

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Müller,
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Weihnachtsbrot
Butter-Hefebrot mit Sultaninen
und Mandeln,
1 kg = 9.50

500 g
4⁷⁵



GLOBUS Obsttörtchen
Verschiedene Sorten,
Stück = 2.13

je 2 Stück
4²⁵



GLOBUS Nuss-Striezel
Butterplunderteig mit Nuss-
füllung und Butterstreuseln,
1 kg = 6.69

650 g
4³⁵



GLOBUS Quarkbällchen
Siedegebäck,
Stück = 0.62

8 Stück
4⁹⁹



GLOBUS Weizensemmeln
Zum Aufbacken,
Stück = 0.18

10 Stück
1⁷⁹



GLOBUS Butterstollen
Mit Rosinen, Zitronat,
Orangeat und Butter
gebacken

1.000 g
6⁹⁹



GLOBUS Krapfen
Gebacken aus einem
Butterhefeteig,
mit Mehrfruchtfüllung,
Stück = 0.79

6 Stück
4⁷⁵



GLOBUS Vollkornsemmeln
Aus 70 % Weizen- und
30 % Roggenvollkornmehl,
Stück = 0.48

4 Stück
1⁹⁰



4 kaufen -
nur 3 bezahlen

GLOBUS Festtagsstollen

1.000 g
5⁹⁹



GLOBUS Früchtebrot
1 kg = 12.48

400 g
4⁹⁹



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Kohlroulade
mit Specksauce

100 g
1³⁰



Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
2⁵⁹



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

Sauerbraten vom Rind
mit Gewürzsauce,
Blaukraut und
Knödeln

11⁰⁰



Ein Paar Weißwürste
mit süßem Senf
und einer Brezel

3⁷⁰



Wechselnde Tagesgerichte

Putensteak
mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

Montag

10⁵⁰



Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
mit Penne Rigate

Donnerstag

8⁵⁰



Red Thai Curry
mit Hühnchen und Gemüse,
dazu Basmatireis

Dienstag

9⁵⁰



Scholle
nach Finkenwerder Art,
mit Kartoffelsalat

Freitag

12⁵⁰



Hausgemachter Hackbraten
mit Wirsinggemüse und
Kroketten

Mittwoch

8⁵⁰



Hähnchenschnitzel
nach Schweizer Art,
dazu buntes Pfannen-
gemüse und
Pommes frites

Samstag

12⁵⁰

