

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Bachmann, Bäckermeister und
Teamleiter der Meisterbäckerei

Kartoffelbrot
70/30 Weizenmischbrot,
mit Kartoffelflocken,
1 kg = 3.87

750 g
2⁹⁰



GLOBUS Fladenbrot
mit Käse
100 % Weizenbrot,
1 kg = 5.50

500 g
2⁷⁵



GLOBUS Fladenbrot
mit Oliven und Käse
100 % Weizenbrot,
1 kg = 6.80

500 g
3⁴⁰



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund,
Stück = 0.39

4 Stück
1⁵⁵



4 kaufen –
nur 3 bezahlen

GLOBUS Vollkornbrötchen
Aus 70 % Weizen- und
30 % Roggenvoll-
kornmehl,
Stück = 0.63

3 Stück
1⁹⁰



GLOBUS Pariser Kranz
Aus Rührteig, mit Pudding-
creme, außen mit
Mandeln bestreut,
1 kg = 8.53

850 g
7²⁵



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 8.76–9.21

je 380–400 g
3⁵⁰



GLOBUS
Schokoladenplunder
Mit Butter gebacken,
Stück = 1.35

2 Stück
2⁷⁰



GLOBUS Butterplunder
Mit Pudding und
Pflaumen,
Stück = 2.00

2 Stück
3⁹⁹



GLOBUS Käsekuchen
Mit Mangogesmack,
haus eigene Rezeptur,
1 kg = 6.08

1.150 g
6⁹⁹



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam



100 g
1⁵⁰

Rote-Bete-Salat
mit Feta,
1 kg = 8.63



300 g
2⁵⁹

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

Schweinegulasch
in Paprikarahmsauce,
dazu Butterspätzle

8⁵⁰



Hähnchenschnitzel
mit Champignons
überbacken, dazu
Bratkartoffeln

10⁵⁰



Wechselnde Tagesgerichte

Geflügelfrikadelle
mit Gemüse überbacken,
dazu Kräuterschmand
und Wedges

Montag

9⁵⁰



Rotes Thai-Curry
mit Kokosmilch,
dazu Reis

Dienstag

7⁸⁰



Spaghetti
mit Bolognesesauce
und Reibekäse

Mittwoch

7⁵⁰



Kassler
mit Sauerkraut, dazu
Kartoffelstampf

Donnerstag

10⁵⁰



Gebratenes Zanderfilet
auf Grillgemüse,
dazu Kräuterreis

Freitag

12⁵⁰



Paniertes Schweinekotelett
mit Rahmkohlrabi,
dazu Petersilien-
kartoffeln

Samstag

9⁵⁰



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