

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Gringmuth,
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Zwiebelbrot
Weizenmischbrot
mit Röstzwiebeln,
1 kg = 5.70

500 g
285



GLOBUS
Kaisersemmeln
Zum Aufbacken,
Stück = 0.19

10 Stück
185



GLOBUS Fladenbrot
mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot,
1 kg = 5.10

500 g
255



GLOBUS Roggensemmeln
Rund, Stück = 0.40

4 kaufen –
nur 3 bezahlen!

4 Stück
160



GLOBUS Zimtschnecke
Hefeteiggebäck mit Zimt,
Stück = 1.50

2 Stück
299



GLOBUS Streuselchen
Mit Sahnecreme-Füllung,
Stück = 2.38

2 Stück
475



GLOBUS Roggenbaguette
Rustikales Stangenbrot
aus Weizensauerteig,
1 kg = 7.50

240 g
180



GLOBUS Obsttörtchen
Mit kakaohaltiger Fettglasur,
verschiedene Sorten,
Stück = 2.20

je 2 Stück
440



GLOBUS Osterhase
Aus Butterhefeteig,
mit Butter gebacken,
Stück = 1.65

2 Stück
330



GLOBUS Nussstriezel
Butterplunderteig mit
Nussfüllung und
Butterstreuseln,
1 kg = 6.92

650 g
450



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Nudelsalat Italia
mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella

100 g
150



Kartoffelsalat
mit Mayonnaise und Gurken,
1 kg = 8.63

300 g
259



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

Naturjoghurt
mit frischen
Früchten

250



Schweinefilet
mit Zwiebel-Speckrahm-
sauce, dazu Spätzle

1100



Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee
mit Erbsen und
Champignons,
dazu Reis

Montag

900



Junge Küche:
Rotes Thai-Curry
mit Kokosmilch,
dazu Reis

Dienstag

900



Schweineschnitzel
mit Spiegelei und
Schmorzwiebeln,
dazu Brat-
kartoffeln

Mittwoch

950



Schweinebraten
mit Altbiersauce und
Butterspätzle

Donnerstag

850



Gebratenes Zanderfilet
mit Blattspinat und
Kartoffelrösti

Freitag

1190



Geschmorte Kohlrölade
mit Bratensauce, dazu
Salzkartoffeln

Samstag

900



Auszeichnung für
Geschmorte
Kohlrölade



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