
___	Fr, 27.10.	Entenkeule mit Sauce, Kartoffeln u. Rotkohl	9,95
___	Wochenmenü	Spare Ribs mit Krautsalat	7,45
___	WM fleischlos	Gebratene Sellerieschnitzel mit Kräuter - Püree	7,45
___	Mo, 30.10.	Currywurst mit Pommes und Salat	6,95
___	Di, 31.10.	Reformationstag!	
___	Wochenmenü	Hackbraten mit Sauce, Spitzkohlgemüse und Püree	7,45
___	WM fleischlos	Waldpilzragout mit Gnocci	7,45
		Außerdem:	
		Täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	

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

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer