

GLOBUS

Meisterbäckerei



Ich weiß, was in
unserem Teig steckt.
Weil ich ihn selbst
geknetet habe.

Herr Schikola,
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Steinofenbrot

Wir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man

1.000 g
330



Snackinsel

Für den kleinen Hunger beim Großeinkauf: leckere Backwaren, Snacks und mehr.

1 Stück GLOBUS Plunder
+ 1 Kaffee nach Wahl



Kombiangebot

1,99

GLOBUS Saatenbrötchen
Weizenbrötchen mit Leinsaat, Roggenvollkornschrot und Haferflocken



pro Stück
085

GLOBUS 7 Saatenbrot
Weizenfrei,
1 kg = 11.07

280 g
310



GLOBUS Double Chocolat Muffin
Weizenfrei,
Stück = 1.80

2 Stück
360



GLOBUS Käsekuchen
Mit Mangogeschnack,
hauseigene Rezeptur,
1 kg = 6.08

1.150 g
699



Auch als halber
Kuchen erhältlich!

GLOBUS Sonnenblumenbrot
Weizenfrei,
1 kg = 11.07

280 g
310



GLOBUS Butterplunder
Mit Pudding
und frischen
Erdbeeren,
Stück = 2.00

2 Stück
399



GLOBUS Obsttorte
Luftiger Biskuitboden, reichhaltig
mit saftigen Früchten belegt,
verschiedene Geschmacks-
richtungen,
1 kg = 8.00

je 900 g
720



GLOBUS Butter-Schokobrötchen
Gebacken aus
Butterhefeteig und
Schokotropfen,
Stück = 0.60

4 Stück
240



So entstehen unsere
Hefeteilchen



4 kaufen -
nur 3 bezahlen

GLOBUS Fladenbrot mit Käse
100 % Weizenbrot,
1 kg = 5.70

500 g
285



GLOBUS Cookie
Himbeer-White, Triple
Chocolate, Chocolate und
Hafer-Rosinen-Zitrone,
Stück = 1.04

4 Stück
415



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

650



Hoorische
mit Lauchrahmsauce

750



Aus unserer
Eigenproduktion

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



100 g
150

Mais-Ananas-Curry-Salat
1 kg = 10.36



250 g
259

Wechselnde Tagesgerichte

Fleischbällchen
in Champignonrahmsauce,
dazu Reis

Montag

800



Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfefferrahmsauce,
dazu Butterspätzle

Donnerstag

800



Gemüselasagne
mit Frühlingsgemüse und
Käse überbacken

Dienstag

800



Lachsfilet
mit Dillrahmsauce,
dazu Bandnudeln

Freitag

1050



Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln

Mittwoch

1050



GLOBUS Küchenmeisterfrikadelle
mit Barbecuesauce,
dazu Wedges
und Coleslaw

Samstag

1050



Auszeichnung für
Küchenmeister-
frikadelle



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