

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Beinicke, Mitarbeiter
der Meisterbäckerei

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

500 g
2²⁵



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Plunder
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

1⁹⁹



GLOBUS Windbeutel
Luftiges Brandteiggebäck,
mit frischer Sahnefüllung

pro Stück
1⁸⁵



GLOBUS Weizenbrötchen
Stück = 0.14

10 Stück
1³⁹



GLOBUS Sahnetorte to go
Verschiedene Sorten,
1 kg = 9.31

je 160 g
1⁴⁹



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

2 Stück
2⁵⁵



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

500 g
2⁴⁵



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

je 900 g
6⁹⁹



GLOBUS Neujahrsbrezel
Aus Hefeteig,
Stück = 1.43

2 Stück
2⁸⁵



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.39

4 Stück
1⁵⁵



4 kaufen –
nur 3 bezahlen

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

5 Stück
3⁶⁵



5 kaufen –
nur 4 bezahlen

GLOBUS Roggenbaguette
Mit Pfefferkruste,
1 kg = 8.75

240 g
2¹⁰



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*



Wochengerichte

Rindergulasch
mit Bandnudeln

9⁵⁰



Hähnchenschnitzel
mit Champignons überbacken,
dazu Bratkartoffeln

10⁵⁰



An unserer Sushitheke

GLOBUS Sushi Herz

Inside Out mit gekochtem Lachs, Gurke &
Kresse, Nigiri Lachs, Maki mit Lachs, mit
Avocado, Sojasauce, Ingwer & Wasabi,
1 kg = 22.10



452 g
9⁹⁹

So entsteht
unser Sushi



GLOBUS Sesam's Palace
9 Stück, Inside Out mit
weißem und rotem
Sushi-Reis, Lachs,
Avocado, Frischkäse
und Sesam,
1 kg = 28.13

284 g
7⁹⁹



Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Champignons,
dazu Reis

Montag

8⁵⁰



Donnerstag

Neujahr

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

Wechselnde Tagesgerichte

Junge Küche:
Vegetarische Bolognese
mit Spaghetti

Dienstag

8⁵⁰



Paniertes Schollenfilet
mit Kartoffelsalat und
Remouladensauce

Freitag

11⁰⁰



Wirsingroulade
mit Bratensauce und
Kartoffelstampf

Mittwoch

Auszeichnung für
Küchenmeister
Wirsingrouladen



9⁵⁰



Pfannengyros
vom Schwein, mit Tzatziki,
Krautsalat und
Pommes frites

Samstag

9⁵⁰

