



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



GLOBUS Malzkraftbrot
75/25 Weizenmischbrot, mit Malz und Ölsamen, 1 kg = 5.70

500 g
285



GLOBUS Dinkelzwilling
Dinkelbrot, 1 kg = 4.93

750 g
370



GLOBUS Vollkornbrötchen
Stück = 0.50

4 Stück
1.99

4 kaufen - nur 3 bezahlen



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

500 g
255



GLOBUS Roggenbaguette
Mit Pfefferkruste, 1 kg = 8.96

240 g
215



GLOBUS Laugenbretzel
Stück = 0.68

5 Stück
340



GLOBUS Einback
Aus Butterhefeteig, Stück = 0.79

5 Stück
395



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

1.150 g
5.99

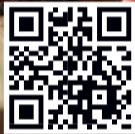


GLOBUS Himbeertorte
Biskuitorte, mit Himbeeren, 1 kg = 8.78

900 g
7.90



Ausgezeichneter Käsekuchen. 37 x DLG Gold.



So entsteht unser Käsekuchen



RESTAURANT

Das Restaurant direkt im Markt. Geht's frischer?

Wochengericht

Schweinebraten in Rahmsauce dazu Kartoffelgratin und ein kleiner Beilagensalat

11.90



Wochengericht

Wurstgulasch dazu Butterspirelli

8.90



Aus unserer Eigenproduktion

Salat mit Hähnchenstreifen in Sesam

100 g
1.50



Montag

Cordon bleu vom Hähnchen, mit Erbsen-Möhrengemüse, dazu Pommes frites

10.50



Dienstag

Junge Küche: Vegetarische Currywurst mit Kartoffelspalten

8.50



Mittwoch

Spaghetti mit Carbonara-sauce

7.50



Coleslaw 1 kg = 10.36

250 g
2.59



Donnerstag

Geflügelrikadelle mit Pfefferrahmsauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

10.50



Freitag

Skandinavische Fischpfanne

9.50



Samstag

Piccata Milanese aus dem Schweinerücken, mit Tomatensauce, dazu Spaghetti

10.50



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