

Gültig vom 24.08. bis 05.09.2026

**GLOBUS** Spezial

# Für alle, die Bio lieben!



Jeden Tag  
Bio H-Milch  
1,5 % oder  
3,8 % Fett  
je 1 l  
**1.09**



Andechser Bio Almbutter  
Sauerrahmbutter,  
1 kg = 11.16  
250 g  
**2.79**



GLOBUS Bio Kokosmilch aus  
ökologischer Landwirtschaft  
Zum Verfeinern  
vieler asiatischer  
Gerichte,  
1 kg = 3.73  
400 ml  
**1.49**



**GLOBUS**

Echt gut gemacht.





# Knackig, fruchtig, frisch!

**Bio Wassermelonen**  
Ursprung Deutschland, KL II  
**pro Stück**  
Zum aktuellen Tagespreis



Der Preis gilt nicht für geschnittene Melonen

**Bio Kiwis gelb „Jumbo“**  
Ursprung Neuseeland, Sorte Sungold, KL II  
**pro Stück**  
Zum aktuellen Tagespreis



**Italien Bio Tafeltrauben hell kernlos „Millenium“**  
KL II

**400 g-Schale**

Zum aktuellen Tagespreis



**Italien Bio Tafeltrauben blau kernlose „Arra 13“**  
KL II

**400 g-Schale**

Zum aktuellen Tagespreis



**Demeter Bio Tafelbirnen „Williams“**  
Ursprung Italien, KL II

**500 g-Schale**

Zum aktuellen Tagespreis



## Bio-Wurzelgemüse

Die natürlichen Kraftpakete, vollgepackt mit wertvollen Mineralien, Vitaminen und Nährstoffen.

**Demeter Bio Pastinaken**  
Ursprung Deutschland, KL II  
**500 g-Schale**

Zum aktuellen Tagespreis



**Bio Snackmöhren**  
Ursprung Dänemark, KL II  
**200 g-Beutel**

Zum aktuellen Tagespreis





## Bunter Sommersalat



leicht



20 Min.



4 Personen

- 150 g Mini-Romana-Salat
- 200 g Mini-Romatomen
- 150 g Gurke
- 100 g rote Paprika
- 200 g Zucchini
- 150 g Feta
- 20 g Pinienkerne
- 8 g frisches Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig + Senf
- 1 Prise Pfeffer + Salz

Den Mini-Romana in Streifen schneiden, die Mini-Romatomen halbieren und die Gurke sowie die rote Paprika in kleine Stücke schneiden. Die grüne und gelbe Zucchini mit einem Sparschäler in feine Bänder hobeln. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Dijon-Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit dem Dressing marinieren. Zum Schluss den Feta zerbröseln, mit den Pinienkernen darüberstreuen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.



**Bio Zucchini-Mix (gelb/grün)**  
Ursprung Deutschland, KL II

**500 g-Bund**

**Zum aktuellen Tagespreis**



**GLOBUS Bio Mini-Romatomen**

Ursprung Deutschland, Sorte siehe Etikett, KL II

**200 g-Schale**

**Zum aktuellen Tagespreis**



**Bio Mini-Romana-Salat**

Ursprung Deutschland, KL II

**2er-Beutel**

**Zum aktuellen Tagespreis**



**Bio Paprika rot**

Ursprung Spanien, KL II

**400 g-Beutel**

**Zum aktuellen Tagespreis**



**Bio Gurken**

Ursprung Spanien, KL II

**pro Stück**

**Zum aktuellen Tagespreis**



**Bio Brokkoli**

Ursprung Italien, KL II

**400 g**

**Zum aktuellen Tagespreis**



**Bio Champignons braun**

Ursprung Deutschland, KL II

**250 g-Schale**

**Zum aktuellen Tagespreis**





# Guten Morgen, Bio-Genuss!



## Alnatura Bio Hafer-Riegel

Verschiedene Sorten,  
1 kg = 24.83

je 60 g

**1.49**



## Alnavit Bio Haferflocken

Kleinblatt oder  
Großblatt,  
1 kg = 5.53

je 450 g

**2.49**



## Koro Gepuffter Bio Dinkel

1 kg = 9.23

400 g

**3.69**



## Alnatura Bio Hafer Drink

Ungesüßt, Tetra Pak,  
pfandfrei

1 l

**1.29**



## TryMoin Bio Matcha

Verschiedene Sorten,  
1 kg: 239.80–399.67

je 30–50 g

**11.99**



## Green Grizzly Wholey Bowls

Verschiedene Sorten,  
tiefgefroren,  
1 kg = 11.96

je 250 g

**2.99**



## Reichhaltiger Genuss

Ein ausgewogenes Frühstück ist eine gute Grundlage für den Tag. Bio-Müsli, Haferflocken und Cerealien liefern wertvolle Ballaststoffe und lassen sich mit frischem Obst, Nüssen oder Saaten vielseitig kombinieren. Ob mit Milch, Joghurt oder Hafermilch – so beginnt der Morgen genussvoll.



