

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 Februar 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.



Menüplan Februar 2018

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Do,01.02.	Hähnchen Curry mit Blumenkohl, Bohnen und Reis	7,45
___	Fr,02.02.	Rinderbraten mit Rotwein-Mascarpone Sauce, Gemüse u. Spätzle	8,45
___	Wochenmenü	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Pilzen an Reis	7,95
___	Vegetarisch	Gemüselasagne	6,95
___	Mo,05.02.	Rinderleber mit Zwiebeln und Apfelmus an Püree	7,45
___	Di,06.02.	Hühnerfrikassee mit Spargel und Pilzen an Reis	7,95
___	Mi,07.02.	Grützwurst, hell und dunkel mit Püree u. Apfelmus	7,45
___	Do,08.02.	Schollenfilets mit Speckkartoffelsalat	8,95
___	Fr,09.02.	Entenbrust auf Kirschsauce, Rotkohl u. Schupfnudeln	9,45
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	
___	Wochenmenü	Wildgulasch mit Waldpilzen und Knödel	8,95
___	Vegetarisch	Winterliches Wokgemüse mit mariniertem Tofu und Reis	7,45
___	Mo,12.02.	Cevapcici mit Paprikasauce und Reis, Salatbeilage	7,95
___	Di,13.02.	Senfei in Sauce mit Kartoffeln und Rohkostsalat	7,45
___	Mi,14.02.	Grillhaxe auf Sauerkraut , Kartoffelpüree, Speckstippe und Senf	8,95
___	Do,15.02.	Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce, Gemüse u. Spätzle	8,95



Menüplan Februar 2018

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Fr,16.02.	Rinderrouladen mit Sauce, Gemüse u. Gratin	8,95
___	Oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	
___	Wochenmenü	Gefüllte Paprikaschoten mit Hack, Tomatensauce und Reis	7,95
___	Vegetarisch	Sauerkraut – Apfel – Quiche mit Walnuss – Käse - Kruste	7,45
___	Mo, 19.02.	Schnitzel mit Gemüse, Kartoffeln und Sauce	7,95
___	Di, 20.02.	Kohlrouladen mit Sauce, Schmorkohl und Kartoffeln	8,45
___	Mi, 21.02.	Putengeschnetzeltes mit Gemüse an Reis	7,95
___	Do, 22.02.	Hähnchenkeule, Gemüse und Püree	7,45
___	Fr, 23.02.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Gemüse und Kartoffeln	8,95
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	
___	Wochenmenü	Kasseler– Kotelet mit Steckrübenmus	7,95
___	Vegetarisch	Waldpilzragout mit Serviettenknödel	6,95
___	Mo,26.02.	Bratwurst mit Sauerkraut und Püree	6,95
___	Di, 27.02.	Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst u. Röstkartoffeln	8,95
___	Mi, 28.02.	Gyros mit Tzatziki, Tomatenreis u. Krautsalat	7,45

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

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer