

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Schön,
Leiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Steinofenbrot

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

1.000 g
320



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Kuchen
+ 1 Kaffee nach Wahl



485

GLOBUS Roggenbrötchen

Rund, Stück = 0.52

3 Stück
155



GLOBUS Kümmelbrot

60/40 Roggenmischbrot
mit Kümmel,
1 kg = 3.73

750 g
280



GLOBUS Butter-Schokobrötchen

Gebacken aus Butter-
hefeteig und
Schokotropfen,
Stück = 0.58

4 Stück
230



So entstehen unsere
Hefeteilchen



4 kaufen-
nur 3 bezahlen!

GLOBUS Einback

Aus Butterhefeteig mit
Haselnusscremefüllung,
Stück = 1.70

2 Stück
340



GLOBUS Weihnachtsstern

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

2 Stück
425



GLOBUS Fladenbrot

Mit Schwarzkümmel,
100 % Weizenbrot,
1 kg = 4.90

500 g
245



GLOBUS Bienenstich

Mit Sahnefüllung,
ein ganzer Kuchen,
1 kg = 8.06

900 g
725



GLOBUS Sahnetorte

Fruchtig, luftig und
leicht bekömmlich,
verschiedene Sorten,
je ganze Torte,
1 kg = 7.30

je 820 g
599



GLOBUS Dinklrührkuchen

Apfel, Aprikose,
Johannisbeere,
Kirsche oder Pflaume,
1 kg = 8.63

je 400 g
345



GLOBUS

Restaurant

Wir gratulieren der
Globus-Stiftung zum
20-jährigen Jubiläum



inkl.
0,3 l-Soft-
getränk
nach Wahl

820

Spießbraten
mit Bratensauce,
dazu Butterspätzle

Putengyros

mit Tsatsiki, Krautsalat
und Pommes frites



1070

An unserer Sushitheke

GLOBUS Spezial
Lachs- und Thunfisch-Nigiri,
Inside Out mit Garnelen
und Avocado, vegetarische
Riesenrolle mit japanischer
Mayonnaise, Tamago,
Avocado, Gurke und Paprika,
Ingwer, Wasabi und Sojasauce,
1 kg = 30.28

So entsteht
unser Sushi



+

20 % mehr Inhalt!

326 g
1099



Ab einem Einkauf von Sushi
im Wert von mindestens 10 €
erhalten Sie eine Flasche
Meister Sushi Reissessig
gratis dazu!

Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee

mit Erbsen und Karotten,
dazu Reis

750



Montag

Junge Küche:

Vegetarische Maultaschen
mit Zwiebelschmelz,
dazu Kartoffelsalat

750



Dienstag

Schweineschnitzel

mit Schmorzwiebeln
und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln

950



Mittwoch

Rinderbraten

mit Rosenkohl,
dazu Kartoffelgratin

1150



Donnerstag

Lachsfilet

mit Dillrahmsauce,
dazu Bandnudeln

1190



Freitag

Allerheiligen

Am 01.11.2025 ist unsere
Gastronomie/Markthalle
aufgrund des Feiertages
„Allerheiligen“
geschlossen.

Samstag

