

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

**Aus unserer
Eigenproduktion**

Kohlroulade
mit Specksauce



100 g
1 30

Coleslaw
1 kg = 10.36



250 g
2 59

1/4 Ente
mit Apfelrotkohl
und Klößen



14 50

Wirsingroulade
mit Bratensauce und
Kartoffelstampf



8 50

Auszeichnung für
Küchenmeister
Wirsingrouladen



Wechselnde Tagesgerichte

Putensteak
mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln

Montag



10 50

Red Thai Curry
mit Hühnchen und Gemüse,
dazu Basmatireis

Dienstag



9 50

Hausgemachter Hackbraten
mit Wirsinggemüse und
Kroketten

Mittwoch



8 50

Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
mit Penne Rigate

Donnerstag



8 50

Scholle
nach Finkenwerder Art,
mit Kartoffelsalat

Freitag



12 50

Hähnchenschnitzel
nach Schweizer Art,
dazu buntes Pfannengemüse und
Pommes frites

Samstag



12 50

GLOBUS Theißen informiert:



Wir kochen Ihr Weihnachtsgericht!

Sie schmücken den Baum – wir bereiten Ihr Festtagsmenü
fix und fertig zum Abholen vor.
Und so funktioniert es: Sie kommen in unserem Restaurant
vorbei, wählen Ihr Gericht bis 20.12.2025 aus und bezahlen.
Am 24.12.2025 kommen Sie in der Zeit von 8.00 bis 12.00 Uhr
vorbei und holen Ihre Bestellung ab. Einfach Ihre Quittung
abgeben und Sie erhalten Ihre Bestellung.
Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein frohes Fest.

Grillente mit Rotkohl und Klößen, für 4 Personen: **60.00 €**
Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen, pro Portion: **25.00 €**
Entenkeule mit Rotkohl und Klößen, pro Portion: **17.00 €**



Weihnachtsbäckerei

Am Donnerstag,
den 05.12.2025,
von 9.00 bis 16.00 Uhr
erhalten Sie in unserer
Vorkassenzone neben
der Backtheke
frisch gebacken
Quarkbällchen.



Solange
der Vorrat
reicht

Unsere bezaubernde Weihnachtszeit

Vom 18.12. bis
19.12.2025 von 10.00
bis 17.00 Uhr.

Verkauf von Schoko-
äpfeln in unserer
Vorkassenzone.

