



**Frische-
bäckerei**

Weltmeister-Mehrkornbrot

Mit 85 % Weizen,
10 % Roggen und
5 % Hafer,
1 kg = 2.80

750 g
210



Krustenbrot
Roggenmischbrot mit
32 % Roggenmehl

1 kg
150



Landbrot
Roggenmischbrot mit
31% Roggenanteil

1.000 g
240



Goldkruste
Weizenmischbrot mit
42 % Weizenmehl
und 2,5 % Gerste,
1 kg = 3.07

750 g
230



Vollkornbrot
Aus Roggenvollkornmehl,
Roggenvollkornschrot
und Natursauerteig

1.000 g
245



Zwiebelbaguette
Weizenbrot mit
Röstzwiebeln,
1 kg = 3.96

250 g
099



Kürbiskernbrötchen
Weizenmehl, Roggenmehl
und 12 % Kürbiskerne,
1 st = 0.37

3 Stück
110



Süßer Knoten
Stück = 0.65

2 Stück
130



Donut
Mit Marshmallows,
Stück = 1.35

2 Stück
270



Mohnschnecke
Hefeteiggebäck
mit 35 % Mohn
und Fondant,
1 st = 1.05

2 Stück
210



Eierschecke
Stück = 1.10

2 Stück
220



Mohnstreuselschnitte
Stück = 2.00

2 Stück
399



GLOBUS
Restaurant

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

**Aus unserer
Eigenproduktion**

Chefsalat
Gemischter Salat mit Ei,
Tomaten, Gurken, Käse
und Schinken

100 g
150



Tex-Mex-Salat
1 kg = 10.36

250 g
259



Wochengerichte

Schweinegulasch
mit Butternudeln

750



**Küchenmeister
Erbsensuppe**
mit Rindswurst,
dazu 1 Brötchen

650



Wechselnde Tagesgerichte

Piccata Milanese
vom Schwein, mit
Tomatensauce
und Spaghetti

Montag

900



Junge Küche:
Vegetarische Hackbällchen
in Tomatensauce,
dazu Kartoffelstampf

Dienstag

750



Hähnchencurry
mit Reis

Mittwoch

800



**Hausgemachter
Rinderbraten**
dazu Spargelgemüse
und Kroketten

Donnerstag

950



Pfannengyros
mit Tzatziki, Krautsalat
und Pommes frites

Freitag

900



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

Samstag

950



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