



Frischebäckerei



Zwiebelbaguette
Weizenbrot mit Röstzwiebeln,
1 kg = 3.52

250 g
0⁸⁸
0⁹⁹

Paderborner
Aus 43 % Roggenmehl,
Natursauerteig
aus Roggenmehl

1 kg
1⁹⁰
2¹⁰

Vollkornbrot
Aus Roggenvollkornmehl,
Roggenvollkornschrot
und Natursauerteig

1 kg
2²⁰
2⁴⁵

Fladenbrot
Aus Weizenmehl,
Wasser, Hefe, Salz,
1 kg = 3.20

500 g
1⁶⁰
1⁸⁰

Doppelbrötchen
Weizenbrötchen,
Stück = 0.40

2 Stück
0⁸⁰

Schweizer Weckli
Weizenbrötchen,
Stück = 0.50

2 Stück
1⁰⁰

Rosenbrötchen mit Mohn
Weizenbrötchen mit Mohn,
Stück = 0.43

2 Stück
0⁸⁵

GLOBUS Donut mit Schokolinsen
Stück = 1.20

2 Stück
2⁴⁰
2⁷⁰

Johannisbeer-Streuselschnecke
Mit 11 % Johannisbeeren,
Weizenmehl und Fondant,
Stück = 1.10

2 Stück
2²⁰

Nusschnecke
Hefegebäck mit 24 % Haselnüssen,
Stück = 0.90

2 Stück
1⁸⁰
1⁹⁹

Doppel Choc Muffin
Rührkuchen mit Schokolade,
Stück = 1.50

2 Stück
3⁰⁰

Laugencroissant
Frisch gebacken,
Stück = 0.90

2 Stück
1⁸⁰
1⁹⁹

GLOBUS
RESTAURANT

Das Restaurant direkt im Markt. Geht's frischer?

Wochengericht

Pfannengyros
mit Tzatziki, Krautsalat
und Pommes frites

9⁸⁰

Wochengericht

Gekochte Eier
mit hausgemachter
grüner Sauce und
Salzkaroffeln

8⁵⁰

Aus unserer Eigenproduktion

Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam

100 g
1⁵⁰

Montag

Cordon bleu
vom Hähnchen,
mit Erbsen-
Möhren-
gemüse, dazu
Pommes frites

10⁰⁰

Dienstag

Junge Küche:
Vegetarische
Currywurst
mit Kartoffel-
spalten

7⁵⁰

Mittwoch

Spaghetti
mit Carbonara-
sauce

7⁵⁰

Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
2⁵⁹

Donnerstag

Geflügelfrikadelle
mit Pfefferrahm-
sauce, Kohlrabi-
gemüse und
Salzkartoffeln

9⁵⁰

Freitag

Skandinavische
Fischpfanne

8⁵⁰

Samstag

Piccata Milanese
aus dem
Schweinerücken,
mit Tomaten-
sauce, dazu
Spaghetti

9⁵⁰

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