

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Frau Bräuer,
Konditorin

GLOBUS Elsässer Landbrot
80/20 Weizenmischbrot,
1 kg = 4.47

750 g
335

Hauseigene Herstellung mit
einer Teigreihe von über 20 Stunden.
Ein rustikales Brot mit einer
fluffigen Krume.



Snackinsel

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

1 belegtes GLOBUS Brötchen
+ 1 Coca-Cola
0,5 l-PET-Flasche
+ Pfand 0.25

Kombiangebot

249



GLOBUS Süße Waffel
Belgische Eierwaffel,
frisch gebacken

pro Stück
220



GLOBUS Fladenbrot
mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot,
1 kg = 4.90

500 g
245



GLOBUS Weckmann
Hefeteiggebäck,
Stück = 1.60

2 Stück
320



GLOBUS Sahnerolle
Lebkuchengeschmack
Lockerer Biskuit, mit feiner
Lebkuchen-Sahne, eine
ganze Rolle,
1 kg = 14.75

400 g
590



GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.90

2 Stück
180



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 8.75–9.21

je 380–400 g
350



GLOBUS Amerikaner schwarz/weiß
Mit Zuckerguss und kakao-
haltiger Fettglasur,
Stück = 1.50

2 Stück
299



GLOBUS Weizenbrötchen
Stück = 0.13

11 Stück
139

11 kaufen –
nur 10 bezahlen



GLOBUS Ciabatta
Natur,
1 kg = 7.50

280 g
210



GLOBUS Adventsbrot
Dinkelbrot mit Rosinen,
Haselnüssen und
Mandeln,
1 kg = 7.20

500 g
360



GLOBUS

Restaurant

An unserer Sushitheke

GLOBUS Spezial
Lachs- und Thunfisch-Nigiri, Inside Out
mit Flusskrebbs und Avocado, vegetarische
Riesenrolle mit japanischer Mayonnaise,
Tamago, Avocado, Gurke
und Paprika, Ingwer,
Wasabi und
Sojasauce,
1 kg = 30.28

20 % mehr Inhalt!



So entsteht
unser Sushi



GLOBUS Inside Out
Kresse-Rolle
mit Flusskrebbs,
Avocado und Kresse,
1 kg = 26.54



301 g
799

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

Kohlroulade
mit Specksauce,
dazu Kartoffel-
stampf

Auszeichnung für
Küchenmeister
Gefüllte Kohlrouladen



950



Schwenksteak
mit Zwiebeln
überbacken,
dazu Brat-
kartoffeln

790



Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Tortellini
mit Käsefüllung, dazu
frische Champignons
in Sahnesauce

700



Donnerstag

Piccata Milanese
mit Tomatensauce,
dazu Spaghetti

850



Dienstag

Junge Küche:
Helles, vegetarisches
Frikassee
mit Reis

750



Freitag

Gedünsteter Seelachs
mit Pestosauce
und Salzkartoffeln

950



Mittwoch

Schweinefilet
mit Rahmsauce,
dazu Mischgemüse
und Röstitaler

1050



Samstag

Brasilianischer Rahmbraten
mit Erbsen-Möhren-
gemüse und Spätzle

1150

