

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Bachmann, Bäckermeister
und Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Steinofenbrot

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

1.000 g
330



Snackinsel

Für den kleinen Hunger
beim Großeinkauf: leckere
Backwaren, Snacks
und mehr.

1 Stück GLOBUS Plunder
+ 1 Kaffee nach Wahl



Kombiangebot

1,99

GLOBUS Saatenbrötchen
Weizenbrötchen mit Leinsaat,
Roggenvollkornschrot
und Haferflocken



pro Stück
085

GLOBUS
7 Saatenbrot
Weizenfrei,
1 kg = 11.07

280 g
310



GLOBUS Double
Chocolat Muffin
Weizenfrei,
Stück = 1.80

2 Stück
360



GLOBUS Käsekuchen
Mit Mangogesmack,
hauseigene Rezeptur,
1 kg = 6.08

1.150 g
6,99



Auch als halber
Kuchen erhältlich!

GLOBUS
Sonnenblumenbrot
Weizenfrei,
1 kg = 11.07

280 g
310



GLOBUS Butterplunder
Mit Pudding
und frischen
Erdbeeren,
Stück = 2.00

2 Stück
3,99



GLOBUS Obsttorte
Luftiger Biskuitboden, reichhaltig
mit saftigen Früchten belegt,
verschiedene Geschmacks-
richtungen,
1 kg = 8.00

je 900 g
720



GLOBUS Butter-
Schokobrötchen
Gebäcker aus
Butterhefeteig und
Schokotropfen,
Stück = 0.60

4 Stück
240



4 kaufen -
nur 3 bezahlen

So entstehen unsere
Hefeteilchen



GLOBUS Fladenbrot
mit Käse
100 % Weizenbrot,
1 kg = 5.70

500 g
285



GLOBUS Cookie
Himbeer-White, Triple
Chocolate, Chocolate und
Hafer-Rosinen-Zitrone,
Stück = 1.04

4 Stück
415



GLOBUS

Restaurant

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

An unserer Sushitheke

GLOBUS
Thunfisch-Rolle
Inside Out mit Sushi-Reis,
Thunfisch, Paprika und
Sesam,
1 kg = 31.00

So entsteht
unser Sushi



290 g
8,99

Vegetarische
Riesenrolle
Mit Tamago,
Avocado, Paprika,
Gurken und
Mayonnaise,
1 kg = 25.42



275 g
6,99

Matjessalat
nach Hausfrauen Art,
dazu Salzkartoffeln

750



Putenschnitzel
mit Spargel und
Sauce
hollandaise
gratinert,
dazu
Petersilien-
kartoffeln

14,90



Wechselnde Tagesgerichte

Fleischbällchen
in Champignonrahmsauce,
dazu Reis

Montag

8,00



Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfefferrahmsauce,
dazu Butterspätzle

Donnerstag

8,00



Gemüselasagne
mit Frühlingsgemüse und
Käse überbacken

Dienstag

8,00



Lachsfilet
mit Dillrahmsauce,
dazu Bandnudeln

Freitag

10,50



Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln

Mittwoch

10,50



GLOBUS Küchen-
meisterfrikadelle
mit Barbecuesauce,
dazu Wedges
und Coleslaw

Samstag

10,50



Auszeichnung für
Küchenmeister-
frikadelle



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