



Frische- bäckerei



Zwiebelbrot
1 kg = 2.67

750 g
2⁰⁰
2³⁰



Landbrot
Roggenmischbrot
mit 31%
Roggenanteil

1.000 g
2²⁰
2⁴⁰



Dinkelbrot
Aus Dinkelmehl und
Dinkelvollkornmehl
und 7 % Sonnen-
blumenkernen,
1 kg = 4.40

500 g
2²⁰
2⁴⁵



Kürbiskernbrötchen
Weizenmehl, Roggen-
mehl und 12 %
Kürbiskernen,
Stück = 0.40

2 Stück
0⁸⁰



Weizenkumpel
Weizenbrötchen,
Stück = 0.50

2 Stück
1⁰⁰
1¹⁰



Steinofen Meisterbrötchen
Dunkel, aus Weizen-
mehl, Roggenmehl
und Ölsaaten,
Stück = 0.60

2 Stück
1²⁰



Pane Rustico
Weizenbrot aus
100 % Weizenmehl,
1 kg = 4.44

350 g
1⁶⁰



Laugenbrezeln
Stück = 0.50

3 Stück
1⁵⁰



GLOBUS Donut mit Schokolinsen
Stück = 1.10

2 Stück
2²⁰



Apfelberliner
Stück = 1.25

2 Stück
2⁴⁹
2⁹⁹



Blaubeermuffin
Stück = 1.40

2 Stück
2⁸⁰



Dewiback Pflaumenstreuselschnitte
Stück = 1.50

2 Stück
3⁰⁰
3⁵⁰



GLOBUS Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Pasta Bolognese

100 g
1⁵⁰



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

Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
dazu Penne

9⁵⁰



Germknödel
mit süßer Füllung,
dazu Vanillesauce

7⁹⁰



Wechselnde Tagesgerichte

Küchenmeister Frikadelle
mit Pfefferrahmsauce,
dazu Kroketten

Montag

10⁵⁰



Schweinegulasch
in Paprikarahmsauce,
dazu Butterspätzle

Donnerstag

8⁹⁰



Junge Küche:
Helles Frikassee
mit Reis

Dienstag

8⁰⁰



Seelachs
mit Pesto-Sahnesauce
und Gemüsejulienne,
dazu Salzkartoffeln

Freitag

10⁹⁰



Kasseler
mit Sauerkraut, dazu
Kartoffelstampf

Mittwoch

9⁰⁰



Cordon bleu
vom Hähnchen, mit Erbsen-
Möhrengemüse,
dazu Pommes
frites

Samstag

10⁰⁰



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