



Frische- bäckerei



Krustenbrot
Roggenmischbrot mit
32 % Roggenmehl



1 kg

1⁴⁰_{1⁵⁰}

Zwiebelbrot
1 kg = 2.67



750 g

2⁰⁰_{2³⁰}

Landbrot
Roggenmischbrot
mit 31% Roggen-
anteil



1.000 g

2²⁰_{2⁴⁰}

Baguette
Weizenbrot,
1 kg = 3.96



250 g

0⁹⁹

GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.80



2 Stück

1⁶⁰_{2⁰⁰}

Mehrkornbrötchen
Aus Weizenmehl,
Leinsamen, und
Haferflocken,
Stück = 0.30



2 Stück

0⁶⁰_{0⁷⁰}

Sonnenblumenbrötchen
Weizenbrötchen mit
Sonnenblumen-
kernen,
Stück = 0.45



2 Stück

0⁹⁰

Vollkorn-Kumpel
Weizenvollkorn-
brötchen,
Stück = 0.50



2 Stück

1⁰⁰

GLOBUS Donut
Mit Schokolinsen,
Stück = 1.10



2 Stück

2²⁰

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



2 Stück

2²⁰_{2⁴⁹}

Doppel Choc Muffin
Rührkuchen mit Schokolade,
Stück = 1.40



2 Stück

2⁸⁰_{3¹⁰}

Omas Käsekuchen
Stück = 1.50



2 Stück

3⁰⁰_{3⁵⁰}

GLOBUS Restaurant

Aus unserer Eigenproduktion

Griechischer Salat
Verzehrfertig abgepackt



100 g
1⁵⁰

Bohnensalat
mit Speck,
1 kg = 8.63



300 g
2⁵⁹

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

Wochengerichte

Pfannengyros
vom Schwein mit
Tsatsiki, Krautsalat
und Pommes frites



10⁰⁰

Erbseintopf
mit Wiener Würstchen
und Brötchen



6⁵⁰

Auszeichnung für
Küchenmeister
Erbseintopf



Wechselnde Tagesgerichte

Putensteak Hawaii
mit fruchtiger
Currysauce,
dazu Reis



Montag

9⁵⁰

Junge Küche:
Vegetarisches Schnitzel
mit Paprikasauce und
Pommes frites



Dienstag

9⁸⁰

Hähnchengeschnetzeltes
mit Champignons,
dazu Kartoffelröstis



Mittwoch

9⁸⁰

Spießbraten
mit Specksauce
und Butterspätzle



Donnerstag

8⁹⁰

Buntbarsch
in Weißweinsauce,
dazu Grillgemüse
und Rosmarin-
Kartoffeln



Freitag

12⁰⁰

Rinderleber
an Rotweinsauce,
mit Äpfeln, Zwiebeln
und Kartoffel-
stampf



Samstag

10⁵⁰

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