

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Bachmann, Bäckermeister und
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Roggenmischbrot
60/40

1.000 g
1 39



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Sahneschnitte
+ 1 Heißgetränk nach Wahl



Kombiangebot

2 99

Schweineohr
Aus Blätterteig hergestellt



pro Stück
1 90

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

4 Stück
4 15



GLOBUS Zupfkuchen
Hoch, rund, hauseigene
Rezeptur, ein ganzer
Kuchen,
1 kg = 7.09

1.100 g
7 80



GLOBUS Pariser Kranz
Aus Rührteig, mit Pudding-
creme, außen mit
Mandeln bestreut,
1 kg = 8.82

850 g
7 50



GLOBUS
Schokoladenplunder
Mit Butter gebacken,
Stück = 1.40

2 Stück
2 80



GLOBUS Spritzkuchen
Mit Fondant,
Stück = 1.48

2 Stück
2 95



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 9.13–9.61

je 380–400 g
3 65



GLOBUS Körnerbrötchen
Weizenbrötchen mit Leinsaat und Haferflocken,
dekoriert mit Sonnenblumen-
kernen, Mohn und Sesam,
Stück = 0.41

4 Stück
1 65

4 kaufen –
nur 3 bezahlen



GLOBUS Fladenbrot
100 % Weizenbrot, bestreut
mit Oliven und Käse,
1 kg = 7.00

500 g
3 50



GLOBUS Vollkornbrötchen
Stück = 0.66

3 Stück
1 99



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Kartoffel-Gemüseauflauf
mit Käse überbacken

7 00



Rindergulasch
nach Ungarischer Art,
mit Penne Rigate

9 00



An unserer Sushitheke

GLOBUS Valentins-Box
Inside Out mit Lachs und
Flusskrebssen und mit
Thunfisch und Sesam,
Maki mit Lachs und Avo-
cado, Nigiri mit Lachs
und mit Garnele, Sushi-
Donut mit Masago und
Sesam, grüner Algen-
salat, Sojasauce,
1 kg = 21.67

484 g
10 49



So entsteht
unser Sushi



GLOBUS Sushi Herz
Inside Out mit gekochtem
Lachs, Gurke und Kresse,
mit Lachs-Nigiri, Maki mit
Lachs und Avocado,
Sojasauce, Ingwer
und Wasabi,
1 kg = 22.10

452 g
9 99



Wechselnde Tagesgerichte

Geschnetzeltes von der Pute
nach Züricher Art,
dazu Reis

Montag

8 90



Schweinekrustenbraten
mit Bayrisch Kraut
und Klößchen

Donnerstag

9 50



Canneloni
mit Rindfleisch-
Tomatensauce
und Käse
überbacken

Dienstag

7 90



Gebratenes Tilapiafilet
an Weißweinsauce,
dazu Grillgemüse und
Rosmarin-Kartoffeln

Freitag

11 50



Hähnchenschnitzel
mit Champignons
überbacken, dazu
Bratkartoffeln

Mittwoch

10 00



Pfannengyros
mit Tzatziki,
Krautsalat und
Pommes frites

Samstag

9 50