**Alnatura Bio Fleischwurst**  
1 kg = 17.45  
200 g  
**3.49**



**Naturland Bio Bagel Sesam**  
1 kg = 5.24  
380 g  
**1.99**



**Naturland Bio Aufbackbrötchen**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg: 4.15–6.63  
je 300–340 g  
**1.99**



**Coolback Bio Brötchen**  
Verschiedene  
Sorten,  
tiefgefroren,  
1 kg = 5.29  
je 420 g  
**2.22**



**Alnatura Bio Käseaufschnitt**  
Verschiedene  
Sorten,  
1 kg = 19.12  
je 125 g  
**2.39**



**Tartex Bio Aufstriche**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg: 15.86–16.44  
je 135–140 g  
**2.22**



**Alnatura Bio Körniger Frischkäse**  
Natur, 1 kg = 7.95  
200 g  
**1.59**



**Alnatura Bio Frischcreme Natur**  
1 kg = 16.60  
150 g  
**2.49**



**GLOBUS Bio Sprossen**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg: 7.45–14.90  
je 100–200 g  
**1.49**



**Alnatura Bio Aufstrich**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 8.31  
je 420 g  
**3.49**



**bionella Bio Nuss-Nougat-Creme**  
1 kg = 11.23  
400 g  
**4.49**



## Brunchen mit Bio

Gemeinsam genießen, den Moment auskosten und sich Zeit füreinander nehmen – genau das macht einen Brunch so besonders. Bio steht dabei für Qualität, Natürlichkeit und bewussten Genuss. So wird aus einem gemütlichen Vormittag ein besonderer Augenblick, den man gerne teilt.



**Lavazza Tierra Bio Organic**  
Ganze Bohnen,  
Café Crema oder for Cuba  
je kg  
**19.99**



**Alnatura  
Bio Apfelmark**  
Aus biologischer  
Landwirtschaft,  
1 kg = 2.75  
**360 g**  
**0.99**



**Rapsgold  
Reines Bio Rapsöl**  
Zum Kochen, Braten  
und für Salate, ohne  
Gentechnik, reich an  
Omega-3-Fettsäuren,  
1 l = 6.65  
**750 ml**  
**4.99**



**Alnatura  
Bio Weizenmehl  
Type 550**  
**1 kg**  
**1.29**



**Friessinger Mühle  
Bio-Dinkelmehl  
Type 630**  
**1 kg**  
**1.79**



# Fluffig & heißbegeehrt!

## Natürlich vielseitig

Apfelmark ist ein vielseitiger Begleiter in der Bio-Küche.  
Ob zum Backen, zum Verfeinern von Desserts oder  
einfach pur – sein natürlicher Fruchtgeschmack bringt die  
ganze Aromavielfalt sonnengereifter Äpfel zur Geltung.



## Quark-Waffeln mit Apfelmark



leicht



30 Min.



4 Personen

**250 g** Dinkelmehl  
**250 g** Magerquark  
**3** Eier  
**80 ml** Rapsöl  
**80 g** Zucker  
**1 Pkg** Vanillezucker  
**1 TL** Backpulver  
**50 ml** Schlagrahm  
**50 ml** Wasser  
**1 Prise** Salz

Eier mit Zucker und Vanille-  
zucker verrühren. Magerquark,  
Rapsöl sowie Schlagsahne  
und Wasser zugeben und glatt  
rühren. Dinkelmehl, Back-  
pulver und Salz mischen und  
kurz unterheben. Den Teig  
10 Minuten ruhen lassen.  
Das Waffeleisen leicht ein-  
fetten und portionsweise mit  
Teig füllen. Die Waffeln 3–5  
Minuten goldbraun backen  
und warm servieren.

Tipp: Für besonders reich-  
haltige und knusprige Waffeln,  
einfach die Wasser-Sahne-  
Mischung komplett durch  
100 ml Schlagrahm ersetzen.  
Dadurch werden sie etwas  
schwerer, aber sehr aromatisch.

