

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



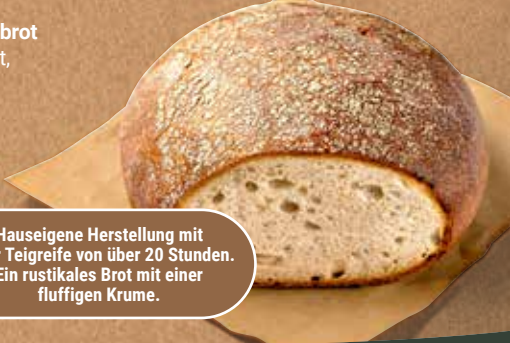
Ich weiß, was in  
unserem Teig steckt.  
Weil ich ihn selbst  
geknetet habe.

Frau Heuberger,  
Bäckereileiterin

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 belegte GLOBUS Semmel  
+ 1 Coca-Cola  
0,5 l-PET-Flasche  
+ Pfand 0.25



Kombiangebot

**249**

GLOBUS Süße Waffel  
Belgische Eierwaffel,  
frisch gebacken



pro Stück  
**220**

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  
Weizensemmeln  
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

### Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln  
mit Ei



100 g  
**085**

Coleslaw  
1 kg = 10.36



250 g  
**259**

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

### Wochengerichte

Ab 14.00 Uhr:  
Advents-Topfenstrudel  
mit Kirschragout



**600**

Wildgulasch  
vom Hirsch,  
dazu Spätzle



**1350**

### Wechselnde Tagesgerichte

Tortellini  
mit Käsefüllung, dazu  
frische Champignons  
in Sahnesauce

Montag



**850**

Piccata Milanese  
mit Tomatensauce,  
dazu Spaghetti

Donnerstag



**1150**

Junge Küche:  
Helles, vegetarisches  
Frikassee  
mit Reis

Dienstag



**950**

Gedünsteter Seelachs  
mit Pestosauce  
und Salzkartoffeln

Freitag



**1000**

Schweinefilet  
mit Rahmsauce,  
dazu Mischgemüse  
und Röstitaler

Mittwoch



**1250**

Brasilianischer Rahmbraten  
mit Erbsen-Möhren-  
gemüse und Spätzle

Samstag



**1150**

