



Frau Heuberger, Bäckereileiterin

Wir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man





So entstehen unsere

Hefeteilcher



Rund, Stück = 0.52

GLOBUS Roggensemmeln





GLOBUS Kümmelbrot 60/40 Roggenmischbrot mit Kümmel, 1 kg = 3.73

750 g **8**0



GLOBUS Butter-Schokobrötchen Gebacken aus Butterhefeteig und Schokotropfen, Stück = 0.58



4 kaufennur 3 bezahlen!







GLOBUS Weihnachtsstern Dinkel-Gewürzkuchen mit weihnachtlichen Gewürzen gebacken und gestiftelten

Mandeln, Stück = 2.13

125



GLOBUS Fladenbrot Mit Schwarzkümmel, 100 % Weizenbrot,

1 kg = 4.90





GLOBUS Bienenstich Mit Sahnefüllung, ein ganzer Kuchen, 1 kg = 8.06





GLOBUS Sahnetorte Fruchtig, luftig und leicht

bekömmlich, verschiedene Sorten, je ganze Torte, 1 kg = 7.30

je 820 g **5**99



GLOBUS Dinkelrührkuchen Apfel, Aprikose, Johannisbeere, Kirsche oder Pflaume, 1 kg = 8.63

345



GLOBUS

Restaurant

Wir gratulieren der Globus-Stiftung zum 20-jährigen Jubiläum



dazu Reis

inkl. 0,3 I-Softnach Wahl 820 Spießbraten mit Bratensauce, dazu Butterspätzle

Wochengerichte Süßes Frühstück: Croissant mit Marmelade, Honig, Butter und einem Heißgetränk 500

Aus unserer **Eigenproduktion**



mit Mayonnaise und Gurken,



Wechselnde Tagesgerichte

Montag Hühnerfrikassee Junge Küche: mit Erbsen und Karotten, mit Zwiebelschmelz, dazu Kartoffelsalat



Rinderbraten mit Rosenkohl, dazu Kartoffelgratin



Dienstag Vegetarische Maultaschen

Freitag Lachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Bandnudeln 1190

Mittwoch Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln 950

Samstag

Allerheiligen

Gastronomie/Markthalle aufgrund des Feiertages "Allerheiligen"