

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Lahr,
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Zwiebelbrot
Weizenmischbrot
mit Röstzwiebeln,
1 kg = 5.70



500 g
2⁸⁵

GLOBUS
Weizenbrötchen
Zum Aufbacken,
Stück = 0.19

10 Stück
1⁸⁵



GLOBUS Fladenbrot
mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot,
1 kg = 5.10

500 g
2⁵⁵



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.40

4 kaufen –
nur 3 bezahlen!

4 Stück
1⁶⁰



GLOBUS Zimtschnecke
Hefeteiggebäck
mit Zimt, Stück = 1.50

2 Stück
2⁹⁹



GLOBUS Streuselchen
Mit Sahnecreme-Füllung,
Stück = 2.38

2 Stück
4⁷⁵



GLOBUS Roggenbaguette
Rustikales Stangenbrot
aus Weizensauerteig,
1 kg = 7.50

240 g
1⁸⁰



GLOBUS Obsttörtchen
Mit kakaohaltiger Fettglasur,
verschiedene Sorten,
Stück = 2.20

je 2 Stück
4⁴⁰



GLOBUS Osterhase
Aus Butterhefe-
teig, mit Butter
gebacken,
Stück = 1.65

2 Stück
3³⁰



GLOBUS Nussstriezel
Butterplunderteig mit
Nussfüllung und
Butterstreuseln,
1 kg = 6.92

650 g
4⁵⁰



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Nudelsalat Italia
mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella

100 g
1⁵⁰



Kartoffelsalat
mit Mayonnaise und
Gurken, 1 kg = 8.63

300 g
2⁵⁹



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

Wochengerichte

Makkaroni Auflauf
mit Schinken,
Erbsen und Ei

7⁵⁰



Kesselgulasch
Vom Schwein,
dazu Spätzle

8⁹⁰



Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee
mit Erbsen und
Champignons,
dazu Reis

Montag

8⁵⁰



Junge Küche:
Rotes Thai-Curry
mit Kokosmilch,
dazu Reis

Dienstag

8⁵⁰



Schweineschnitzel
mit Spiegelei und
Schmorzwiebeln,
dazu Brat-
kartoffeln

Mittwoch

10⁵⁰



Schweinebraten
mit Altbiersauce und
Butterspätzle

Donnerstag

9⁹⁰



Gebratenes Zanderfilet
mit Blattspinat und
Kartoffelrösti

Freitag

12⁵⁰



Geschmorte Kohlrölade
mit Bratensauce, dazu
Salzkartoffeln

Samstag

9⁵⁰