**Alnatura Bio-Eier**  
Größe M–L, Stück = 0.53  
**je 10 Eier**  
**5.29**



6 **Bioland**

**Berchtesgadener Land  
Bio Schlagrahm**  
32 % Fett, MW-Glas,  
1 kg = 5.58  
+ Pfand 0.15  
**500 g**  
**2.79**



**Alnatura Bio  
Weidemilch Speisequark**  
Magerstufe,  
1 kg = 3.98  
**500 g**  
**1.99**



**Alnatura Bio  
Weidemilch Schmand**  
24 % Fett,  
1 kg = 6.45  
**200 g**  
**1.29**





## Süß und exotisch

Kokos bringt eine feine, natürliche Süße und eine exotische Note in die Backküche.

## Schoko-Dattel-Brownies



leicht



35 Min.



8 Personen

- 200 g** Datteln
- 3** Eier
- 40 g** Kakaopulver
- 100 g** geriebene Mandeln
- 80 g** Dinkelmehl
- 80 g** gehackte Walnüsse
- 1 Pkg** Vanillezucker

Datteln 10 Minuten in heißem Wasser einweichen und fein pürieren. Mit den Eiern verrühren. Kakao, Mandeln, Mehl und Vanillezucker einarbeiten. Gehackte Walnüsse und optional Kokosraspeln unterheben. Den Teig in eine kleine, gefettete Form geben und bei 175 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen, innen dürfen sie noch leicht feucht sein. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen.

**Alnatura Bio Kokosraspeln**  
1 kg = 12.45  
**200 g**  
**2.49**



**Alnatura Bio Kakao**  
Schwach entölt,  
1 kg = 31.92  
**125 g**  
**3.99**



**Biovegan Vanillezucker**  
1 kg = 55.94  
**32 g**  
**1.79**



**Jeden Tag Bio Datteln**  
Entsteint,  
1 kg = 7.45  
**200 g**  
**1.49**



**Jeden Tag Bio Walnusskerne**  
1 kg = 10.36  
**250 g**  
**2.59**



**Alnatura Bio Mandeln**  
1 kg = 18.45  
**200 g**  
**3.69**





## Wie am Mittelmeer!

Die mediterrane Küche verbindet Natürlichkeit, Vielfalt und Genuss. Mit ausgewählten Bio-Zutaten entstehen authentische Gerichte, die Urlaubsgefühle auf den Teller bringen.



### Alnatura Pizza Spinat

Tiefgefroren,  
1 kg = 8.54

350 g  
**2.99**



### La Rusticana Bio Pinsa

1 kg = 9.96

250 g  
**2.49**



### Bio Pizzamehl

Tipo 00

1 kg  
**1.49**



**Alnatura**  
**Bio Tomaten Mark**  
2-fach konzentriert,  
1 kg = 7.45  
200 g  
**1.49**



**Alnatura Bio getrocknete Tomaten**  
1 kg = 22.17  
180 g  
**3.99**



**Alnatura Bio Mais**  
Abtropfgewicht 230 g,  
1 kg = 6.48  
340 g  
**1.49**



**Alnatura Bio Fertiggericht**  
Verschiedene Sorten, tiefgefroren,  
1 kg = 8.42  
je 450 g  
**3.79**



### Piccardo & Savoré Natives Bio Olivenöl extra

Angenehm  
ausgewogener  
Geschmack,  
fruchtige Note.  
Mit Papier umwi-  
ckelt, um es vor  
Licht und Oxidation  
zu schützen.

1 l = 25.98

500 ml  
**12.99**





# 0 sole Bio!

## Die beste Pasta – basta!

Manche behaupten, die beste Pasta der Welt komme aus Sizilien. Unser Rezept lädt Sie ein, einen der beliebtesten Pasta-Klassiker von Italiens größter Insel selbst zu entdecken.

### Pasta Siciliana



leicht



25 Min.



4 Personen

**320 g** Vollkorn-Nudeln  
**300 ml** passierte Tomaten  
**20 g** Tomatenmark  
**60 g** getrocknete Tomaten  
**100 g** Oliven  
**2 EL** Olivenöl  
**1 EL** rotes Pesto (optional)  
Salz + Pfeffer zum Abschmecken

Die Vollkorn-Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen. Währenddessen Olivenöl erhitzen und das Tomatenmark kurz anschwitzen. Passierte Tomaten hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Getrocknete Tomaten klein schneiden und zusammen mit den halbierten Oliven zur Sauce geben. Den Thunfisch zerpfücken und unterheben. Nach Belieben rotes Pesto einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln vermengen.



