

je 820 g

7⁹⁹

LOBUS Käsesahnetorte mit Motivaufleger

Verschiedene Sorten, je ganzer Kuchen, 1 kg = 9.74

400 g

5⁹⁰

LOBUS Sahnerolle Lebkuchengeschmack

Lockerer Biskuit mit feiner Lebkuchen-Sahne, eine ganze Rolle, 1 kg = 14.75

2 Stück

3⁷⁵

LOBUS Lebkuchenplatte

Fein duftender Lebkuchen, Stück = 1.88

2 Stück

4²⁵

LOBUS Weihnachtsstern

Dinkel-Gewürzkuchen, gebacken mit weihnachtlichen Gewürzen und gestiftelten Mandeln, Stück = 2.13

365 g

4²⁵

LOBUS Mandelstollen

Mit Amarenakirschen, 1 kg = 11.64

Ruenz Weihnachtsgebäck

Verschiedene Sorten, 1 kg = 17.50

je 200 g

3⁵⁰

LOBUS Parisienne

Aus 100 % Weizenmehl gebacken, 1 kg = 6.00

400 g

2⁴⁰

LOBUS Roggenbaguette

Rustikales Stangenbrot aus Weizensauerteig, 1 kg = 7.29

240 g

1⁷⁵

LOBUS Weizensemmeln

Stück = 0.14

10 Stück

1³⁹

LOBUS Kürbiskernsemmeln

Weizensemmeln mit Kürbiskernen und -saft, sehr aromatisch, Stück = 0.40

4 kaufen – nur 3 bezahlen

4 Stück

1⁶⁰

Griechischer Salat

Verzehrfertig abgepackt

100 g

1⁵⁰

LOBUS Küchenmeisterfrikadelle

mit Jägersauce und Pommes frites

9⁵⁰

Hirschgulasch

mit Pilzen und Wurzelgemüse, dazu Spätzle

12⁹⁰

Chefsalat

Gemischter Salat mit Ei, Tomaten, Gurken, Käse und Schinken

100 g

1⁵⁰

Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Nudeln

Montag

8⁰⁰

Semmelknödel mit Waldpilzragout und Preiselbeersahne

Dienstag

7⁵⁰

Schweinefilet in Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin

Mittwoch

12⁵⁰

Kasseler in Bratensauce, mit Sauerkraut und Butterkartoffeln

Donnerstag

10⁵⁰

Gebratenes Zanderfilet mit Butterzitronensauce und Gemüsereis

Freitag

10⁸⁰

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen

Samstag

12⁵⁰

SAD/KW51/25

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