

je 820 g

7⁹⁹

LOBUS Käsesahnetorte mit Motivaufleger

Verschiedene Sorten, je ganzer Kuchen, 1 kg = 9.74

400 g

5⁹⁰

LOBUS Sahnerolle Lebkuchengeschmack

Lockerer Biskuit mit feiner Lebkuchen-Sahne, eine ganze Rolle, 1 kg = 14.75

2 Stück

3⁷⁵

LOBUS Lebkuchenplatte

Fein duftender Lebkuchen, Stück = 1.88

2 Stück

4²⁵

LOBUS Weihnachtsstern

Dinkel-Gewürzkuchen, gebacken mit weihnachtlichen Gewürzen und gestiftelten Mandeln, Stück = 2.13

365 g

4²⁵

LOBUS Mandelstollen

Mit Amarenakirschen, 1 kg = 11.64

Ruenz Weihnachtsgebäck

Verschiedene Sorten, 1 kg = 17.50

je 200 g

3⁵⁰

LOBUS Parisienne

Aus 100 % Weizenmehl gebacken, 1 kg = 6.00

400 g

2⁴⁰

LOBUS Roggenbaguette

Rustikales Stangenbrot aus Weizensauerteig, 1 kg = 7.29

240 g

1⁷⁵

LOBUS Weizenbrötchen

Stück = 0.14

10 Stück

1³⁹

LOBUS Kürbiskernbrötchen

Weizenbrötchen mit Kürbiskernen und Kürbissaft, sehr aromatisch, Stück = 0.40

4 kaufen – nur 3 bezahlen

4 Stück

1⁶⁰

Griechischer Salat

Verzehrfertig abgepackt

100 g

1⁵⁰

Chefsalat

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

100 g

1⁵⁰

Wochengerichte

LOBUS Küchenmeisterfrikadelle

mit Jägersauce und Pommes frites

9⁵⁰

Hirschgulasch

mit Pilzen und Wurzelgemüse, dazu Spätzle

12⁹⁰

Montag

Gebratene Hähnchenbrust

mit Rotweinsauce, dazu Nudeln

8⁰⁰

Donnerstag

Kasseler

in Bratensauce, mit Sauerkraut und Butterkartoffeln

10⁵⁰

Dienstag

Semmelknödel

mit Waldpilzragout und Preiselbeersahne

7⁵⁰

Freitag

Gebratenes Zanderfilet

mit Butterzitrone sauce und Gemüsereis

10⁸⁰

Mittwoch

Schweinefilet

in Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin

12⁵⁰

Samstag

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rotkohl und Klößen

12⁵⁰

HOC/KW51/25

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