**Jeden Tag Bio Nudeln**  
Verschiedene Sorten und Ausformungen,  
1 kg = 1.58

**je 500 g**  
**0.79**



**Followfood Thunfisch Filets**  
In nativem Bio-Ölivenöl extra.  
Von Hand geangelt.  
1 kg = 18.69

**160 g**  
**2.99**



[www.msc.org](http://www.msc.org)



**GLOBUS Bio Kalamata oder Grüne Oliven**  
Abtropfgewicht

180 g,  
1 kg = 16.06  
**je 370 ml**  
**2.89**



**Nabio Pesto**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 19.15

**je 130 g**  
**2.49**





**Dohrn & Timm  
Bio Gemüse Saft**  
Verschiedene Sorten,  
Tetra Pak,  
1 l = 2.78,  
pfandfrei  
je 0,5 l

**1.39**



**Dohrn & Timm  
Bio Saft**  
Verschiedene Sorten,  
Tetra Pak,  
1 l = 3.32,  
pfandfrei  
je 0,75 l

**2.49**



**Alnatura Bio  
Zitrone Direktsaft**  
1 l = 5.32,  
pfandfrei  
0,75 l  
**3.99**



**Granata Bio  
Granatapfelsaft**  
100 % Direktsaft,  
pfandfrei  
1 l  
**5.49**



**Voelkel Demeter Bio Shot**  
Verschiedene  
Sorten,  
1 l = 7.58,  
pfandfrei  
je 0,5 l  
**3.79**



**Voelkel Bio Sirup**  
Verschiedene Sorten,  
1 l = 9.98,  
pfandfrei  
je 0,5 l  
**4.99**



**Red Bull Organics**  
Verschiedene Sorten,  
1 l = 3.00  
+ Pfand 0.25  
je 0,33 l  
**0.99**



**Bionade**  
Verschiedene  
Sorten,  
PET-Flasche,  
1 l = 2.48  
+ Pfand 0.25  
je 0,4 l  
**0.99**



## Smoothies mixen leicht gemacht

Mit frischem Obst & Gemüse  
gelingt im Handumdrehen ein selbst  
gemixter Smoothie voller Vitamine –  
unkompliziert verfeinert mit leckeren  
Bio-Säften für das gewisse Extra.



**The Duke  
Munich  
Dry Gin Bio**  
45 % Vol.,  
komplexer Duft  
mit reicher  
Zitrus-Note  
und floralen  
Tönen,  
1 l = 35.70  
0,7 l  
**24.99**



**Moselland eG Pfalz DQW**  
Bio Merlot trocken, Rosé feinherb,  
Sauvignon Blanc feinherb oder  
Grauer  
Burgunder  
trocken  
1 l = 5.32  
je 0,75 l  
**3.99**





# Bio für Knusperfans

Heimatgut Bio Popcorn  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 16.56

je 90 g

**1.49**



## Süß oder salzig?

Bio-Knabbereien sorgen für abwechslungsreiche Genussmomente. Ideal zum Teilen, Mitnehmen oder einfach zum bewussten Genießen zwischendurch.

Huober Original  
Schwäbische Bio  
Knusper-Brezel

1 kg = 7.94

175 g

**1.39**



Alnatura Bio Käse-Gebäck

Gouda,

1 kg = 24.88

je 80 g

**1.99**



Alnatura Bio  
Linsenwaffeln

1 kg = 13.90

100 g

**1.39**



Alnatura Bio Mais Röllchen

Milde Salsa,  
1 kg = 15.12

125 g

**1.89**



Heimatgut Bio Gemüse-  
oder Süßkartoffelchips

1 kg = 24.90

je 100 g

**2.49**



Alnatura Bio Brotchips

Verschiedene

Sorten,

1 kg = 16.90

je 100 g

**1.69**





**Mogli Bio Quetschie**  
Verschiedene  
Sorten,  
1 kg = 8.90  
je 100 g  
**0.89**

demeter



**Alete Kinder Menü**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 7.56  
je 250 g  
**1.89**



**HiPP Menüs**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 6.77  
je 220 g  
**1.49**



**Alnatura Bio Fruchtgläsern**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 7.11  
je 190 g  
**1.19**



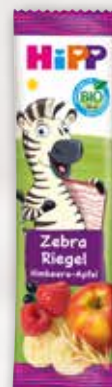
# Bio von Anfang an



**Jufico Fruchtbare Bio Snacks**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 33.00  
je 30 g  
**0.99**



**HiPP Fruchtriegel**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg: 25.65–29.50  
je 20–23 g  
**0.59**



**HiPP Kinder Müesli**  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 12.45  
je 200 g  
**2.49**



**GLOBUS**

GLOBUS Markthallen  
Holding GmbH & Co. KG

Leipziger Straße 8  
66606 St. Wendel

[globus.de](https://www.globus.de)

Abgabe nur in haushaltsüblichen  
Mengen. Für Druckfehler keine  
Haftung. Abbildungen können  
von Originalgröße abweichen.  
Alle Artikel ohne Dekoration  
und solange der Vorrat reicht.

