

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,

Mobilbar und Servicepersonal für Ihre Feier ab 60 Personen.

Infos im Netz unter www.luebeck-catering.de

oder Anruf unter 04502-880977



Fleischerei Lohff GmbH
Am Dreilingsberg 2 • 23570 Travemünde
Tel.: 04502-2303 • eMail: info@lohff.de

Menüplan Download unter: www.lohff.de

Menüplan März 2019



Mit Liebe zubereitet, mit Freude serviert!

- Täglich frisch gekocht
- Fleisch in ausgesuchter Fleischer-Qualität aus artgerechter Haltung
- Leckere fleischlose Gerichte, Suppen und Eintöpfe
- Große Auswahl in der heißen Theke 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 März 2019

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Fr,01.03.	Lammgulasch mit Tomaten u. Zucchini und Spätzle	8,45
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
___	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45
___	Mo,04.03.	Frikadelle mit Rahmwirsing, Püree und Sauce	7,45
___	Di,05.03.	Putencurry mit Gemüse u. Ananas an Reis und Salatbeilage	8,45
___	Mi,06.03.	Königsberger Klops, Kartoffeln u. Sauce u. Rote Bete	7,95
___	Do,07.03.	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	7,95
___	Fr,08.03.	Rinderrouladen mit Sauce, Rotkohl und Kartoffeln	8,95
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
___	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45
___	Mo,11.03.	Hackfleischpfanne mit Paprika, Bohnen und Pilzen an Reis	7,95
___	Di,12.03.	Grünkohl mit Kasseler oder Kohlwurst und Röstkartoffeln	7,95
___	Mi,13.03.	Rinderleber mit Zwiebeln, Püree und Apfelmus	7,95
___	Do,14.03.	Putenschnitzel mit Weißweinsauce, Nudeln u. Italienisches Gemüse	8,45
___	Fr,15.03.	Rinderbraten und Sauce, Rotkohl und Spätzle	8,95
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
___	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45



Menüplan März 2019

Anzahl	Datum	Menü	Preis
___	Mo,18.03.	Rahmkohlrabi mit Fleischbällchen, Kartoffeln u. Salat	7,95
___	Di, 19.03.	Nudeln mit Sauce „Bolognaise“ und Salatbeilage	7,45
___	Mi, 20.03.	Kabeljaufilet, Salzkartoffeln, Kräuterbutter u. Gemüse	8,95
___	Do, 21.03.	Rahmgulasch mit Kartoffeln und Gewürzgurke	8,45
___	Fr, 22.03.	Putenbraten mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln u. Sour Creme	8,95
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
___	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	Ab 7,45
___	Mo, 25.03.	Hackbraten mit Gemüse, Sauce und Spätzle	7,95
___	Di, 26.03.	Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art „ mit Reis und Salat	7,95
___	Mi, 27.03.	Lachsfilet auf Rahmspinat mit Meerrettichpüree	9,45
___	Do, 28.03.	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen an Reis	8,95
___	Fr, 29.03.	Lammkeule in Sauce, grüne Bohnen u. Rosmarinkartoffeln	9,45
___	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
___	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45

