



Frischebäckerei



Bauernbrot Kreuz
Weizenmischbrot mit
55 % Weizenmehl,
1 kg = 3.58

500 g
179



Roggenzwilling
Roggenmischbrot mit
42 % Roggenanteil,
1 kg = 2.50

800 g
200



Krustenbrot
Roggenmischbrot mit
32 % Roggenmehl

1 kg
130
1.50



Vollkornbrot
Aus Roggenvollkornmehl,
Roggenvollkornschrot
und Natursauerteig

1 kg
180
2.45



Kaiserbrötchen
Weizenbrötchen,
Stück = 0.25

2 Stück
050



Mehrkornbrötchen
Aus Weizenmehl,
Leinsamen, und
Haferflocken,
Stück = 0.35

2 Stück
070



Börek
Gefüllt mit Feta,
Stück = 0.40

pro Stück
080
1.00



Laugenzöpfl
Geflochtenes Laugen-
Weizengebäck,
Stück = 0.63

2 Stück
125



Laugen-Dinkelbrötchen
Laugenbrötchen mit
55 % Dinkel,
Stück = 0.68

2 Stück
135



Käselaugenbrezel
Stück = 0.80

2 Stück
160



Kirschplunder
Plunderteig mit Kirschfüllung,
Stück = 0.95

2 Stück
190



Schoko Kokos-Kuchen
Stück = 1.50

2 Stück
300
3.50



GLOBUS
Restaurant

**Aus unserer
Eigenproduktion**

Wassermelone
Geschnitten,
im Becher



100 g
080

Couscous-Salat
mit Paprika, Zwiebeln und Granatapfel,
1 kg = 8.63



300 g
259

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

Wochengerichte

Putensteak
mit Senf-Zwiebel-
kruste und
Rosmarin-
kartoffeln

950



**Küchenmeister-
Frikadelle**
mit Champignon-
rahmsauce und
Bratkartoffeln

950



Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Karotten,
dazu Reis

850



Montag

Frischer Blumenkohl
mit Käse überbacken,
dazu Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

750



Dienstag

Rinderbraten
mit Bratensauce,
dazu Klöße

1250



Mittwoch

Rotbarsch
in Eihülle,
mit Kräutersauce,
dazu Gemüsereis

980



Donnerstag

Tag der Arbeit

Am 1. Mai ist unsere
Gastronomie/Markthalle
aufgrund des Feiertags
„Tag der Arbeit“
geschlossen.

Freitag

Wirsingroulade
mit Bratensauce
und Kartoffel-
stampf

900



Samstag



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte den Aushängen in unserem GLOBUS Restaurant.