

GLOBUS

Meisterbäckerei



Andere backen alles auf.
Bei uns sehen Sie, wie
unsere Bäckermeister
backen!

Frau Reckermann,
Mitarbeiterin der Meisterbäckerei

So entsteht unser
Sauerteigbrot



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 kg
2⁹⁹



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Bauernkuchen
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

2⁹⁵



GLOBUS Laugenbrezel

pro Stück
0⁸⁵



GLOBUS Roggenbaguette
Mit Pfefferkruste,
1 kg = 8.75

240 g
2¹⁰



GLOBUS Weizenbrötchen
Zum Aufbacken,
Stück = 0.20

5 Stück
0⁹⁹



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.35

4 Stück
1⁴⁰



4 kaufen -
nur 3 bezahlen

GLOBUS Plunder-Set
Verschiedene Sorten,
je 600 g, Stück = 1.03

je 6 Stück
6²⁰



GLOBUS Zupfkuchen
mit Kirschen
Rund, ein ganzer
Kuchen

1.000 g
7⁹⁹



GLOBUS Sahnetorte
Fruchtig, luftig und leicht
bekömmlich, verschie-
dene Sorten, je ganze
Torte, 1 kg = 7.30

je 820 g
5⁹⁹



GLOBUS Spritzkuchen
Mit Fondant,
Stück = 1.38

2 Stück
2⁷⁵



GLOBUS Windbeutel
Luftiger Brandteig und
Sahnefüllung, verschiedene
Geschmacksrichtungen,
Stück = 1.55

je 2 Stück
3¹⁰
3⁴⁰



GLOBUS Donauwelle
Rührkuchenschnitte mit
Kirschen und Buttercreme,
1 kg = 16.15

260 g
4²⁰



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Gulasch
vom Schwein,
mit Pasta

7⁰⁰



Heringsdip
nach Hausfrauenart,
dazu Salzkartoffeln

7⁵⁰



Pasta
mit Pesto, Rucola und
Kirschtomaten

7⁵⁰



Milchreis
mit Kirschen oder
Fruchtcocktail

5⁵⁰



GLOBUS Sushi Mix Box
Inside Out mit Flusskrebse
und Mango, Inside Out mit
Thunfisch, Rucola, Frischkäse
und Röstzwiebeln, 1 kg = 28.85

33% mehr Inhalt!

176 g
4⁹⁹



GLOBUS Inside Out
mit Flusskrebse
und Mango, 1 kg = 25.48

294 g
7⁴⁹



Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce,
dazu Gemüserais

8⁹⁰



Dienstag

Gemüselasagne
mit Frühlingsgemüse
und Käse über-
backen

8⁰⁰



Mittwoch

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Bouillon-
Kartoffeln und
Rote Bete

10⁰⁰



Donnerstag

Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfefferrahm-
sauce, dazu
Butterspätzle

7⁵⁰



Freitag

Schinkennudeln
nach Art des
Hauses

7⁵⁰



Samstag

Hausgemachte
Rinderroulade
mit Rotkohl
und Klößen

10⁵⁰



globus.de/meisterbaeckerei