

## Lieferung vor Weihnachten



In der Kalenderwoche 52 beliefern wir am Montag, 22.12.2025 alle Montags-, Dienstags-, und Mittwochskunden.

Am Dienstag, 23.12. bekommen alle Donnerstag und Freitagskunden ihre Weihnachtslieferung.

**Bestellschluss ist für alle Freitag, 19.12.2025 10 Uhr!**

### WICHTIGE INFO:

Zwischen Weihnachten und Neujahr liefern wir nicht. Damit du entspannt feiern kannst, bevorrate dich rechtzeitig mit allem, was du für dein Silvester-Menü brauchst. Ab dem 05.01.2026 erhältst du wieder wie gewohnt deine Lieferung.

## LohmannsHof Backpause

Die LohmannsHof Bäckerei macht dieses Jahr wieder eine Backpause! Vom 24.12.2025 bis 15.01.2026 gibt es kein Brot aus Westen.

In der Zeit könnt ihr gerne das Brot von Hollen, Lenes oder Ibbenbüren bestellen!

**Ab dem 16.01.26 geht es wieder los mit [Lohmanns Brot](#).**

## Gutscheine & Geschenke

Du benötigst noch ein schönes Weihnachtsgeschenk? Dann stöbere durch unsere Rubrik „Geschenke“. Wir haben dort fertig zusammengestellte Geschenke, Gutscheine oder auch Geschenkesets.

[Schaut mal vorbei!](#)



### Zutaten

100 g Feldsalat  
1 Zwiebel  
6 Cherrytomaten  
Walnüsse  
2 EL Essig  
1TL Senf  
3 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 Zitrone (Saft)

### Zutaten

250 g Hackfleisch  
1 Porree  
400 ml Brühe  
200 g Schmelzkäse  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

### Zutaten

½ Mango  
1 Kaki  
6 EL Granatapfel-Kerne  
1 kleine Limette (Saft)

### Feldsalat mit Walnuss

Die Zwiebel fein würfeln, die Tomaten halbieren und die Walnüsse klein hacken. Für das Dressing Essig, Senf, Öl und Zitronensaft miteinander vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat mit den Tomaten, den Zwiebeln und dem Dressing vermischen. Jetzt nur noch schmecken lassen!

### Käse-Lauch-Suppe

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer in etwas Öl anbraten. In der Zwischenzeit den Porree in feine Ringe schneiden und mit in die Pfanne geben. Nach ca. 5 Min. alles mit Brühe ablöschen und für 10 Min. auf kleiner Stufe köcheln lassen, Schmelzkäse und Sahne unterrühren. Nun das Ganze mit Gewürzen abschmecken und dann genießen.

### Mango-Kaki-Salat

Mango und Kaki in kleine Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Granatapfel auf Teller verteilen. Den Limettensaft über dem Obst träufeln. So schnell ist ein gesunder Nachtisch auch schon fertig!

