



Frischebäckerei

Bauernbrot Kreuz
Weizenmischbrot mit 55% Weizenmehl, 1 kg = 3.30

500 g **165**

Kartoffelbrot
1 kg = 3.07

750 g **230**

Dinkelbrot
Aus Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl und 7% Sonnenblumenkernen, 1 kg = 4.90

500 g **245**

Bio-Roggenmischbrot
1 kg = 5.60

500 g **280**

Fladenbrot
Aus Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz, 1 kg = 3.60

500 g **180**

Rosenbrötchen
Hell oder dunkel, Stück = 0.37

je 3 Stück **110**

Vollkornkumpel
Weizenvollkornbrötchen, Stück = 0.53

3 Stück **160**

Laugeneck
Stück = 1.25

2 Stück **250**

Buttercroissant
Aus Weizenmehl mit 21% Butter, Stück = 0.68

2 Stück **135**

Streuselchen
Hefengebäck mit Streuseln, Stück = 1.80

2 Stück **360**

Apfelberliner
Stück = 1.55

2 Stück **310**

Nusschnecke
Hefengebäck mit 24% Haselnüssen, Stück = 0.90

2 Stück **180**

GLOBUS
Restaurant

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

Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene Mie Nudeln mit Ei

100 g **085**

Mais-Ananas-Curry-Salat
1 kg = 10.36

250 g **259**

Wochengerichte

Schweineschnitzel mit Spargel und Sauce hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln

1380

Altmärkische Gemüsesuppe mit Rauchfleisch, dazu Brötchen

550

Wechselnde Tagesgerichte

Montag
Hühnerfrikassee Gärtnerin Art mit Reis

750

Dienstag
Junge Küche: Garden-Gourmet-Schnitzel mit Paprikasauce und Pommes frites

850

Mittwoch
Schweinefilet in Pilzrahmsauce und Spätzle

950

Donnerstag
Putenrollbraten mit Kaisergemüse und Kroketten

950

Freitag
Pangasiusfilet mit Pestohaube und Grillgemüse, dazu Reis

900

Samstag
Hähnchenbrust im Backteig, mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelsalat

850

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