

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

500 g **1.65**

Kartoffelbrot
1 kg = 3.07

750 g **2.30**

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

500 g **2.45**

Bio-Roggenmischbrot
1 kg = 5.70

500 g **2.85**

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

500 g **1.80**

Rosenbrötchen
Hell oder dunkel, Stück = 0.40

je 3 Stück **1.20**

Vollkornkumpel
Weizenvollkornbrötchen, Stück = 0.53

3 Stück **1.60**

Laugeneck
Stück = 1.27

2 Stück **2.55**

Buttercroissant
Aus Weizenmehl mit 21 % Butter, Stück = 0.68

2 Stück **1.35**

Streuselchen
Hefegebäck mit Streuseln, Stück = 1.83

2 Stück **3.65**

Apfelberliner
Stück = 1.58

2 Stück **3.15**

Nussschnecke
Hefegebäck mit 24 % Haselnüssen, Stück = 0.90

2 Stück **1.80**

GLOBUS RESTAURANT

Kundenmonitor® Deutschland

Nr. 1 bei Wettbewerbsvergleich: Frische der Produkte

globus.de/kundenmonitor

Wochengericht

Frühstücksangebot von 8.00–10.30 Uhr: Strammer Max

4.50

Wochengericht

Schweinenackensteak
mit Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten

9.50

Aus unserer Eigenproduktion

Chefsalat
Gemischter Salat mit Ei, Tomaten, Gurken, Käse und Schinken

100 g **1.50**

GLOBUS Restaurant Linseneintopf
mit Wiener Würstchen, 1 kg = 13.73

400 g **5.49**

Montag

Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Karotten, dazu Reis

7.50

Dienstag

Junge Küche: Nudelauflauf
mit Wintergemüse in Rahmsauce und Käse überbacken

7.50

Mittwoch

Rinderbraten
mit Rosenkohl, dazu Kartoffelgratin

11.50

Donnerstag

Schweineschnitzel
mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

9.50

Freitag

Rotbarsch
in der Eihülle mit Kräutersauce und Gemüsereis

9.00

Samstag

Reformationstag

Am 31.10.2026 ist unsere Gastronomie/Markthalle aufgrund des Feiertages „Reformationstag“ geschlossen.

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