

je 820 g

7⁹⁹

LOBUS Käsesahnetorte mit Motivaufleger

Verschiedene Sorten, je ganzer Kuchen, 1 kg = 9.74

400 g

5⁹⁹

LOBUS Sahnerröle Lebkuchengeschmack

Lockerer Biskuit mit feiner Lebkuchen-Sahne, eine ganze Rolle, 1 kg = 14.98

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 = 7.50

240 g

1⁸⁰

LOBUS Weizenbrötchen

Stück = 0.14

10 Stück

1³⁹

LOBUS Kürbiskernbrötchen

Weizenbrötchen mit Kürbiskernen und Kürbissaft, sehr aromatisch, Stück = 0.43

4 kaufen – nur 3 bezahlen

4 Stück

1⁷⁰

LOBUS Küchenmeisterfrikadelle

mit Jägersauce und Pommes frites

9⁵⁰

Hirschgulasch mit Pilzen und Wurzelgemüse, dazu Spätzle

12⁹⁰

LOBUS Platte mit 37 Sushis

Maki 5 x mit Lachs, 5 x mit Paprika, 5 x mit Gurke, 5 x mit Avocado, 5 x mit Thunfisch, 3 x vegetarische Riesenrolle, Inside Out 3 x Classic, 3 x mit gegartem Lachs, 3 x mit Thunfisch, 1 kg = 25.74

777 g

20⁰⁰

Süße Winterleckerei

Süßer Sushi-Reis mit Zimt, Bratapfel, Pflaumen und Walnüssen, 1 kg = 17.72

197 g

3⁴⁹

Gebratene Hähnchenbrust

mit Rotweinsauce, dazu Nudeln

8⁰⁰

Montag

Semmelknödel

mit Waldpilzragout und Preiselbeersahne

7⁵⁰

Dienstag

Schweinefilet

in Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin

12⁵⁰

Mittwoch

Kasseler

in Bratensauce, mit Sauerkraut und Butterkartoffeln

10⁵⁰

Donnerstag

Gebratenes Zanderfilet

mit Butterzitrone sauce und Gemüseris

10⁸⁰

Freitag

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rotkohl und Klößen

12⁵⁰

Samstag

KMD/KW51/25

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