

## 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](http://www.luebeck-catering.de)

oder Anruf unter 04502-880977



**Fleischerei Lohff GmbH**  
Vorderreihe 19 • 23570 Travemünde  
Tel.: 04502-2303 • eMail: [info@lohff.de](mailto:info@lohff.de)

# Menüplan November 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 November 2017

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Mi, 01.11.	Rinderbraten mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln	7,95
___	Do, 02.11.	Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	7,45
___	Fr, 03.11.	Entenbrust auf Kirschsauce, Rotkohl u. Schupfnudeln	9,95
___	WM	Lasagne	6,95
___	WM fleischlos	Überbackene Folienkartoffel mit Sauerkrautfüllung	6,45
___	Mo, 06.11.	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Reis	7,45
___	Di, 07.11.	Hackbraten mit Bechamel-Kartoffeln und Erbsen	6,95
___	Mi, 08.11.	Geflügelleber „Berliner Art“ mit Püree und Apfelmus	7,45
___	Do, 09.11.	Kotelett mit Paprikasauce, Kartoffeln und Salatbeilage	7,95
___	Fr, 10.11.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhren u. Kartoffeln	8,95
___	WM	Geflügel Cordon bleu, Mischgemüse und Spätzle	7,95
___	WM fleischlos	Gemüsespieß mit Rosmarinkartoffeln und Tomatenreis	7,45
___	Mo, 13.11.	Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst an Röstkartoffeln	8,95
___	Di, 14.11.	Putengulasch mit Früchten an Curryreis	7,95
___	Mi, 15.11.	Schweinebraten mit Rahmchampignons und Spätzle	7,45
___	Do, 16.11.	Rinderrouladen in Sauce, grüne Bohnen u. Kartoffeln	8,95
___	Fr, 17.11.	Gänsekeule mit Sauce, Rotkohl und Knödeln	12,95



## Menüplan November 2017

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	WM	Entenkeule in Orangensauce, Knödel u. Rotkohl	8,95
___	WM fleischlos	Waldpilzragout mit Knödel	6,95
___	Mo, 20.11.	Gyros Geschnetzeltes, Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat	7,45
___	Di, 21.11.	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse u. Reis, Salat	7,95
___	Mi, 22.11.	Rinderleber mit Zwiebeln und Apfelmus an Püree	7,45
___	Do, 23.11.	Grillhaxe mit Sauerkraut, Püree und Senf	8,95
___	Fr, 24.11.	Hirschkalbsbraten mit Holundersoße und Beilagen	9,45
___	WM	Entenbrust mit Rotkohl, Schupfnudeln u. Sauce	9,95
___	WM fleischlos	Möhren-Zucchini-puffer mit Lachs u. Schmand	7,95
___	Mo, 27.11.	Wildgulasch mit Spätzle und Rotkohl	8,45
___	Di, 28.11.	Hähnchenkeule, Erbsen und Möhren und Püree	7,45
___	Mi, 29.11.	Currywurst mit Pommes und Salatbeilage	6,45
___	Do, 30.11.	Steckrüben-Mus mit Kasseler-Kotelett	7,45
___		Täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe finden Sie in unserer „Heißen Theke“!	ab 3,80

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

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer