

Ostermenü

Auch in diesem Jahr liefern wir wieder eine Vielzahl Köstlichkeiten für Ihr Ostermenü. Eine große Auswahl veganer Spezialitäten, Fleisch, Geflügel und Fisch erwarten Sie in der Woche vor Ostern.



Bitte bestellen Sie verbindlich bis zum 12.03.2024 um 8 Uhr vor!

LohmannsHof-Aktionen

Aktuell hat der LohmannsHof zwei Aktionen. Zum einen frische Brathähne und zum anderen frisches Lamm.

Die frischen Brathähne liefern wir vom 21.03.2024 bis 27.03.2024 aus. Der Bestellschluss hierfür ist der 18.03.2024 um 08:00 Uhr.

Das frische Lammfleisch liefern wir vom 22.03.2024 bis 28.03.2024 aus. Der Bestellschluss hierfür ist der 15.0.2024 um 08:00 Uhr.



Bürokiste

Wir liefern Obst, Gemüse und Snacks in 100 % Bio-Qualität bis in Ihr Büro, Ihre Praxis, in die Werkstatt oder in den Kindergarten. Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter mit einem bunten Frischekick für den Pausenraum und tragen Sie gleichzeitig positiv zu Ihrer Gesundheit bei. Eine gesunde Unternehmenskultur mit einer ansprechenden Auswahl an köstlichem Obst macht auch im Empfangsbereich oder auf dem Konferenztisch einen nachhaltigen und frischen Eindruck.



Rezepte KW 10

Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 5 Frühlingszwiebeln
- 200 g Kochschinken
- 200 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- Geriebener Käse
- 2 EL Paniermehl

Überbackener Blumenkohl

Ofen auf 220 °C vorheizen. Blumenkohl waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser für ca. 5 Min. bissfest vorgaren. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, den Kochschinken würfeln und in einer Schüssel Sahne, Salz und Pfeffer verrühren. Den Blumenkohl abtropfen lassen und in eine Auflaufform mit den Zwiebeln, den Schinken und der Sahne geben. Mit Käse und Paniermehl gleichmäßig betreuen und für ca. 25 Min. goldgelb überbacken.

Zutaten

- 600 g Reis
- Öl
- 1,2 L Gemüsebrühe
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Paprika-Reis-Pfanne

Zuerst den Reis mit etwas Öl in einem Topf anbraten. Dann die Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis nach Packungsanweisung kochen. Paprika in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Darin Paprika, Frühlingszwiebeln und Knoblauch andünsten. Den fertigen Reis zum Gemüse geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze für ca. 3 Min. ziehen lassen und dann servieren.

Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 500 g Steinchampignons
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz, Pfeffer

Spaghetti mit Steinchampignons

Schalotten würfeln, Knoblauch fein hacken und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. In einer Pfanne Öl erhitzen Schalotten und Knoblauch glasig andünsten, Pilze hinzugeben und diese goldbraun anbraten. Spaghetti mit ca. 100 ml Nudelwasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten

- 2 Kiwis
- 1 Banane
- 300 ml Orangensaft

Kiwi-Smoothie

Kiwi und Banane schälen, in grobe Stücke schneiden und im Mixer pürieren. Orangensaft und Limettensaft hinzugeben erneut mixen. So lange mixen, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz hat. Nun in Gläser füllen und servieren.