

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 15.03.2024 um 08:00 Uhr.



StoffersHoff-Aktion

Zudem bieten wir wieder frisches Rindfleisch an, welches Sie in folgendem Zeitraum bestellen können:

21.03 bis 28.03.2024, Bestellschluss 15.03.2024 um 08.00 Uhr.

Übersteigt die Nachfrage das Angebot, werden die frühesten Bestellungen berücksichtigt.



Schnell sein lohnt sich!

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.



Zutaten

- 400 g Schwarzwurzeln
- 500 g Kartoffeln
- 200 g Sahne
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 50 g geriebener Käse

Kartoffel-Schwarzwurzel-Gratin

Die Schwarzwurzeln schälen und bei mittlerer Hitze in einem Topf mit Salzwasser 10 Min. garen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C vorheizen, die Kartoffeln waschen und in feine Scheiben hobeln. Sahne mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Sauce in eine Auflaufform geben und im Ofen für 25 Min. backen, dann aus dem Ofen herausnehmen, den Käse darauf verteilen und für weitere 20 Min. backen.

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 200 g Feldsalat
- 1 Granatapfel
- 150 g Feta
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Feldsalat mit Rote Bete

Die Rote Bete in einem Topf garkochen. Solange die Rote Bete kocht, den Feldsalat waschen, den Granatapfel entkernen und den Feta würfeln. Nachdem die Rote Bete gar ist, diese ebenfalls würfeln. Nun alles in eine Schüssel geben, Olivenöl darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

- 4 Halbblut Orangen
- 2 EL Rohrzucker
- 4 Kugeln Vanilleeis

Gebackene Orangen mit Eis

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Orangen halbieren und mit einem Messer das Fruchtfleisch etwas von der Schale lösen. Die Orangen-Hälften in eine Form stellen, Zucker darüber streuen und für ca. 10 Min. backen. Die Orangen aus dem Ofen herausnehmen und mit jeweils einer Kugel Vanilleeis auf einem Teller anrichten.