

## 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 Download unter: [www.lohff.de](http://www.lohff.de)

# Menüplan Januar 2018



## 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.

AUS DER REGION - FÜR DIE REGION



## Menüplan Januar 2018

Anzahl	Datum	Menü	Preis
—	Mo,01.01.	Neujahr!	
—	Di, 02.01.	Geschnetzeltes mit Reis und Gemüse	7,45
—	Mi, 03.01.	Senfei in Sauce mit Kartoffeln u. Rohkostsalat	6,95
—	Do, 04.01.	Seelachsfilet auf Rahmspinat und Meerrettichpüree	9,45
—	Fr, 05.01.	Wildgulasch mit Waldpilzen und Kartoffeln	8,95
—	Wochenmenü	Entenbrust auf Kirschsauce, Schupfnudeln u. Rotkohl	9,95
—	WM fleischlos	Rosenkohl – Kartoffel – Auflauf	6,95
—	Mo, 08.01.	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen an Reis	7,95
—	Di, 09.01.	Fleischkäse mit Sauerkraut, Püree und Sauce	7,45
—	Mi, 10.01.	Königsberger Klops mit Kartoffeln u. Roter Bete	7,45
—	Do, 11.01.	Kohlrouladen mit Schmorkohl und Kartoffeln u. Sauce	7,95
—	Fr, 12.01.	Entenkeulen mit Sauce, Rotkohl und Knödel	8,95
—	Wochenmenü	Rinderbraten u. Burgundersauce, Gemüse und Gratin	8,95
—	WM fleischlos	Wirsing-Nudelauf mit Walnuss-Käse-Kruste	6,95
	Mo,15.01.	Wildbratwürste mit Sauerkraut und Sellerie-Kartoffelpüree	7,45
	Di,16.01.	Kotelett mit Rahmpilzen, Salzkartoffeln u. Salatbeilage	7,45
	Mi,17.01.	Fischfilet mit Senfsauce, Salzkartoffeln u. Gurkensalat	8,95
	Do,18.01.	Grillhaxe auf Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf	8,45



## Menüplan Januar 2018

Anzahl	Datum	Menü	Preis
	Fr,19.01.	Rinderrouladen m. Sauce, grüne Bohnen u. Kartoffeln	7,95
	Wochenmenü	Wildbouletten mit Steckrübengemüse und Püree	7,95
	WM fleischlos	Pasta mit Pfifferlingen und Tomaten	7,45
	Mo,22.01.	Nudeln mit Sauce „Bolognaise“ und Tomatensalat	6,95
	Di,23.01.	Rindergeschnetzeltes mit Gemüse und Reis	7,45
	Mi,24.01.	Nackenbraten mit Altbiersauce, Knödel und Gemüse	7,45
	Do,25.01.	Lachsfilet auf Zitronenbittersauce, Kartoffeln u. Salat	9,45
	Fr,26.01.	Schweinefilet mit Currysauce, Gemüse und Gratin	7,95
	Wochenmenü	Wildschweinbraten mit Sauce, Rosenkohl u. Knödel	7,95
	WM fleischlos	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenreis	6,95
	Mo,29.01.	Hähnchenkeule mit Spätzle und Möhren in Hollandaise	7,45
	Di,30.01.	Rinderleber mit Apfelmus und Zwiebeln, dazu Püree	6,95
	Mi,31.01.	Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat	7,45

Das **Wochenmenü (WM)** und das **WM fleischlos** können Sie alternativ zum Tagesmenü wählen. Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen hängt im Laden aus!

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer