



MEISTERBÄCKEREI

Eigentlich ganz einfach. Gute Zutaten – guter Käsekuchen.



So entsteht unser Käsekuchen

GLOBUS Zwiebelbrot
Weizenmischbrot
mit Röstzwiebeln,
1 kg = 5.70

500 g
2⁸⁵



GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.90

3 Stück
2⁷⁰



GLOBUS
Zwiebelkuchenschnitte
Vom Blech,
1 kg = 10.80

250 g
2⁷⁰



GLOBUS Saatenbrötchen
Weizenbrötchen, verfeinert
mit Leinsaat und
Haferflocken,
Stück = 0.41

4 Stück
1⁶⁵!

4 kaufen –
nur 3 bezahlen!



GLOBUS Zwiebelbaguette
100 % Weizenbrot,
mit Röstzwiebeln,
1 kg = 8.57

280 g
2⁴⁰



GLOBUS
Hefeteigbrezel
Aus Hefeteig,
Stück = 1.48

2 Stück
2⁹⁵



GLOBUS Käsekuchen
Hoch, ein ganzer
Kuchen,
1 kg = 5.21

1.150 g
5⁹⁹



GLOBUS Dinkelrührkuchen
Apfel, Aprikose, Johannis-
beere, Kirsche oder
Pflaume,
1 kg = 8.98

je 400 g
3⁵⁹



GLOBUS Butterplunder
Mit Pudding
und Pflaumen,
Stück = 2.00

2 Stück
3⁹⁹



GLOBUS
Sahnetorte to go
Verschiedene
Sorten,
1 kg = 9.69

je 160 g
1⁵⁵



RESTAURANT

Weil wir direkt
im Markt kochen.
Wochengerichte
schon ab 5 Euro.



Wochengericht

Pfannengyros
vom Schwein, mit
Pommes frites,
dazu Tzatziki
und Kraut-
salat

8⁵⁰



Wochengericht

Bratwurstschnecke
mit Bratensauce,
dazu Sauer-
kraut und
Kartoffel-
stampf

7⁵⁰



Aus unserer Eigenproduktion

Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
2⁵⁹



Gebratene Mie Nudeln
mit Ei

100 g
0⁸⁵



Montag

Tortellini
mit Käsefüllung,
dazu frische
Champignons
in Sahn-
sauce

7⁵⁰



Dienstag

Gnocchipfanne
mit mediterranem
Gemüse und Käse
überbacken

7⁰⁰



Mittwoch

Hähnchenbrust
im Backteig mit
Preiselbeeren,
dazu Kartoffel-
salat

8⁵⁰



Donnerstag

Schweinebraten
mit Altbiersauce,
Karotten-
gemüse und
Spätzle

9⁰⁰



Freitag

Backfischsteller
mit Sauce Tartar,
dazu Pommes
frites

9⁵⁰



Samstag

Kohlroulade
mit Braten-
sauce,
dazu Salz-
kartoffeln

9⁰⁰



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