

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Schultz, stellvertretender
Teamleiter der Meisterbäckerei

Kartoffelbrot
70/30 Weizenmischbrot,
mit Kartoffelflocken,
1 kg = 3.87

750 g
2⁹⁰



GLOBUS Fladenbrot
mit Käse
100 % Weizenbrot,
1 kg = 5.50

500 g
2⁷⁵



GLOBUS Fladenbrot
mit Oliven und Käse
100 % Weizenbrot,
1 kg = 6.80

500 g
3⁴⁰



GLOBUS
Roggensemmeln
Rund,
Stück = 0.39

4 Stück
1⁵⁵



4 kaufen –
nur 3 bezahlen

GLOBUS Vollkornsemmeln
Aus 70 % Weizen-
und 30 % Roggen-
vollkornmehl,
Stück = 0.63

3 Stück
1⁹⁰



GLOBUS Pariser Kranz
Aus Rührteig, mit Pudding-
creme, außen mit
Mandeln bestreut,
1 kg = 8.53

850 g
7²⁵



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 8.76–9.21

je 380–400 g
3⁵⁰



GLOBUS
Schokoladenplunder
Mit Butter gebacken,
Stück = 1.35

2 Stück
2⁷⁰



GLOBUS Butterplunder
Mit Pudding und
Pflaumen,
Stück = 2.00

2 Stück
3⁹⁹



GLOBUS Käsekuchen
Mit Mangogesmack,
haus eigene Rezeptur,
1 kg = 6.08

1.150 g
6⁹⁹



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam

100 g
1⁵⁰



Rote Bete-Salat
mit Feta,
1 kg = 8.63

300 g
2⁵⁹



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

Herbstliche Kürbissuppe
mit Brot

6⁵⁰



Krautwicklerl
mit Bierjus, dazu
Salzkartoffeln

9⁵⁰



Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Geflügelfrikadelle
mit Gemüse überbacken,
dazu Kräuterschmand
und Wedges

9⁵⁰

Dienstag

Rotes Thai-Curry
mit Kokosmilch,
dazu Reis

7⁸⁰

Mittwoch

Spaghetti
mit Bolognesesauce
und Reibekäse

Auszeichnung für
Küchenmeister
Bolognese

7⁵⁰

Donnerstag

Kassler
mit Sauerkraut, dazu
Kartoffelstampf

10⁵⁰

Freitag

Gebratenes Zanderfilet
auf Grillgemüse,
dazu Kräuterreis

12⁵⁰

Samstag

Paniertes Schweinekotelett
mit Rahmkohlrabi,
dazu Petersilien-
kartoffeln

9⁵⁰