

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

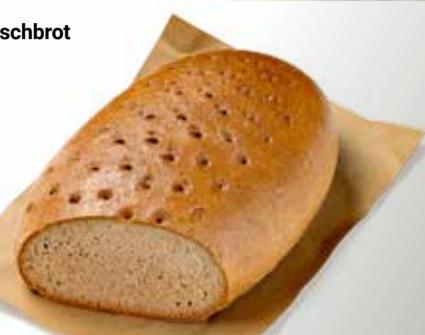
Herr Thoene,
Leiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Malzkraftbrot
75/25 Weizenmischbrot,
mit Malz und Ölsamen,
1 kg = 5.80

500 g
2.90

Ein wahres Kraftpaket: Weizen, Roggen und Gerste bilden die Hauptbestandteile des Malzkraftbrots. Unser Tipp: Mit Salatblättern, Käse und Gurke erhalten Sie ein sättigendes Sandwich.

GLOBUS Roggenmischbrot
60/40



1.000 g
1.39

GLOBUS Buttermilchbrot
95/5 Weizenbrot,
1 kg = 5.20

500 g
2.60

Nur diese Woche
erhältlich

GLOBUS Vollkornbrötchen
Stück = 0.51

4 Stück
2.05

4 kaufen –
nur 3 bezahlen

GLOBUS Landbrot

Kräftig ausgebacken mit
20 Stunden gereiftem
Natursauerteig und
Sonnenblumen-
kernen, 1 kg = 5.10



So entsteht unser
Sauerteigbrot



500 g
2.55

GLOBUS Sahnetorte

Fruchtig, luftig und leicht be-
kömmlich, verschiedene
Sorten, je ganze Torte,
1 kg = 7.56

je 820 g
6.20



GLOBUS Bienenstich

Mit Sahnefüllung,
ein ganzer Kuchen,
1 kg = 8.33

900 g
7.50



Snackinsel

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

1 GLOBUS Donut oder Muffin
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot
je Kombiangebot
2.19



GLOBUS Schoko-Sahneschnitte

pro Stück
2.55



GLOBUS Restaurant

An unserer Sushitheke

So entsteht
unser Sushi



GLOBUS Sushi-Mix-Box
Inside Out mit Flusskrebsen
und Mango, Inside Out mit
Thunfisch, Rucola, Frisch-
käse und Röstiwalben,
1 kg = 31.19



33 % mehr Inhalt!



GLOBUS Inside Out
mit Flusskrebsen
und Mango,
1 kg = 27.27



293 g
7.99

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

Pfannengyros
mit Tzatziki, Kraut-
salat und Pommes
frites

9.50

Schinkennudeln
mit Käse überbacken

7.50

Wechselnde Tagesgerichte

Geflügelfrikadelle
mit Gemüse überbacken,
dazu Paprikasauce
und Reis

Montag



9.50

Gemüselasagne
mit fruchtiger Tomatensauce
und Käse überbacken

Dienstag

8.00

Bunter Gemüseteller
mit verschiedenen Gemüse-
sorten, Sauce Hollandaise
und 3 Kartoffeltaschen

Freitag

8.50



Mittwoch

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln

10.50



Samstag

Rinderleber
mit Äpfeln und Zwiebeln
an Rotweinsauce und
Kartoffelstampf

9.50



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