GLOBUS Meisterbäckerei



ir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man





So entstehen unsere

Hefeteilche

Snackinsel

Für den kleinen Hunger beim Großeinkauf: leckere Backwaren, Snacks



Kürbiskernbrötchen





























GLOBUS Restaurant

Aus unserer

Eigenproduktion



50



Wir gratulieren der Globus-Stiftung zum 20-jährigen Jubiläum





Montag

inkl. 0,3 I-Softnach Wahl mit Bratensauce, dazu Butterspätzle





Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten, dazu Reis 850 **Donnerstag** Rinderbraten



Dienstag Junge Küche: Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelz, dazu Kartoffelsalat **Freitag**

Reformationstag

Gastronomie/Markthalle

aufgrund des Feiertages "Reformationstag" geschlossen.

990

Schweineschnitzel

mit Schmorzwiebeln

dazu Bratkartoffeln

und Käse überbacken,



Mittwoch

GLOBUS Küchenmeisterfrikadelle mit Lauchgemüse, dazu Kartoffelstampf



900

