

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 April 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 April 2019

Anzahl	Datum	Menü	Preis
—	Mo, 01.04.	Sauerbraten in Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln	8,95
—	Di, 02.04.	Hackbraten mit Sauce, Bratkartoffeln und Bohnen	7,95
—	Mi, 03.04.	Rinderleber mit Zwiebeln, Apfelmus und Püree	7,45
—	Do, 04.04.	Lachsfilet auf Dillrahmgurkengemüse mit Reis, Salatbeilage	9,95
—	Fr, 05.04.	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln	8,95
—	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
—	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45
—	Mo, 08.04.	Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	7,95
—	Di, 09.04.	Hähnchen-Saltimbocca auf Tomaten-Zucchini sauce mit Reis und Salat	8,95
—	Mi, 10.04.	Schollenfilets in Eihülle mit Speckkartoffelsalat, Salatbeilage	8,95
—	Do, 11.04.	Gyros geschneitztes mit Tzatziki, Tomatenreis u. Krautsalat	8,45
—	Fr, 12.04.	Putenmedaillons m. Rahmchampignons und Spätzle	8,95
—	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
—	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45
—	Mo, 15.04.	Nudeln mit Sauce „Bolognaise“ und Salatbeilage	7,45
—	Di, 16.04.	Nackenbraten mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen an Petersilienpüree	7,95
—	Mi, 17.04.	Königsberger Klops mit Kartoffeln und Roter Bete	7,95
—	Do, 18.04.	Lammkeule in Sauce, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	8,95

Menüplan April 2019

Anzahl	Datum	Menü	Preis
—	Fr, 19.04.	Karfreitag!	
—	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
—	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45
—	Mo, 22.04.	Ostermontag!	
—	Di, 23.04.	Holsteiner Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln	8,45
—	Mi, 24.04.	Gef. Paprikaschote mit Hack, Tomatensauce u. Reis	7,95
—	Do, 25.04.	Dorschfilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Gurkensalat	9,45
—	Fr, 26.04.	Rosmarinputenbrust mit Ital. Gemüse, Reis u. Sauce	8,95
—	oder	täglich wechselnde Suppen und Eintöpfe	ab 4,50
—	Vegetarisch	täglich wechselnde Menüs nach Tagesangebot!	ab 7,45
—	Mo, 29.04.	Senfei in Sauce mit Kartoffeln und Rohkostsalat	6,95
—	Di, 30.04.	Rindermedaillons mit Senfkruste, Zucchini gemüse und Rosmarinkartoffeln	9,45