

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Pagnacco,  
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Kürbiskernbrot  
60/40 Weizenmischbrot,  
mit Kürbiskernen,  
1 kg = 3.99

750 g  
**2<sup>99</sup>**



### Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Frankfurter Kranz  
+ 1 Kaffee nach Wahl


Kombiangebot

**3<sup>99</sup>**



GLOBUS Apfelplunder

pro Stück  
**1<sup>55</sup>**



GLOBUS Laugenbrezel  
Stück = 0.66

5 Stück  
**3<sup>30</sup>**



GLOBUS Butter-Rosinen-Brötchen  
Luftig und locker, aus Butterhefeteig  
hergestellt, Stück = 0.77

3 Stück  
**2<sup>30</sup>**



GLOBUS Donuts gemischt  
Hefeteigringe, verschiedene  
Geschmacksrichtungen,  
Stück = 0.95

je 4 Stück  
**3<sup>80</sup>**



GLOBUS Weltmeisterbrot  
Weizenmischbrot mit ver-  
schiedenen Saaten und einem  
Mohn-Sesam-Dekor, mit  
Natursauerteig gebacken,  
1 kg = 2.80

750 g  
**2<sup>10</sup>**



GLOBUS Sahnerolle  
Lockerer Biskuit, gefüllt  
mit feiner Sahnecreme,  
verschiedene Geschmacks-  
richtungen, 1 kg = 13.00

je 400 g  
**5<sup>20</sup>**

So entsteht unsere  
Sahnerolle





GLOBUS Käsekuchen  
Mangogeschmack,  
hauseigene Rezeptur,  
1 kg = 6.08

1.150 g  
**6<sup>99</sup>**



GLOBUS Saatenbrötchen  
Weizenbrötchen, verfeinert  
mit Leinsaat und  
Haferflocken,  
Stück = 0.40

4 Stück  
**1<sup>60</sup>**

4 kaufen –  
nur 3 bezahlen



GLOBUS Obsttorte  
Luftiger Biskuitboden, mit  
saftigen Früchten belegt,  
verschiedene Ge-  
schmacksrichtungen,  
1 kg = 7.77

je 900 g  
**6<sup>99</sup>**



GLOBUS Baguette  
Mehrere Male täglich frisch  
gebacken, 1 kg = 3.00

250 g  
**0<sup>75</sup>**



# GLOBUS

## Restaurant

### Aus unserer Eigenproduktion

Pasta Bolognese

100 g  
**1<sup>50</sup>**



Couscous-Salat  
mit Paprika, Zwiebeln,  
und Granatapfel,  
1 kg = 8.63

300 g  
**2<sup>59</sup>**



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

### Wochengerichte

Gefüllte  
mit Specksauce  
und Sauerkraut

Auszeichnung für  
Küchenmeister  
Gefüllte Klöße

**9<sup>00</sup>**



Ricotta-Spinat-Cannelloni  
mit Tomatensauce  
und Käse überbacken

**7<sup>50</sup>**



### Wechselnde Tagesgerichte

Küchenmeister Frikadelle  
mit Pfefferrahmsauce,  
dazu Kroketten

**8<sup>50</sup>**



Montag

Junge Küche:  
Helles Frikassee  
mit Reis

**7<sup>50</sup>**



Dienstag

Kasseler  
mit Sauerkraut, dazu  
Kartoffelstampf

**8<sup>00</sup>**



Mittwoch

Schweinegulasch  
in Paprikarahmsauce,  
dazu Butterspätzle

**8<sup>50</sup>**



Donnerstag

Seelachs  
mit Pesto-Sahnesauce  
und Gemüsejulienne,  
dazu Salzkartoffeln

**10<sup>50</sup>**



Freitag

Cordon bleu  
vom Hähnchen, mit Erbsen-  
Möhrengemüse,  
dazu Pommes frites

**9<sup>60</sup>**



Samstag