

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Händschel, Bäckermeister
der Meisterbäckerei

GLOBUS Weihnachtsbrot
Butter-Hefebrot mit Sultaninen
und Mandeln,
1 kg = 9.50

500 g
4.75



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Sahnetorte
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot



3.20

GLOBUS Apfelplunder

pro Stück
1.55



GLOBUS Obsttörtchen
Verschiedene Sorten,
Stück = 2.13

je 2 Stück
4.25



GLOBUS Nuss-Striezel
Butterplunderteig mit Nuss-
füllung und Butterstreuseln,
1 kg = 6.69

650 g
4.35



GLOBUS Quarkbällchen
Siedegebäck,
Stück = 0.62

8 Stück
4.99



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

GLOBUS Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Kohlroulade
mit Specksauce



100 g
1.30

Coleslaw
1 kg = 10.36



250 g
2.59

GLOBUS Weizenbrötchen
Zum Aufbacken,
Stück = 0.18

10 Stück
1.79



GLOBUS Butterstollen
Mit Rosinen, Zitronat,
Orangeat und Butter
gebacken

1.000 g
6.99



GLOBUS Vollkornbrötchen
Aus 70 % Weizen- und
30 % Roggenvollkornmehl,
Stück = 0.48

4 Stück
1.90



4 kaufen –
nur 3 bezahlen

GLOBUS Festtagsstollen

1.000 g
5.99



GLOBUS Früchtebrot
1 kg = 12.48



Wochengerichte

1/4 Ente
mit Apfelrotkohl
und Klößen

14.50



Wirsingrouladen
mit Bratensauce und
Kartoffelstampf

Auszeichnung für
Küchenmeister
Wirsingrouladen



9.50



Wechselnde Tagesgerichte

Montag
Putensteak
mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

10.50

Donnerstag
Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
mit Penne Rigate

10.00

Dienstag
Red Thai Curry
mit Hühnchen und Gemüse,
dazu Basmatireis

9.50

Freitag
Scholle
nach Finkenwerder Art,
mit Kartoffelsalat

12.50

Mittwoch
Hausgemachter Hackbraten
mit Wirsinggemüse und
Kroketten

9.00

Samstag
Hähnchenschnitzel
nach Schweizer Art,
dazu buntes Pfannengemüse und
Pommes frites

12.50

