



MEISTERBÄCKEREI

22 Stunden.
So lange
ruht unser
Sauerteig.



So entsteht unser
Sauerteigbrot

GLOBUS Kastenweißbrot

Aus 100 % Weizen-
mehl gebacken,
1 kg = 4.70

500 g
2³⁵



GLOBUS Wurzelbrot

Durch die lange Teigführung aus
einem Weizenteig entsteht
ein knuspriges, luftiges
und leckeres Stangen-
brot, 1 kg = 7.13

400 g
2⁸⁵



GLOBUS
Knoblauch-Ciabatta

1 kg = 9.29

280 g
2⁶⁰



GLOBUS Bienenstich

Mit Sahnefüllung,
ein ganzer Kuchen,
1 kg = 8.33

900 g
7⁵⁰



GLOBUS Apfel-
Mandel-Käsekuchen

Ein ganzer Kuchen,
1 kg = 6.59

1.100 g
7²⁵



GLOBUS
Vollkornsemmeln

Stück = 0.50

4 Stück
1⁹⁹



4 kaufen –
nur 3 bezahlen

GLOBUS Sandkuchen

Verschiedene Sorten,
1 kg: 9.13–9.61

je 380–400 g
3⁶⁵



GLOBUS Streuselschnitte

Mit Pflaumen,
1 kg = 14.31

290 g
4¹⁵



GLOBUS Zwetschkengucken

Mit Butterstreuseln,
ein ganzer Kuchen,
1 kg = 14.21

950 g
13⁵⁰



GLOBUS Butterplunder

Mit Pudding und Pflaumen,
Stück = 2.00

2 Stück
3⁹⁹



RESTAURANT

Zutaten direkt
aus dem Markt.
Geht's frischer?



Wochengericht

Rindergulasch
wienerisch,
mit Spätzle

9⁰⁰



Wochengericht

Dessert
im Weckglas,
verschiedene
Sorten

pro Glas
3⁰⁰



Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene
Mie-Nudeln
mit Ei

100 g
0⁸⁵



Mais-Ananas-Curry-Salat
1 kg = 10.36

250 g
2⁵⁹



Montag

Hähnchen
Cordon bleu
mit Kaiser-
gemüse,
dazu Kartoffel-
stampf

9⁵⁰



Dienstag

Junge Küche:
Vegetarische Maultaschen
mit Zwiebelschmelz,
dazu Kartoffelsalat

8⁰⁰



Mittwoch

Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfeffer-
rahmsauce,
dazu Spätzle

9⁰⁰



Donnerstag

Gekochtes
Rindfleisch
mit Meerrettich-
sauce und
Bouillon-
kartoffeln

12⁰⁰



Freitag

Forelle Müllerin
mit Petersilien-
kartoffeln

11⁰⁰



Samstag

Putensteak
mit Tomate und
Käse überbacken,
dazu Röstitaler

9⁵⁰



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