

GLOBUS

Meisterbäckerei



Andere backen alles auf.
Bei uns sehen Sie, wie
unsere Bäckermeister
backen!

Herr Sanow, stellvertretender
Teamleiter der Meisterbäckerei

So entsteht unser
Sauerteigbrot



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 kg
289



Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Bauernkuchen
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

399



GLOBUS Laugenbrezel

pro Stück
075



GLOBUS Roggenbaguette
Mit Pfefferkruste,
1 kg = 7.92

240 g
190



GLOBUS Mexikostange
Knusprige Weizengebäckstange
mit würziger Tomaten-
cremefüllung,
Stück = 1.30

2 Stück
260



GLOBUS Buttercroissant
Mit Marzipanfüllung,
Stück = 1.15

2 Stück
229



GLOBUS Doppelbrötchen
100 % Weizenmehl,
Stück = 0.50

3 Stück
150



GLOBUS Zupfkuchen
mit Kirschen
Rund, ein ganzer
Kuchen

1.000 g
799



GLOBUS Windbeutel
Luftiger Brandteig und Sahne-
füllung, verschiedene
Geschmacksrichtungen,
Stück = 1.60

Je 2 Stück
320



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.34

4 Stück
135

4 kaufen -
nur 3 bezahlen

GLOBUS Sahnetorte
Fruchtig, luftig und leicht
bekömmlich, verschie-
dene Sorten, je ganze
Torte, 1 kg = 7.30

je 820 g
599



GLOBUS Donauwelle
Rührkuchenschnitte mit
Kirschen und Buttercreme,
1 kg = 16.15

260 g
420



GLOBUS Restaurant

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

Wochengerichte

Kartoffel-Rosenkohl-
Auflauf
dazu ein kleiner
Salat

650



Geflügelfrikadelle
mit Lauchrahm,
dazu Butterreis

750



Frühstücksangebot
von 08.00 bis 11.00 Uhr
5 Teile, dazu 2 Brötchen
und 1 Heißgetränk

600



Milchreis
mit Kirschen oder
Fruchtcocktail

550



GLOBUS Sushi Mix Box
Inside Out mit Flusskrebse
und Mango, Inside Out mit
Thunfisch, Rucola, Frischkäse
und Röstzwiebeln, 1 kg = 28.85

33% mehr Inhalt!

176 g
499



GLOBUS Inside Out
mit Flusskrebse
und Mango, 1 kg = 25.48

294 g
749



Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Gefüllte Paprikaschote
mit Tomatensauce,
dazu Gemüserais

890



Dienstag

Gemüselasagne
mit Frühlingsgemüse
und Käse über-
backen

800



Mittwoch

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Bouillon-
Kartoffeln und
Rote Bete

1000



Donnerstag

Geschnetzeltes
vom Schwein,
in Pfefferrahm-
sauce, dazu
Butterspätzle

750



Freitag

Schinkennudeln
nach Art des
Hauses

750



Samstag

Hausgemachte
Rinderroulade
mit Rotkohl
und Klößen

1050

