

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Kügler, Bäckermeister  
der Meisterbäckerei

### 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

1.000 g  
**3<sup>20</sup>**



## Snackinsel

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

1 Stück GLOBUS Plunder  
+ 1 Kaffee nach Wahl



Kombiangebot

**1<sup>99</sup>**

Elsässer Brötchen



pro Stück  
**1<sup>20</sup>**

**GLOBUS Walnuss-Ciabatta**  
Mit feinen Walnüssen  
veredelt, 1 kg = 9.46

280 g  
**2<sup>65</sup>**



**GLOBUS Dinkelzwilling**  
Dinkelbrot,  
1 kg = 4.80

750 g  
**3<sup>60</sup>**



**GLOBUS Vollkornbrötchen**  
Stück = 0.48

4 Stück  
**1<sup>90</sup>**



4 kaufen –  
nur 3 bezahlen!

**GLOBUS Berliner**  
Gebacken aus einem  
Butterhefeteig, mit  
Mehrfuchtfüllung,  
Stück = 0.91

4 Stück  
**3<sup>65</sup>**



Nachhaltig in Papier-  
schachtel verpackt

**GLOBUS Sahnetorte**  
Fruchtig, luftig und  
leicht bekömmlich,  
verschiedene Sorten,  
je ganze Torte,  
1 kg: 7.30–9.66

je 620–820 g  
**5<sup>99</sup>**  
6<sup>20</sup>



**GLOBUS Weizenbrötchen**  
Zum Aufbacken,  
Stück = 0.18

10 Stück  
**1<sup>79</sup>**



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

4 Stück  
**3<sup>99</sup>**



# GLOBUS

## Restaurant

Bei GLOBUS sind die Kleinsten die Größten

\*Wenn die Begleitperson ein Hauptgericht bestellt, genießen  
Kinder unter 1,10 m Körpergröße ihr Essen umsonst.

essen  
gratis\*



## An unserer Sushitheke

**GLOBUS Inside Out**  
Mit gekochtem Lachs,  
Sushi-Reis, Gurke und  
Kresse,  
1 kg = 26.81

298 g  
**7<sup>99</sup>**



**GLOBUS Bowl mit Hähnchen**  
Hühnerfleisch mit Marinade, Sojasauce,  
Sushi-Reis, Paprika, Mango, Avocado, Kresse,  
Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, gerösteten  
Sesamsamen und  
eingelegtem  
Ingwer,  
1 kg = 23.08

321 g  
**7<sup>50</sup>**



So entsteht  
unser Sushi



**Hähnchengeschnitzeltes**  
Züricher Art  
mit Spätzle

Montag

**9<sup>50</sup>**



**Schweizer Schnitzel**  
dazu Pommes frites

Donnerstag

**10<sup>00</sup>**

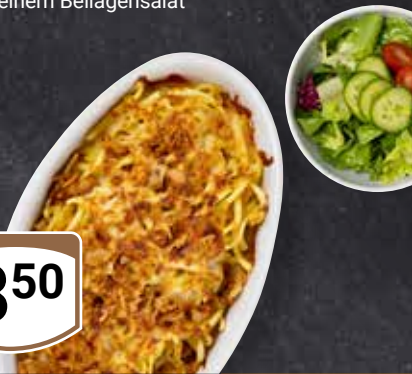


## Wechselnde Tagesgerichte

**Käsespätzle**  
mit kleinem Beilagensalat

Dienstag

**8<sup>50</sup>**



**Gebratenes Zanderfilet**  
auf Grillgemüse,  
dazu Kräuterreis

Freitag

**11<sup>50</sup>**



**Schweinefilet**  
mit Rahmsauce,  
Mischgemüse  
und Röstitaler

Mittwoch

**10<sup>50</sup>**



**Hirschgulasch**  
mit Wurzelgemüse  
in Rotwein geschmort,  
dazu Knödel

Samstag

**12<sup>50</sup>**

