

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Eifler, Mitarbeiter
der Meisterbäckerei

So entsteht unser
Sauerteigbrot



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

1.000 g
320



Snackinsel

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

Veganer Wrap + GLOBUS Saft
0,33 l-PET-Flasche
+ Pfand 0.25



Kombiangebot

385

Berliner
Mit Butterhefeteig und
Mehrfrüchtfüllung



pro Stück
125

GLOBUS Zupfkuchen
Hoch, rund, hauseigene
Rezeptur, ein ganzer
Kuchen, 1 kg = 6.82

1.100 g
750



GLOBUS Zwetschkuchen
Mit Butterstreuseln,
ein ganzer Kuchen,
1 kg = 13.26

950 g
1260



GLOBUS Roggenbrötchen
Rund, Stück = 0.39

4 Stück
155



4 kaufen -
nur 3 bezahlen!

GLOBUS Cookie
Himbeer-White, Triple
Chocolate, Chocolate
und Hafer-Rosine-
Zitrone, Stück = 1.00

4 Stück
399



**GLOBUS
Buchweizenbrot**
Weizenfrei,
1 kg = 10.36

280 g
290



**GLOBUS
Knoblauch-Ciabatta**
1 kg = 9.11

280 g
255



**GLOBUS
7 Saatenbrot**
Weizenfrei,
1 kg = 10.36

280 g
290



**GLOBUS
Sonnenblumenbrot**
Weizenfrei,
1 kg = 10.36

280 g
290



GLOBUS Laugenbrötchen
Weizenfrei,
Stück = 1.00

2 Stück
199



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Hackbraten
mit Kaisergemüse in
Rahmsauce und
Kartoffel-
kroketten

750



Italienischer Salat
mit Schinken
und Käse

750



An unserer Sushitheke

GLOBUS Spezial
mit Lachs- und Thunfisch-
Nigiri, Inside Out mit
Flusskrebse und Avocado,
vegetarische Riesenrolle mit
japanischer Mayonnaise,
Tamago, Avocado, Gurke
und Paprika, dazu Ingwer,
Wasabi und
Sojasauce,
1 kg = 29.95

So entsteht
unser Sushi



20 % mehr Inhalt!



326 g
1099

**GLOBUS
Inside Out Hähnchen**
mit Sushi-Reis, Hähnchen,
Avocado, Röstzwiebeln,
Mayonnaise,
1 kg = 24.74



320 g
799

Wechselnde Tagesgerichte

Hähnchen Cordon bleu
mit Erbsen-Möhren-Gemüse,
dazu Pommes frites

Montag

980



Junge Küche:
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Dienstag

650



Geschnetzeltes
vom Schwein
in Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle

Mittwoch

800



Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce
und Bouillonkartoffeln

Donnerstag

1050



Gebratenes Wildlachsfilet
mit Spinatsauce
und grünen Nudeln

Freitag

1050



Schweinenackensteak
mit würziger Sauce und
Rosmarindrillingen

Samstag

900



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