

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Händschel, Bäckermeister  
der Meisterbäckerei

GLOBUS Weihnachtsbrot  
Butter-Hefebrot mit Sultaninen  
und Mandeln,  
1 kg = 9.50

500 g  
**4<sup>75</sup>**



GLOBUS Obsttörtchen  
Verschiedene Sorten,  
Stück = 2.13

je 2 Stück  
**4<sup>25</sup>**



GLOBUS Nuss-Striezel  
Butterplunderteig mit Nuss-  
füllung und Butterstreuseln,  
1 kg = 6.69

650 g  
**4<sup>35</sup>**



GLOBUS Quarkbällchen  
Siedegebäck,  
Stück = 0.62

8 Stück  
**4<sup>99</sup>**



GLOBUS Weizenbrötchen  
Zum Aufbacken,  
Stück = 0.18

10 Stück  
**1<sup>79</sup>**



GLOBUS Butterstollen  
Mit Rosinen, Zitronat,  
Orangeat und Butter  
gebacken

1.000 g  
**6<sup>99</sup>**



GLOBUS Berliner  
Gebacken aus einem Butter-  
hefeteig, mit Mehr-  
fruchtfüllung,  
Stück = 0.79

6 Stück  
**4<sup>75</sup>**



GLOBUS Vollkornbrötchen  
Aus 70 % Weizen- und  
30 % Roggenvollkornmehl,  
Stück = 0.48

4 Stück  
**1<sup>90</sup>**



4 kaufen -  
nur 3 bezahlen

GLOBUS Festtagsstollen

1.000 g  
**5<sup>99</sup>**



GLOBUS Früchtebrot  
1 kg = 12.48

400 g  
**4<sup>99</sup>**



# GLOBUS

## Restaurant

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

1/4 Ente  
mit Apfelrotkohl  
und Klößen

**14<sup>50</sup>**



Wirsingroulade  
mit Bratensauce und  
Kartoffelstampf

Auszeichnung für  
Küchenmeister  
Wirsingrouladen

**8<sup>50</sup>**



### An unserer Sushitheke

GLOBUS Lachs-Box  
Mit Lachs-Nigiri und -Maki, Inside Out mit ge-  
kochtem Lachs und Gurke, Inside Out mit Fluss-  
krebsen und Avocado, Gurkengunkan mit Lachs-  
tatar, Ingwer, Wasabi und Sojasauce,  
1 kg = 31.12

20 % mehr Inhalt!

321 g  
**9<sup>99</sup>**



So entsteht  
unser Sushi



GLOBUS  
Riesenrolle  
mit Sushi-Reis, Lachs,  
Avocado, Gurke und  
Paprika, 1 kg = 29.05

275 g  
**7<sup>99</sup>**



### Wechselnde Tagesgerichte

Putensteak  
mit geschmorten Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln

Montag

**10<sup>50</sup>**



Red Thai Curry  
mit Hühnchen und Gemüse,  
dazu Basmatireis

Dienstag

**9<sup>50</sup>**



Hausgemachter Hackbraten  
mit Wirsinggemüse und  
Kroketten

Mittwoch

**8<sup>50</sup>**



Rindergulasch  
nach Ungarischer Art,  
mit Penne Rigate

Donnerstag

**9<sup>00</sup>**



Scholle  
nach Finkenwerder Art,  
mit Kartoffelsalat

Freitag

**12<sup>50</sup>**



Hähnchenschnitzel  
nach Schweizer Art,  
dazu buntes Pfannen-  
gemüse und  
Pommes frites

Samstag

**12<sup>50</sup>**

