

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Schneider,
Backstublenleiter

GLOBUS Weihnachtsbrot
Butter-Hefebrot mit Sultaninen
und Mandeln,
1 kg = 9.50

500 g
475



GLOBUS Obsttörtchen
Verschiedene Sorten,
Stück = 2.13

je 2 Stück
425



GLOBUS Weizenbrötchen
Zum Aufbacken,
Stück = 0.18

10 Stück
179



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

4 Stück
190



4 kaufen -
nur 3 bezahlen

GLOBUS Nuss-Striezel
Butterplunderteig mit Nuss-
füllung und Butterstreuseln,
1 kg = 6.69

650 g
435



GLOBUS Butterstollen
Mit Rosinen, Zitronat,
Orangeat und Butter
gebacken

1.000 g
699



GLOBUS Festtagsstollen

1.000 g
599



GLOBUS Quarkbällchen
Siedegebäck,
Stück = 0.62

8 Stück
499



GLOBUS Berliner
Gebäck aus einem Butter-
hefeteig, mit Mehr-
fruchtfüllung,
Stück = 0.79

6 Stück
475



GLOBUS Früchtebrot
1 kg = 12.48

400 g
499



GLOBUS

Restaurant

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

Schweinegeschnetzeltes
nach Züricher Art,
dazu Butterspätzle

850



Weißer Bohnensuppe
mit Rindswurst und
Brötchen

650



Aus unserer
Eigenproduktion

Kohlroulade
mit Specksauce

100 g
130



Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
259



Wechselnde Tagesgerichte

Putensteak
mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

Montag

1050



Red Thai Curry
mit Hühnchen und Gemüse,
dazu Basmatireis

Dienstag

950



Hausgemachter Hackbraten
mit Wirsinggemüse und
Kroketten

Mittwoch

850



Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
mit Penne Rigate

Donnerstag

850



Scholle
nach Finkenwerder Art,
mit Kartoffelsalat

Freitag

1250



Hähnchenschnitzel
nach Schweizer Art,
dazu buntes Pfannengemüse
und Pommes frites

Samstag

1250

