

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Hagner, stellvertretender
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Weizenmischbrot
Mildes Brot mit hauseigenem
Natursauerteig gebacken

1.000 g
1 39



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Bauernkuchen
+ 1 Kaffee nach Wahl



Kombiangebot
2 95

GLOBUS Steinofenbrot
Roggenmischbrot mit
60 % Roggenanteil



1.000 g
3 40

GLOBUS Elsässer Semmeln
Weizensemmeln mit kräftigen,
rustikalem Geschmack, mit
Natursauerteig gebacken,
Stück = 1.00

3 Stück
2 99



GLOBUS Dinkelzwilling
Dinkelbrot,
1 kg = 4.80

750 g
3 60



GLOBUS Vollkornsemmeln
Aus 70 % Weizen- und 30 %
Roggenvollkornmehl,
Stück = 0.48

4 Stück
1 90



4 kaufen –
nur 3 bezahlen

GLOBUS Butter-
Schokobrötchen
Gebacken aus Butter-
hefeteig und Schoko-
tropfen, Stück = 0.77

3 Stück
2 30



So entstehen unsere
Hefeteilchen



GLOBUS Sahnetorte
Fruchtig, luftig und leicht
bekömmlich, verschie-
dene Sorten,
je ganze Torte,
1 kg = 7.30

je 820 g
5 99



GLOBUS Donauwelle
Mit Motiv,
1 kg = 18.08

260 g
4 70



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

4 Stück
3 99



GLOBUS
Butter-Streuselkuchen
Mit Vanillecreme,
ein ganzer Kuchen,
1 kg = 7.57

700 g
5 30



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer Eigenproduktion

Chefsalat
Gemischter Salat mit
Ei, Tomaten, Gurken,
Käse und Schinken



100 g
1 50

Nudelsalat
mit Fleischkäse



100 g
1 00

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

Wochengerichte

Wildragout
mit Wurzelgemüse und
Rotwein geschmort,
mit Spätzle

10 50



Aus der Wurstküche:
1 Paar heiße Wiener
mit Senf und
Breze

4 50



Wechselnde Tagesgerichte

Hähnchengeschnetzeltes
Züricher Art,
mit Spätzle

Montag

9 80



Kartoffel-Gemüseauflauf
mit Käse überbacken

Dienstag

6 50



Gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce,
dazu Reis

Mittwoch

8 50



Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce
und Boullionkartoffeln

Donnerstag

10 50



Gebratenes
Rotbarschfilet
auf Grillgemüse
und Röstitaler

Freitag

12 50



Rinderleberragout
mit Champignons,
dazu Kartoffelstampf

Samstag

8 50

