

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Gringmuth,  
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Kastenweißbrot  
Aus 100 % Weizenmehl gebacken,  
1 kg = 4.50

500 g  
**2<sup>25</sup>**



### Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Plunder  
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

**1<sup>99</sup>**



GLOBUS Windbeutel  
Luftiges Brandteiggebäck,  
mit frischer Sahnefüllung

pro Stück  
**1<sup>85</sup>**



GLOBUS Weizensemmeln  
Stück = 0.14

10 Stück  
**1<sup>39</sup>**



GLOBUS Sahnetorte to go  
Verschiedene Sorten,  
1 kg = 9.31

je 160 g  
**1<sup>49</sup>**



GLOBUS  
Krapfen mit Nutella®  
Aus Butterhefeteig,  
mit kakaohaltiger  
Fettglasur,  
Stück = 1.28

2 Stück  
**2<sup>55</sup>**



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

500 g  
**2<sup>45</sup>**



GLOBUS Obsttorte  
Luftiger Biskuitboden, reich-  
haltig mit saftigen Früchten  
belegt, verschiedene Ge-  
schmacksrichtungen,  
1 kg = 7.77

je 900 g  
**6<sup>99</sup>**



GLOBUS Neujahrsbrezn  
Aus Hefeteig,  
Stück = 1.43

2 Stück  
**2<sup>85</sup>**



GLOBUS Roggensemmeln  
Rund, Stück = 0.39

4 Stück  
**1<sup>55</sup>**



4 kaufen –  
nur 3 bezahlen

GLOBUS Krapfen  
Gebacken aus einem  
Butterhefeteig, mit  
Mehrfrüchtfüllung,  
Stück = 0.73

5 Stück  
**3<sup>65</sup>**



5 kaufen –  
nur 4 bezahlen

GLOBUS Roggenbaguette  
Mit Pfefferkruste,  
1 kg = 8.75

240 g  
**2<sup>10</sup>**



# GLOBUS

## Restaurant

Bei GLOBUS sind die Kleinsten die Größten

\*Wenn die Begleitperson ein Hauptgericht bestellt, genießen  
Kinder unter 1,10 m Körpergröße ihr Essen umsonst.

Kinder unter 1,10 m

essen  
gratis\*



### Aus unserer Eigenproduktion

Blattsalat  
mit Tomate-Mozzarella

100 g  
**1<sup>50</sup>**



Coleslaw  
1 kg = 10.36

250 g  
**2<sup>59</sup>**



### Wochengerichte

Rindergulasch  
mit Bandnudeln

**9<sup>90</sup>**



Hähnchenschnitzel  
mit Champignons überbacken,  
dazu Bratkartoffeln

**10<sup>90</sup>**



### Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee  
mit Erbsen und Champignons,  
dazu Reis

Montag

**7<sup>90</sup>**



Donnerstag

Junge Küche:  
Vegetarische Bolognese  
mit Spaghetti

Dienstag

**8<sup>00</sup>**



Freitag

Wirsingroulade  
mit Bratensauce und  
Kartoffelstampf

Mittwoch

Auszeichnung für  
Küchenmeister  
Wirsingrouladen



**9<sup>50</sup>**



Pfannengyros  
vom Schwein, mit Tzatziki,  
Krautsalat und  
Pommes frites

Samstag

**9<sup>90</sup>**



### Neujahr

Am 01.01.2026 ist unsere  
Gastronomie/Markthalle  
aufgrund des Feiertages  
„Neujahr“  
geschlossen.



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