



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 = 3.07

750 g
2 30

Rosenbrötchen
Hell oder dunkel,
Stück = 0.40

je 3 Stück
1 20

Streuselchen
Hefengebäck mit
Streuseln,
Stück = 1.83

2 Stück
3 65

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 = 1.58

2 Stück
3 15

Bio-Roggenmischbrot
1 kg = 5.70

500 g
2 85

Laugeneck
Stück = 1.28

2 Stück
2 55

Nusschnecke
Hefengebäck mit
24 % Haselnüssen,
Stück = 0.90

2 Stück
1 80

Globus
RESTAURANT

**Zutaten direkt
aus dem Markt.
Geht's frischer?**

Wochengericht

Hausgemachte
Tiegelwurst
dazu Sauerkraut und
Butterkartoffeln

7 50

Wochengericht

Eintopf der Woche:
Erbseneintopf
mit Wiener Würstchen
und Brötchen

5 50

Aus unserer Eigenproduktion

Nudelsalat Italia
mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella

100 g
1 50

Montag

Hähnchenschnitzel
mit Pfefferrahm-
sauce, dazu
Kroketten

9 00

Dienstag

Junge Küche
Schupfnudelauf
mit buntem Gemüse

7 00

Mittwoch

Putenrollbraten
mit Bratensauce,
dazu Kaiser-
gemüse und
Salzkartoffeln

10 00

**Kohlroulade
mit Specksauce**

100 g
1 30

Donnerstag

Gegrillte
Schweinshaxe
mit Sauerkraut,
dazu Salz-
kartoffeln

9 50

Freitag

Paniertes Schollenfilet
mit Kartoffelsalat
und Remouladen-
sauce

11 00

Samstag

Rindersteak
mit Kräuterbutter,
dazu Pommes
frites

12 50