



# Frische- bäckerei



Krustenbrot  
Roggenmischbrot mit  
32 % Roggenmehl



1 kg  
**1 50**

**Vollkornbrot**  
Aus Roggenvollkornmehl,  
Roggenvollkornschrot  
und Natursauerteig



1 kg  
**2 79**

**Baguette**  
Weizenbrot,  
1 kg = 2.76



250 g  
**0 69**

**Harry Rosenbrötchen**  
Hell,  
Stück = 0.35



2 Stück  
**0 70**

**Laugenbrezel**  
Stück = 0.40



3 Stück  
**1 19**

**Berliner-Brezel**  
Fettgebäck aus  
Weizenmehl  
mit Zucker,  
Stück = 0.80



2 Stück  
**1 59**

**Kirschplunder**  
Plunderteig mit Kirschfüllung,  
Stück = 1.15



2 Stück  
**2 29**

**Rosinenzopf**  
Hefegebäck mit  
18 % Rosinen,  
Weizenmehl und  
Vollmilch,  
1 kg = 5.83



600 g  
**3 50**

## GLOBUS Restaurant

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

**Aus unserer  
Eigenproduktion**

Pasta Bolognese



100 g  
**1 50**

**Couscous-Salat**  
mit Paprika, Zwiebeln,  
und Granatapfel,  
1 kg = 8.63



300 g  
**2 59**

### Wochengerichte

**Rindergulasch**  
nach Ungarischer Art,  
dazu Penne



**7 50**

**Germknödel**  
mit süßer Füllung,  
dazu Vanillesauce



**7 50**

### Wechselnde Tagesgerichte

**Küchenmeister Frikadelle**  
mit Pfefferrahmsauce,  
dazu Kroketten

**Montag**



**8 50**

**Junge Küche:  
Helles Frikassee**  
mit Reis

**Dienstag**



**7 50**

**Kasseler**  
mit Sauerkraut, dazu  
Kartoffelstampf

**Mittwoch**



**8 00**

**Schweinegulasch**  
in Paprikarahmsauce,  
dazu Butterspätzle

**Donnerstag**



**8 50**

**Seelachs**  
mit Pesto-Sahnesauce  
und Gemüsejulienne,  
dazu Salzkartoffeln

**Freitag**



**10 50**

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

**Samstag**



**9 60**



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