

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Engelhardt,  
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Weizenmischbrot  
Mildes Brot mit hauseigenem  
Natursauerteig gebacken

1.000 g  
**139**



GLOBUS Elsässer Brötchen  
Weizenbrötchen mit kräftigem,  
rustikalem Geschmack,  
mit Natursauerteig  
gebacken, Stück = 1.00

3 Stück  
**299**



GLOBUS Dinkelzwingling  
Dinkelbrot,  
1 kg = 4.80

750 g  
**360**



GLOBUS Vollkornbrötchen  
Aus 70 % Weizen- und 30 %  
Roggenvollkornmehl,  
Stück = 0.48

4 Stück  
**190**



4 kaufen –  
nur 3 bezahlen

GLOBUS Käselaugenstange  
Mit Speck,  
Stück = 1.50

2 Stück  
**299**



GLOBUS Butter-  
Schokobrötchen  
Gebacken aus Butter-  
hefeteig und Schoko-  
tropfen, Stück = 0.77

3 Stück  
**230**



So entstehen unsere  
Hefeteilchen



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

je 820 g  
**599**



GLOBUS Donauwelle  
Mit Motiv,  
1 kg = 18.08

260 g  
**470**



Nusschnecke  
Plundergebäck  
mit Nüssen,  
Stück = 1.35

2 Stück  
**270**



GLOBUS  
Schwarzweißgebäck  
1 kg = 19.45

200 g  
**389**



GLOBUS 4er-Cookies  
Himbeer-White, Triple  
Chocolate, Chocolate  
und Hafer-Rosinen-  
Zitrone, Stück = 1.00

4 Stück  
**399**



GLOBUS  
Butter-Streuselkuchen  
Mit Vanillecreme,  
ein ganzer Kuchen,  
1 kg = 7.57

700 g  
**530**



# GLOBUS

## Restaurant

### Asia-Wochenschlager

Gai Pad Nga  
Hähnchengeschnetztes, Brokkoli, Sesamsauce,  
dazu Reis

**899**



Leinseneintopf  
mit Wiener Würstchen  
und Brötchen

**550**



### Wochengerichte

Rindfleischstreifen  
mit frischem Gemüse  
in Süß-Sauer-Sauce,  
dazu Jasminreis

**1150**



### An unserer Sushitheke

So entsteht  
unser Sushi



GLOBUS Inside Out Classic  
mit Garnelen, Avocado  
und Masago,  
1 kg = 24.89

322 g  
**799**



GLOBUS Riesenrolle  
mit Sushi-Reis, Lachs,  
Avocado, Gurke und  
Paprika, 1 kg = 29.05

316 g  
**799**



Hähnchengeschnetztes  
Züricher Art,  
mit Spätzle

Montag

**980**



Gekochtes Rindfleisch  
mit Meerrettichsauce  
und Boullionkartoffeln

Donnerstag

**1050**



Kartoffel-Gemüseauflauf  
mit Käse überbacken

Dienstag

**650**



Gebratenes  
Rotbarschfilet  
auf Grillgemüse  
und Röstitaler

Freitag

**1250**



Gefüllte Paprikaschote  
mit Tomatensauce,  
dazu Reis

Mittwoch

**850**



Rinderleberragout  
mit Champignons,  
dazu Kartoffelstampf

Samstag

**850**



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