globus
MEISTERBÄCKEREI





GLOBUS Dinkelvollkornbrot
100 % Dinkel, reich an Vitaminen und Mineralstoffen,
1 kg = 6.90
500 g **3.45**



GLOBUS Schwarzbierbrot
Roggenmischbrot, mit Schwarzbier gebacken,
1 kg = 3.59
750 g **2.69**

GLOBUS Laugenbrezn
Stück = 0.69
5 Stück **3.45**

GLOBUS Butter-Rosinen-Brötchen
Luftig und locker, aus Butterhefeteig hergestellt,
Stück = 0.61
4 Stück **2.45**

GLOBUS Butter-Streuselkuchen
Mit Vanillecreme, ein ganzer Kuchen,
1 kg = 7.93
700 g **5.55**

GLOBUS Kaisersemmeln
Stück = 0.14
10 Stück **1.39**

GLOBUS Nuss-Striezel
Butterplunderteig mit Nussfüllung und Butterstreuseln,
1 kg = 7.00
650 g **4.55**

GLOBUS Frankfurter Kranz
Rührkuchen mit Buttercreme,
1 kg = 11.75
850 g **9.99**

GLOBUS Schweineohr
Zarter Blätterteig,
Stück = 1.73
2 Stück **3.45**

GLOBUS Sahne-Windbeutel
Luftiges Brandteiggebäck mit frischer Sahnefüllung,
Stück = 1.70
2 Stück **3.40**

RESTAURANT



Wochengericht

Süßes Frühstück
Croissant mit Marmelade, Honig, Butter und einem Heißgetränk
5.00



Wochengericht

Schweinenackensteak
mit Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten
9.50



Aus unserer Eigenproduktion

Chefsalat
Gemischter Salat mit Ei, Tomaten, Gurken, Käse und Schinken
100 g **1.50**



Montag

Hühnerfrikassee
mit Erbsen und Karotten, dazu Reis
7.50



Dienstag

Junge Küche: Nudelauflauf
mit Wintergemüse in Rahmsauce und Käse überbacken
7.50



Mittwoch

Rinderbraten
mit Rosenkohl, dazu Kartoffelgratin
11.50



GLOBUS Restaurant Linseneintopf
mit Wiener Würstchen,
1 kg = 13.73
400 g **5.49**



Donnerstag

Schweineschnitzel
mit Schmorzwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
9.50



Freitag

Rotbarsch
in der Eihülle mit Kräutersauce und Gemüsereis
9.00



Samstag

GLOBUS Küchenmeisterfrikadelle
mit Lauchrahmgemüse, dazu Kartoffelstampf
8.50

Auszeichnung für
GLOBUS Küchenmeisterfrikadelle



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