



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

500 g
1 65

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

500 g
1 80

Buttercroissant
Aus Weizenmehl
mit 21 % Butter,
Stück = 0.68

2 Stück
1 35

Kartoffelbrot
1 kg = 2.80

750 g
2 10

Rosenbrötchen
Hell oder dunkel,
Stück = 0.40

je 3 Stück
1 20

Streuselchen
Hefegebäck mit
Streuseln,
Stück = 1.98

2 Stück
3 95

Dinkelbrot
Aus Dinkelmehl,
Dinkelvollkornmehl und
7 % Sonnenblumen-
kernen, 1 kg = 4.90

500 g
2 45

Vollkornkumpel
Weizenvollkornbrötchen,
Stück = 0.53

3 Stück
1 60

Apfelberliner
Stück = 1.55

2 Stück
3 10

Bio-Roggenmischbrot
1 kg = 5.60

500 g
2 80

Laugeneck
Stück = 1.25

2 Stück
2 50

Nusschnecke
Hefegebäck mit
24 % Haselnüssen,
Stück = 0.80

2 Stück
1 60

Globus
RESTAURANT

**Frisch gekocht
für 5 Euro?
Ja. Immer.
Bei uns im Markt.**

Wochengericht

Cordon bleu
vom Schwein,
mit Kaiser-
rahmgemüse,
dazu Kartof-
felstampf

erhalten Sie ein
0,3 l-Softgetränk
nach Wahl

9 00

Wochengericht

Eintopf der Woche:
Linseneintopf
dazu ein Brötchen

6 50

Aus unserer Eigenproduktion

Gebratener Reis
mit Ei

100 g
0 80

Spaghetti-Salat
mit Paprika und
Hirtenkäse

100 g
1 00

Montag

Hähnchenstreifen
in Pfefferrahm-
sauce, mit
Champignons,
dazu Spätzle

8 50

Donnerstag

Rinderleber
mit Äpfeln und
Zwiebeln an
Rotweinsauce
und Kartoffel-
stampf

9 50

Dienstag

Junge Küche:
Vegetarische
Bolognese
mit Spaghetti

8 00

Freitag

Gebratene Scholle
mit Sauce
Béarnaise, dazu
Salzkartoffeln

11 50

Mittwoch

GLOBUS Grillteller
Schweinesteak,
Putensteak,
Nürnberger
Würstchen,
Kräuterbutter und
Pommes frites

9 00

Samstag

**Schweine-
rückensteak**
mit Zwiebeln
und Käse
überbacken,
dazu Wedges

9 00