

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 April 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 April 2018

| Anzahl | Datum | Menü | Preis |
|--------|---------------|---|--------|
| — | Di, 03.04. | Senfei in Sauce mit Kartoffeln und Rohkostsalat | 6,95 |
| — | Mi, 04.04. | Rinderleber mit Zwiebeln und Apfelmus an Püree | 7,45 |
| — | Do, 05.04. | Lachsfilet auf Dillrahmgurkengemüse mit Reis, Salatbeilage | 9,95 |
| — | Fr, 06.04. | Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln | 8,95 |
| — | oder | täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe... | ab 4,- |
| — | Wochenmenü | Rindermedaillons mit Senfkruste, Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln | 9,45 |
| — | WM fleischlos | Gefüllte, überbackene Ofenkartoffel mit Hollandaise | 7,45 |
| — | Mo, 09.04. | Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln | 7,45 |
| — | Di, 10.04. | Hähnchen-Saltimbocca auf Tomaten-Zucchini-sauce mit Reis und Salat | 8,95 |
| — | Mi, 11.04. | Schollenfilets in Eihülle mit Speckkartoffelsalat, Salatbeilage | 8,95 |
| — | Do, 12.04. | Gyros-geschnetzeltes mit Tzatzili, Tomatenreis u. Krautsalat | 8,45 |
| — | Fr, 13.04. | Lammkeule in Sauce, grüne Bohnen und Gratin | 8,95 |
| — | oder | täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe... | ab 4,- |
| — | Wochenmenü | Rindergeschnetzeltes mit Gemüse und Reis | 7,95 |
| — | WM fleischlos | 2 Fischfrikadellen mit Gemüse- und Remoulade | 7,45 |

Menüplan April 2018

| Anzahl | Datum | Menü | Preis |
|--------|---------------|---|--------|
| — | Mo, 16.04. | Nudeln mit Sauce „Bolognaise“ und Salatbeilage | 7,95 |
| — | Di, 17.04. | Nackenbraten mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen an Petersilienpüree | 7,95 |
| — | Mi, 18.04. | Königsberger Klops mit Kartoffeln und Roter Bete | 7,95 |
| — | Do, 19.04. | Putenmedaillons m. Rahmchampignons, Reis u. Salat | 8,95 |
| — | Fr, 20.04. | Sauerbraten in Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln | 8,95 |
| — | oder | täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe... | ab 4,- |
| — | Wochenmenü | Hühnerfrikassee mit Reis | 7,95 |
| — | WM fleischlos | Nudelpfanne mit weißem und grünes Spargel | 7,45 |
| — | Mo, 23.04. | Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle | 7,95 |
| — | Di, 24.04. | Holsteiner Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln | 7,95 |
| — | Mi, 25.04. | Gef. Paprikaschote mit Hack, Tomatensauce u. Reis | 7,45 |
| — | Do, 26.04. | Dorschfilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Gurkensalat | 9,45 |
| — | Fr, 27.04. | Rosmarinputenbrust mit Ital. Gemüse, Reis u. Sauce | 8,95 |
| — | Wochenmenü | Schaschlik mit Currysauce und Reis | 7,95 |
| — | WM fleischlos | Gemüsespieß mit Currysauce und Reis | 7,45 |
| — | oder | täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe... | ab 4,- |
| — | Mo, 30.04. | Schnitzel „Wiener Art“, mit Pommes und Salat | 8,95 |

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

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer