



Vollkorn Sonnenbatzen
Roggenvollkornbrot mit 10 % Sonnenblumenkernen,
1 kg = 2.65

750 g
1⁹⁹

Kürbiskernbrot
Weizenmischbrot mit 31 % Weizenmehl und 9 % Kürbiskernen,
1 kg = 3.32

750 g
2⁴⁹

Goldkruste
Weizenmischbrot mit 42 % Weizenmehl und 2,5 % Gerste,
1 kg = 3.07

750 g
2³⁰

Harry Rosenbrötchen
Hell, Stück = 0.35

2 Stück
0⁷⁰

Doppelbrötchen
Weizenbrötchen, Stück = 0.40

2 Stück
0⁸⁰

Karotten-Krústchen
Weizenbrötchen mit Karotten, Stück = 0.45

2 Stück
0⁸⁹

Nusschnecke
Hefengebäck mit 24 % Haselnüssen, Stück = 1.00

2 Stück
1⁹⁹

Buttermilchbatzen
1 kg = 5.69

350 g
1⁹⁹

Globus
RESTAURANT

Zutaten direkt aus dem Markt. Geht's frischer?

Wochengericht

Schweinebraten mit Altbiersauce, dazu Butterkarotten und Spätzle

8⁰⁰

Wochengericht

Pilzragout mit Semmelknödeln

7⁵⁰

Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln mit Ei

100 g
0⁸⁵

Montag

Piccata Milanese von der Pute, mit Spaghetti und Tomatensauce

8⁰⁰

Dienstag

Junge Küche: Vegetarisches Pfannengyros dazu Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat

8⁵⁰

Mittwoch

Gebratenes Schweineschnitzel auf Pfefferlingssauce, dazu Kroketten

10⁵⁰

GLOBUS Restaurant Pasta Penne mit Tomatensauce, 1 kg = 13.73

400 g
5⁴⁹

Donnerstag

Putenrollbraten mit Bratensauce, dazu Butterkarottengemüse und Kartoffelklöße

10⁵⁰

Freitag

Wirsingroulade mit Bratensauce und Kartoffelstampf

8⁵⁰

Auszeichnung für Küchenmeister Wirsingroulade

Samstag

Geschnetzeltes vom Schwein, in Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle

8⁵⁰