





Wir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe,

GLOBUS Roggenbrötchen

Rund, Stück = 0.34





und mehr.



GLOBUS Laugenbrezel



Herr Tsintros, Leiter der Meisterbäckerei **GLOBUS Roggenbaguette** Mit Pfefferkruste, 1 kg = 7.92190





GLOBUS Doppelbrötchen 100 % Weizenmehl, Stück = 0.50 **1**50













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

Wochengerichte

Putenschnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffeln



Aus dem Wok:

Putenstreifen mit

Gemüse in Currysauce, dazu



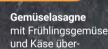
Matjessalat nach Hausfrauenart, dazu Salzkartoffeln





Wechselnde Tagesgerichte **Dienstag**

Montag Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis 900





backen



Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, dazu Bouillon-Kartoffeln und Rote Bete **10**00

Donnerstag

Geschnetzeltes vom Schwein, in Pfefferrahmsauce, dazu Butterspätzle



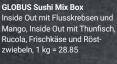
Schinkennudeln nach Art des

800

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen 1100



Basmati-Reis **750**









33 % mehr Inhalt!

Milchreis mit Kirschen oder

Fruchtcocktail









