

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Würtz,
Bäckermeister

GLOBUS Elsässer Landbrot
80/20 Weizenmischbrot,
1 kg = 4.47

750 g
335

Hauseigene Herstellung mit
einer Teigreife von über 20 Stunden.
Ein rustikales Brot mit einer
fluffigen Krume.

GLOBUS Fladenbrot
mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot,
1 kg = 4.90



500 g
245

GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.90

2 Stück
180



GLOBUS Weizenbrötchen
Stück = 0.13

11 Stück
139

11 kaufen –
nur 10 bezahlen

GLOBUS Weckmann
Hefeteiggebäck,
Stück = 1.60



2 Stück
320

GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 8.75–9.21

je 380–400 g
350



GLOBUS Ciabatta
Natur,
1 kg = 7.50

280 g
210



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



400 g
590

GLOBUS Amerikaner schwarz/weiß
Mit Zuckerguss und kakaohaltiger
Fettglasur, Stück = 1.50

2 Stück
299



GLOBUS Adventsbrot
Dinkelbrot mit Rosinen,
Haselnüssen und
Mandeln,
1 kg = 7.20

500 g
360



GLOBUS Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
mit Ei



100 g
085

Coleslaw
1 kg = 10.36



250 g
259

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

Hausgemachtes
Wurstgulasch
auf Butterspirelli

850



Putengyros
mit Tsatsiki, dazu
Pommes frites

990



Wechselnde Tagesgerichte

Tortellini
mit Käsefüllung, dazu
frische Champignons
in Sahnesauce

Montag



850

Junge Küche:
Helles, vegetarisches
Frikassee
mit Reis

Dienstag



850

Schweinefilet
mit Rahmsauce,
dazu Mischgemüse
und Rösti-Taler

Mittwoch



1250

Piccata Milanese
mit Tomatensoße,
dazu Spaghetti

Donnerstag



1050

Gedünsteter Seelachs
mit Pesto-Sauce
und Salzkartoffeln

Freitag



1050

Brasilianischer Rahmbraten
mit Erbsen-Möhren-
gemüse und Spätzle

Samstag



1150

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

