

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Bachmann, Bäckermeister und
Teamleiter 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



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

1.100 g
7⁵⁰



GLOBUS Zwetschkenkuchen
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

Aus unserer
Eigenproduktion

Gebratene Mie Nudeln
mit Ei

100 g
0⁸⁵



Mais-Ananas-Curry-Salat
1 kg = 10.36

250 g
2⁵⁹



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

Ćevapčići
mit Djuvecreis
und Ajvar

8⁵⁰



Bunter Gemüseteller
mit Sauce Hollandaise,
dazu Kartoffeltaschen

8⁵⁰



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

9⁵⁰



Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce
und Bouillonkartoffeln

Donnerstag

11⁰⁰



Gebratenes Wildlachsfilet
mit Spinatsauce
und grünen Nudeln

Freitag

10⁵⁰



Schweinenackensteak
mit würziger Sauce und
Rosmarindrillingen

Samstag

9⁵⁰

