



**Frische-
bäckerei**

Mohn- oder
Sesamsemmeln
Stück = 0.60

je 3 Stück
1 80

Zwiebelsemmeln
Stück = 0.80

3 Stück
2 40

Kaisersemmeln
100 % Weizenmehl,
Stück = 0.40

10 Stück
4 00

Dinkelspitz
Stück = 0.90

3 Stück
2 70

Schweizer Bürlibrot
1 kg = 7.40

500 g
3 70

Weizenmischbrot

1.000 g
3 20

Sonnenblumenbrot
20 % Roggen-,
70 % Weizenmehl,
10 % Roggen-
vollkornschrot,
1 kg = 4.53

750 g
3 40

Mohnkuchen
Mit Butterstreuseln

pro Stück
2 50

Hausgemachte,
frische Donauwelle

pro Stück
2 50

Sahneroulade
Verschiedene
Sorten

je Stück
2 50

Johannisbeer-Streusel

pro Stück
2 50

Omas Käsekuchen

pro Stück
2 50

GLOBUS
Restaurant

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

Wochengerichte

Pikanter Schaschliktopf
mit Penne Rigate

8 50

An unserem Grill:
Halbes Hendl

Knusprig gegrillt

5 50

**Aus unserer
Eigenproduktion**

Chefsalat
gemischter Salat mit Ei, Tomaten, Gurken,
Käse und Schinken

100 g
1 50

Wechselnde Tagesgerichte

Fleischbällchen
in Champignonrahmsauce,
dazu Reis

Montag

8 00

Gemüselasagne
mit Frühlingsgemüse und
Käse überbacken

Dienstag

8 00

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln

Mittwoch

10 50

Mais-Ananas-Curry-Salat
1 kg = 10.36

250 g
2 59

Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfefferrahmsauce,
dazu Butterspätzle

Donnerstag

8 00

Lachsfilet
mit Dillrahmsauce,
dazu Bandnudeln

Freitag

10 50

GLOBUS Küchen-
meisterfrikadelle
mit Barbecuesauce,
dazu Wedges
und Cole Slaw

Samstag

10 50

Auszeichnung für
Küchenmeister-
frikadelle



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