

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Hagner, stellvertretender  
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Kürbiskernbrot  
60/40 Weizenmischbrot,  
mit Kürbiskernen,  
1 kg = 3.99

750 g  
**2<sup>99</sup>**



GLOBUS Laugenbrezn  
Stück = 0.66

5 Stück  
**3<sup>30</sup>**



GLOBUS Butter-Rosinen-Brötchen  
Luftig und locker, aus Butter-  
hefeteig hergestellt,  
Stück = 0.77

3 Stück  
**2<sup>30</sup>**



GLOBUS Donuts gemischt  
Hefeteigringe, verschiedene  
Geschmacksrichtungen,  
Stück = 0.95

je 4 Stück  
**3<sup>80</sup>**



GLOBUS Weltmeisterbrot  
Weizenmischbrot mit ver-  
schiedenen Saaten und einem  
Mohn-Sesam-Dekor, mit  
Natursauerteig gebacken,  
1 kg = 2.80

750 g  
**2<sup>10</sup>**



GLOBUS Sahnerolle  
Lockerer Biskuit, gefüllt  
mit feiner Sahnecreme,  
verschiedene Geschmacks-  
richtungen, 1 kg = 13.00

je 400 g  
**5<sup>20</sup>**



So entsteht unsere  
Sahnerolle



GLOBUS Saatensemmeln  
Weizensemmeln, verfeinert  
mit Leinsaat und  
Haferflocken,  
Stück = 0.40

4 Stück  
**1<sup>60</sup>**



4 kaufen –  
nur 3 bezahlen

GLOBUS Obsttorte  
Luftiger Biskuitboden,  
mit saftigen Früchten  
belegt, verschiedene Ge-  
schmacksrichtungen,  
1 kg = 7.77

je 900 g  
**6<sup>99</sup>**



GLOBUS Baguette  
Mehrmals täglich frisch gebacken,  
1 kg = 3.00

250 g  
**0<sup>75</sup>**



# GLOBUS

## Restaurant

Aus unserer  
Eigenproduktion

Pasta Bolognese

100 g  
**1<sup>50</sup>**



Couscous-Salat  
mit Paprika, Zwiebeln,  
und Granatapfel,  
1 kg = 8.63

300 g  
**2<sup>59</sup>**



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

## Wochengerichte

Hackbraten  
mit Rahmsauce und  
Karottengemüse,  
dazu Petersilien-  
kartoffeln

**9<sup>00</sup>**



Frühstück: Rührei  
mit Butter und Semmel,  
dazu ein Heißgetränk

**5<sup>00</sup>**



## Wechselnde Tagesgerichte

Küchenmeister Frikadelle  
mit Pfefferrahmsauce,  
dazu Kroketten

Montag

**8<sup>50</sup>**



Schweinegulasch  
in Paprikarahmsauce,  
dazu Butterspätzle

Donnerstag

**8<sup>50</sup>**



Heilige Drei Könige

Am 06.01.2026 ist unsere  
Gastronomie/Markthalle  
aufgrund des Feiertages  
„Heilige Drei Könige“  
geschlossen.

**10<sup>50</sup>**

Seelachs  
mit Pesto-Sahnesauce  
und Gemüsejulienne,  
dazu Salzkartoffeln



Dienstag

Kasseler  
mit Sauerkraut, dazu  
Kartoffelstampf

**8<sup>00</sup>**



Freitag

Cordon bleu  
vom Hähnchen, mit Erbsen-  
Möhrengemüse,  
dazu Pommes  
frites

**9<sup>60</sup>**



Mittwoch

Samstag