

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



Bei uns bekommen Sie Süßes, ohne beim Preis sauer zu werden.

Herr Jacobson,  
Konditor

So entstehen unsere Weizenbrötchen



GLOBUS Weizenbrötchen  
Stück = 0.14

6 kaufen –  
nur 5 bezahlen

6 Stück  
**085**



### Snackinsel

Für den kleinen Hunger beim Großeinkauf: leckere Backwaren, Snacks und mehr.

1 GLOBUS Erdbeer-Rhabarber-Plunder  
+ 1 Kaffee nach Wahl



**199**

GLOBUS Steinofenbrot  
Roggenmischbrot,  
1 kg = 3.90



500 g  
**195**

GLOBUS Schwarzbierbrot  
Roggenmischbrot mit  
Schwarzbier gebacken,  
1 kg = 3.13

750 g  
**235**



GLOBUS Weizenmischbrot  
Mildes Brot mit hauseigenem  
Natursauerteig gebacken

1.000 g  
**129**



GLOBUS Fladenbrot  
mit Schwarzkümmel  
100 % Weizenbrot,  
1 kg = 4.20

500 g  
**210**



GLOBUS Donauwelle  
Rührkuchenschnitte mit  
Kirschen und  
Buttercreme,  
1 kg = 16.15

260 g  
**420**



GLOBUS Elsässer Brötchen  
Weizenbrötchen mit kräftigem,  
rustikalem Geschmack,  
mit Natursauerteig  
gebacken, Stück = 0.88

3 Stück  
**265**



GLOBUS Fürst Pückler  
Sahneschnitte,  
1 kg = 11.09

450 g  
**499**



GLOBUS Streuselchen  
Mit Sahne-Cremefüllung,  
Stück = 2.08

2 Stück  
**415**



GLOBUS 4er-Cookies  
Himbeer-White,  
Triple Chocolate,  
Chocolate und  
Hafer-Rosine-Zitrone,  
Stück = 0.95

4 Stück  
**380**



GLOBUS Schweineohr  
Zarter Blätterteig,  
Stück = 1.50

2 Stück  
**299**



# GLOBUS Restaurant

Lecker darf kein  
Luxus sein! Darum  
bieten wir Ihnen  
beste Qualität zu  
fairen Preisen.

Unser Restaurant hat von Montag bis Samstag  
von 08.00 bis 19.00 Uhr für Sie geöffnet.

### Wochengerichte

Rindergulasch  
nach Ungarischer  
Art, dazu Butter-  
nudeln

**850**



Matjessalat  
nach Hausfrauenart,  
dazu Salzkartoffeln

**750**



Frühstücksangebot  
Rührei-Frühstück mit Brötchen und  
Butter, dazu eine Tasse Kaffee  
nach Wahl

**500**



Spargel  
mit Sauce Hollandaise  
und Butterkartoffeln

**10<sup>50</sup>**



Salat mit Hähnchenstreifen  
in Sesam

100 g  
**150**



Joghurt mit Trauben  
1 kg = 8.80

250 g  
**220**



### Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Geflügelfrikadelle  
mit Gemüse über-  
backen, dazu  
Kräuter-  
schmand  
und Wedges

**850**



Dienstag

Champignonköpfe  
in Rahmsauce, dazu  
Semmelknödel

**650**



Mittwoch

Rindergeschnetzeltes  
mit Champignons,  
dazu Spätzle

**900**



Donnerstag

Kasseler  
mit Bayrisch Kraut,  
dazu Butter-  
kartoffeln

**10<sup>50</sup>**



Freitag

Backfischsteller  
mit Cocktailsauce,  
dazu Pommes  
frites

**10<sup>50</sup>**



Samstag

Schweinekotelett  
mit Coleslaw,  
dazu Pommes  
frites

**900**



globus.de/meisterbaeckerei