

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Heller, Ansprechpartner
der Meisterbäckerei

GLOBUS Weihnachtsbrot
Butter-Hefebrot mit Sultaninen
und Mandeln,
1 kg = 9.50

500 g
4,75



GLOBUS Obsttörtchen
Verschiedene Sorten,
Stück = 2.13



je 2 Stück
4,25

GLOBUS Weizenbrötchen
Zum Aufbacken,
Stück = 0.18

10 Stück
1,79



GLOBUS Vollkornbrötchen
Aus 70 % Weizen- und
30 % Roggenvollkornmehl,
Stück = 0.48

4 Stück
1,90

4 kaufen –
nur 3 bezahlen



GLOBUS Nuss-Striezel
Butterplunderteig mit Nuss-
füllung und Butterstreuseln,
1 kg = 6.69



650 g
4,35

GLOBUS Butterstollen
Mit Rosinen, Zitronat,
Orangeat und Butter
gebacken

1.000 g
6,99



GLOBUS Festtagsstollen



GLOBUS Quarkbällchen
Siedegebäck,
Stück = 0.62



8 Stück
4,99

GLOBUS Berliner
Gebacken aus einem Butter-
hefeteig, mit Mehr-
fruchtfüllung,
Stück = 0.79

6 Stück
4,75



GLOBUS Früchtebrot
1 kg = 12.48

400 g
4,99



GLOBUS Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Kohlroulade
mit Specksauce



100 g
1,30

Coleslaw
1 kg = 10.36



250 g
2,59

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

10,50

Wechselnde Tagesgerichte

Montag
Putensteak
mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

Montag



10,50

Dienstag
Red Thai Curry
mit Hühnchen und Gemüse,
dazu Basmatireis

Dienstag



9,50

Mittwoch
Hausgemachter Hackbraten
mit Wirsinggemüse und
Kroketten

Mittwoch



9,50

Donnerstag
Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
mit Penne Rigate

Donnerstag



10,50

Freitag
Scholle
nach Finkenwerder Art,
mit Kartoffelsalat

Freitag



12,50

Samstag
Hähnchenschnitzel
nach Schweizer Art,
dazu buntes Pfannengemüse und
Pommes frites

Samstag



12,50



globus.de/meisterbaeckerei

