

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 Juni 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 Juni 2018

Anzahl	Datum	Menü	Preis
—	Fr,01.06.	Rinderrouladen mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln	8,45
		...und täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
—	Wochenmenü	Schweinebraten, Ital. Gemüse und Rosmarinkartoffeln	7,95
—	WM fleischlos	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenreis	6,95
—	Mo,04.06.	Putengeschnetzeltes mit Spargelstücken an Reis	7,95
—	Di, 05.06.	Hackbraten mit Sauce, Gemüse und Kartoffeln	7,45
—	Mi,06.06.	Hähnchenkeule mit Ratatouille und Nudeln	7,45
—	Do,07.06.	Kohlroulade mit Schmorkohl, Kartoffeln und Sauce	7,45
—	Fr, 08.06.	Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl und Gratin	8,45
—		...und täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
—	Wochenmenü	Lachsfilet auf Rahmspinat mit Püree	9,45
—	WM fleischlos	Spargel mit Hollandaise und Kartoffeln	8,95
—	Mo,11.06.	Rahmkohlrabi mit Fleischbällchen und Kartoffeln	6,95
—	Di,12.06.	Überb. Hähnchenfilets mit Ananas und Käse auf heller Sauce mit Reis und Salat	7,95
—	Mi,13.06.	Rinderleber mit Zwiebeln, Apfelmus und Püree	7,95
—	Do,14.06.	Gyros mit Tomatenreis, Tzatziki u. Krautsalat	7,95
—	Fr,15.06.	Schweinemedallions mit Hollandaise, Spargel u. Kartoffeln	8,95
	und täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	



Menüplan Juni 2018

Anzahl	Datum	Menü	Preis
—	Wochenmenü	Putenschnitzel in Parmesan – Ei – Hülle, Ital. Gemüse und Sesamkartoffeln	8,95
—	WM fleischlos	Asia – Pfanne mit Wokgemüse und Tofu	7,45
—	Mo,18.06.	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“, Reis und Salat	6,95
—	Di,19.06.	Rahmgulasch mit Nudeln und Gewürzgurke	7,95
—	Mi,20.06.	Nudelauflauf mit Schinkenstreifen und Spargel	6,95
—	Do,21.06.	Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Reis	9,95
—	Fr,22.06.	Kalbsfrikassee mit Gemüse und Reis	8,45
		...täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
—	Wochenmenü	Schnitzel mit Erbsen u. Möhren und Püree	7,95
—	WM fleischlos	Gebratene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree	7,45
—	Mo,25.06.	Putenschnitzel, Sesamkartoffeln mit Quarkdipp u. Salat	7,95
—	Di, 26.06.	Fleischkäse mit Sauerkraut und Püree	7,45
—	Mi,27.06.	Frikadelle mit Sauce, Gemüse und Püree	6,95
—	Do,28.06.	Seelachsfilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Gurkensalat	9,45
—	Fr,29.06.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhren und Kartoffeln	8,95
		...täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe!	
—	Wochenmenü	Rindergeschnetzeltes m. Zwiebeln, Bohnen u. Paprika an Spätzle	7,95
—	WM fleischlos	Gefüllter Kohlrabi auf Hollandaise mit Reis	7,95

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

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer