

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Würtz,
Bäckermeister

GLOBUS Elsässer Landbrot
80/20 Weizenmischbrot,
1 kg = 4.47

750 g
335

Hauseigene Herstellung mit
einer Teigreihe von über 20 Stunden.
Ein rustikales Brot mit einer
fluffigen Krume.



Snackinsel

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

1 Stück
GLOBUS Sahneschnitte
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

350



Meisterbäckerei
Waffel mit Sahne

pro Stück
220
2⁸⁰



GLOBUS Fladenbrot
mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot,
1 kg = 4.90

500 g
245



GLOBUS Weckmann
Hefeteiggebäck,
Stück = 1.60

2 Stück
320



GLOBUS Sahnerolle
Lebkuchengeschmack
Lockerer Biskuit, mit feiner
Lebkuchen-Sahne, eine
ganze Rolle,
1 kg = 14.75

400 g
590



GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.90

2 Stück
180



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 8.75–9.21

je 380–400 g
350



GLOBUS Amerikaner schwarz/weiß
Mit Zuckerguss und kakao-
haltiger Fettglasur,
Stück = 1.50

2 Stück
299



GLOBUS Weizenbrötchen
Stück = 0.13

11 Stück
139

11 kaufen –
nur 10 bezahlen



GLOBUS Ciabatta
Natur,
1 kg = 7.50

280 g
210



GLOBUS Adventsbrot
Dinkelbrot mit Rosinen,
Haselnüssen und
Mandeln,
1 kg = 7.20

500 g
360



GLOBUS

Restaurant

An unserer Sushitheke

GLOBUS Spezial
Lachs- und Thunfisch-Nigiri, Inside Out
mit Flusskrebbs und Avocado, vegetarische
Riesenrolle mit japanischer Mayonnaise,
Tamago, Avocado, Gurke
und Paprika, Ingwer,
Wasabi und
Sojasauce,
1 kg = 30.28

20 % mehr Inhalt!



So entsteht
unser Sushi



GLOBUS Inside Out
Kresse-Rolle
mit Flusskrebbs,
Avocado und Kresse,
1 kg = 26.54



301 g
799

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

Wochengerichte

Gemüsecurry
mit Kokosmilch
und Basmatireis

800



Minifrikadellen
mit Paprikasauce,
dazu Balkanreis

950



Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Tortellini
mit Käsefüllung, dazu
frische Champignons
in Sahnesauce

700



Donnerstag

Piccata Milanese
mit Tomatensauce,
dazu Spaghetti

850



Dienstag

Junge Küche:
Helles, vegetarisches
Frikassee
mit Reis

750



Freitag

Gedünsteter Seelachs
mit Pestosauce
und Salzkartoffeln

950



Mittwoch

Schweinefilet
mit Rahmsauce,
dazu Mischgemüse
und Röstitaler

1050



Samstag

Brasilianischer Rahmbraten
mit Erbsen-Möhren-
gemüse und Spätzle

1150

