

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Gringmuth,  
Teamleiter der Meisterbäckerei

GLOBUS Kartoffelbrot  
70/30 Weizenmischbrot  
mit Kartoffelflocken,  
1 kg = 3.99

750 g  
**2<sup>99</sup>**



GLOBUS Fladenbrot  
Mit Schwarzkümmel,  
100 % Weizenbrot,  
1 kg = 5.10

500 g  
**2<sup>55</sup>**



GLOBUS Zupfkuchen  
Hoch, rund, hauseigene  
Rezeptur, ein ganzer  
Kuchen, 1 kg = 7.09

1.100 g  
**7<sup>80</sup>**



GLOBUS Obsttorte  
Luftiger Biskuitboden, reich-  
haltig mit saftigen Früchten  
belegt, verschiedene Ge-  
schmacksrichtungen,  
1 kg = 8.00

je 900 g  
**7<sup>20</sup>**



GLOBUS Fünfkornbrot  
55/45 Weizen und  
Roggen, Hafer, Gerste,  
Hirse, 1 kg = 5.60

500 g  
**2<sup>80</sup>**



GLOBUS Amerikaner  
Mit Motiv-Dekor,  
Stück = 1.73

2 Stück  
**3<sup>45</sup>**



GLOBUS Bienenstich  
Mit Sahnefüllung,  
ein ganzer Kuchen,  
1 kg = 8.33

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



GLOBUS Butter-Schokobrötchen  
Gebacken aus Butterhefeteig  
und Schokotropfen,  
Stück = 0.60

4 Stück  
**2<sup>40</sup>**



4 kaufen –  
nur 3 bezahlen

GLOBUS Krapfen  
Aus Butterhefeteig,  
mit Mehrfruchtfüllung,  
Stück = 0.60

10 Stück  
**5<sup>99</sup>**



10 kaufen –  
nur 9 bezahlen

GLOBUS Krapfen  
Mit Pistaziencremefüllung,  
Stück = 1.40

2 Stück  
**2<sup>80</sup>**



# GLOBUS

## Restaurant

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

Aus unserer  
Eigenproduktion

Pasta Bolognese

100 g  
**1<sup>50</sup>**



Kartoffelsalat  
mit Mayonnaise  
und Gurken,  
1 kg = 8.63

300 g  
**2<sup>59</sup>**



## Wochengerichte

An unserem Grill:  
Halbes Hähnchen  
knusprig gegrillt

**5<sup>00</sup>**



Wildlachsfilet  
aus dem Ofen,  
mit Dillsauce  
und Nudeln

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



## Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee  
mit Erbsen und  
Champignons,  
dazu Reis

Montag

**8<sup>00</sup>**



Geschmorte Wirsingroulade  
mit Bratensauce  
und Salzkartoffeln

Donnerstag

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



Auszeichnung für  
Küchenmeister  
Wirsingroulade



Junge Küche:  
Vegetarisches Gyros  
mit Krautsalat und Tzatziki,  
dazu Pommes frites

Dienstag

**9<sup>80</sup>**



Kapseehecht  
in Eihülle, mit  
Kräutersauce,  
dazu Gemüseis

Freitag

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



Schweineschnitzel  
mit Spiegelei und  
Schmorzwiebeln,  
dazu Brat-  
kartoffeln

Mittwoch

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



Geschmorter Rinderbraten  
mit Rosenkohl  
und Spätzle

Samstag

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

