

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



Ich weiß, was in  
unserem Teig steckt.  
Weil ich ihn selbst  
geknetet habe.

Herr Kuhn, stellvertretender  
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Amerikaner  
schwarz-weiß  
Mit Stiftungs-Dekor,  
Stück = 1.75

2 Stück  
**349**  
375



Die GLOBUS-  
Meisterbäckerei  
gratuliert der  
Globus-Stiftung  
zum 20-jährigen  
Jubiläum

## Diese Woche in unserem Backshop

Für den kleinen Hunger  
beim Großeinkauf: leckere  
Backwaren, Snacks  
und mehr.

1 Stück GLOBUS Obstsnitte  
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

**269**



GLOBUS Windbeutel  
Luftiges Brandteig-  
gebäck mit frischer  
Sahnefüllung

pro Stück  
**185**



GLOBUS Dinkelzwilling  
Dinkelbrot,  
1 kg = 4.80

750 g  
**360**



GLOBUS Laugenbrezel  
Stück = 0.66

Mehrmals täglich frisch  
hergestellt

5 Stück  
**330**



GLOBUS Obsttörtchen  
Verschiedene Sorten,  
Stück = 2.13

Je 2 Stück  
**425**



GLOBUS Partyrad  
Weizengebäck,  
mit verschiedenen  
Dekoren,  
1 kg = 8.50

400 g  
**340**



GLOBUS  
Käselaugenbrezel  
Stück = 1.38

2 Stück  
**275**



GLOBUS  
Mohn-Käsekuchen  
Rund, ein ganzer  
Kuchen, 1 kg = 6.35

1.100 g  
**699**



GLOBUS Kürbiskernbrötchen  
Weizenbrötchen mit  
Kürbiskernen und  
Kürbissaft, sehr  
aromatisch,  
Stück = 0.40

4 Stück  
**160**

4 kaufen  
nur 3 bezahlen



GLOBUS Cookie 4er  
Himbeer-White, Triple  
Chocolate, Chocolate und  
Hafer-Rosinen-Zitrone,  
Stück = 1.00

4 Stück  
**399**



GLOBUS Sahnetorte  
Verschiedene Sorten,  
fruchtig, luftig und  
leicht bekömmlich,  
je ganze Torte,  
1 kg = 7.30

Je 820 g  
**599**



# GLOBUS

## Restaurant

Wir gratulieren der  
Globus-Stiftung zum  
20-jährigen Jubiläum



inkl.  
0,3 l Soft-  
getränk  
nach Wahl

**820**

Pfannengyros  
mit Tsatsiki,  
Pommes frites  
und Krautsalat

Gekochte Eier  
mit hausgemachter  
grüner Sauce und  
Salzkaroffeln

**790**



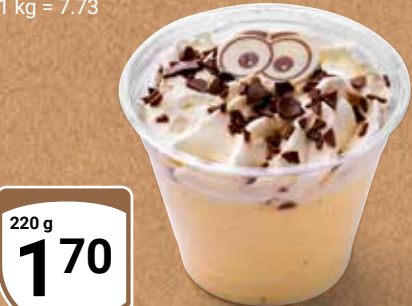
## Aus unserer Eigenproduktion

Salat mit Hähnchenstreifen  
In Sesam



100 g  
**150**

Mousse  
mit Vanillegeschmack,  
1 kg = 7.73



220 g  
**170**

## Wechselnde Tagesgerichte

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

Montag

**990**



Hausgemachter  
Rinderbraten  
dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffel-  
klöße

Donnerstag

**1200**



Junge Küche  
vegetarische Currywurst,  
dazu Kartoffelspalten

Dienstag

**500**



Hokifilet  
mit Dillrahmsauce und  
Butterkartoffeln

Freitag

**1100**



Spaghetti  
mit Schinken-  
Sahne-Sauce

Mittwoch

**750**



Piccata Milanese  
aus dem Schweinerücken,  
mit Tomatensauce,  
dazu Spaghetti

Samstag

**990**

