

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Rui-Daverio, stellvertretender
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Weizenmischbrot
Mildes Brot mit hauseigenem
Natursauerteig gebacken

1.000 g
1 39



GLOBUS Weizenbrötchen
Stück = 0.14

10 Stück
1 39



GLOBUS
Dinkelvollkornbrot
100 % Dinkel, reich
an Vitaminen und
Mineralstoffen,
1 kg = 6.80

500 g
3 40



So entsteht unser
Dinkelvollkornbrot



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund,
Stück = 0.40

4 Stück
1 60



**4 kaufen –
nur 3 bezahlen**

GLOBUS Einback
Aus Butterhefeteig,
Stück = 0.79

5 Stück
3 95



GLOBUS Amerikaner
Schwarz/weiß
Mit Zuckerguss und
kakaohaltiger Fettglasur,
Stück = 1.55

2 Stück
3 10



GLOBUS Oliven-Ciabatta
1 kg = 9.29

280 g
2 60



GLOBUS Obsttorte
Luftiger Biskuitboden, reichhaltig
mit saftigen Früchten belegt,
verschiedene
Geschmacksrichtungen,
1 kg = 8.00

je 900 g
7 20



GLOBUS Käsekuchen
Hoch, ein ganzer
Kuchen,
1 kg = 5.21

1.150 g
5 99



GLOBUS Sahnetorte to go
Verschiedene Sorten,
1 kg = 9.69

je 160 g
1 55



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf
mit Speckwürfeln,
dazu ein kleiner Salat

8 90



Piccata
vom Schweinerücken,
mit Tomatensauce
und Spaghetti

10 50



Aus unserer
Eigenproduktion

Nudelsalat Italia
mit frischen Tomaten, Paprika
und Ruccola

100 g
1 50



Wechselnde Tagesgerichte

Montag

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

8 50



Dienstag

Kasseler
mit Bratensauce und
Speckbohnen,
dazu Kartoffel-
stampf

10 90



Mittwoch

Donnerstag

Putensteak Hawaii
mit Curry-Dip,
dazu Reis

10 50



Gebratenes Hokifilet
mit Tartarsauce,
dazu Pommes frites

9 50



Freitag

Schweinegulasch
Ungarische Art
dazu Penne Rigate

9 50



Samstag



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