

# Frische- bäckerei



Brezen  
100 % Weizenmehl,  
Stück = 0.70

Brezenstange  
100 % Weizenmehl,  
Stück = 0.70

3 Stück  
**210**

3 Stück  
**210**

Käse-Laugenstange  
100 % Weizenmehl und  
geriebener Gouda

Käsesemmel  
Stück = 0.60

Kürbiskernbrot  
60/40 Weizenmischbrot,  
mit Kürbiskernen  
und Kürbissaft,  
1 kg = 4.13

GLOBUS Eck  
Aus 57 % Roggen- und  
43 % Weizenmehl,  
1 kg = 4.80

Sonnenblumenbrot  
20 % Roggen-, 70 % Weizenmehl,  
10 % Roggen-  
vollkornschrot,  
1 kg = 4.40



pro Stück  
**150**

3 Stück  
**180**

750 g  
**310**

750 g  
**360**

750 g  
**330**

Baguette  
Frisch gebacken,  
1 kg = 6.00

Granatsplitter  
Hell oder  
dunkel

Windbeutel

Weihnachtsplätzchen  
Frisch gebacken,  
verschiedene  
Sorten

Sahneroulade  
Verschiedene Sorten



400 g  
**240**

je Stück  
**200**

pro Stück  
**200**

100 g  
**333**

je Stück  
**240**

## GLOBUS Restaurant

Aus unserer  
Eigenproduktion

Kohlroulade  
mit Specksauce



100 g  
**130**

Coleslaw  
1 kg = 10.36



250 g  
**259**

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

## Wochengerichte

Sauerbraten vom Rind  
mit Gewürzsauce,  
Blaukraut und  
Knödeln

**1100**



Ein Paar Weißwürste  
mit süßem Senf  
und einer Brezel

**370**



## Wechselnde Tagesgerichte

Montag  
Putensteak  
mit geschmorten Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln

Montag



100 g  
**1050**

Dienstag  
Red Thai Curry  
mit Hähnchen und Gemüse,  
dazu Basmatireis

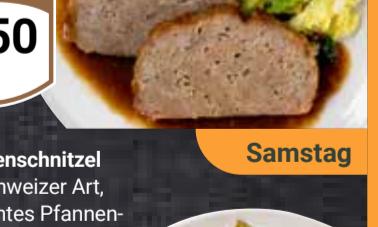
Dienstag



950

Mittwoch  
Hausgemachter Hackbraten  
mit Wirsinggemüse und  
Kroketten

Mittwoch



850

Donnerstag  
Rindergulasch  
nach Ungarischer Art,  
mit Penne Rigate

Donnerstag



1250

Freitag  
Scholle  
nach Finkenwerder Art,  
mit Kartoffelsalat

Freitag



1250

Samstag  
Hähnchenschnitzel  
nach Schweizer Art,  
dazu buntes Pfannengemüse und  
Pommes frites

Samstag



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

