



**Frische-
bäckerei**

Weizenmischbrot
55 % Weizenmehl

1.000 g
1 99

Kürbiskernbrot
Weizenmischbrot mit
31 % Weizenmehl und
9 % Kürbiskernen,
1 kg = 2.92

750 g
2 19

Roggenzwillig
Roggenmischbrot mit
42 % Roggenanteil,
1 kg = 3.00

800 g
2 40

Kastenweißbrot
Weizenbrot,
1 kg = 2.92

750 g
2 19

Doppelbrötchen
Weizenbrötchen,
Stück = 0.38

3 Stück
1 15

Roggenkrüstchen
Aus 38 % Roggenmehl,
Stück = 0.37

3 Stück
1 10

Mehrkornbrötchen
Aus Weizenmehl,
Leinsamen und
Haferflocken,
Stück = 0.37

3 Stück
1 10

Laugenstange
Stück = 0.83

2 Stück
1 65

Schweineohr
Blätterteig-Gebäck,
Stück = 1.15

2 Stück
2 29

Johannisbeer-Streuselschnecke
Mit 11 % Johannisbeeren,
Weizenmehl und Fondant,
Stück = 1.25

2 Stück
2 49

Fruchtiger Apfelkuchen
Stück = 1.98

2 Stück
3 95

Mandel-Bienenstich
Sahnekuchen mit
Mandelblättchen,
Stück = 1.50

2 Stück
2 99

**GLOBUS
Restaurant**

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

**Aus unserer
Eigenproduktion**

Salat mit Hähnchenstreifen
in Sesam

100 g
1 50

Kartoffelsalat
mit Mayonnaise und Gurken,
1 kg = 8.63

300 g
2 59

Wochengerichte

Hausgemachte Tiegelwurst
dazu Sauerkraut und
Butterkartoffeln

7 50

Hausgemachter Nudleintopf
mit Hühnerfleisch,
dazu ein Brötchen

6 50

Wechselnde Tagesgerichte

Montag
Hähnchenbrust
in Zitronenbittersauce,
mit Röstitalern

8 50

Dienstag
Junge Küche:
Champignonköpfe
in Rahmsauce, dazu
Semmelknödel

7 00

Mittwoch
Hausgemachtes
Rindergeschnetzeltes
Stroganoff
mit Spätzle

8 50

Donnerstag
Geflügelfrikadelle
mit Kaisergemüse
überbacken, dazu
Kräuterschmand
und Wedges

9 50

Freitag
Paniertes Schweinekotelett
mit Möhrengemüse
und Butterkartoffeln

9 00

Samstag

Christi Himmelfahrt
Am 14. Mai ist unsere
Gastronomie/Markthalle
aufgrund des Feiertags
„Christi Himmelfahrt“
geschlossen.