

Frische- bäckerei

Bauernbrot Kreuz
Weizenmischbrot mit 55% Weizenmehl, 1 kg = 3.30

500 g **1 65**



Kartoffelbrot
1 kg = 3.07

750 g **2 30**



Dinkelbrot
Aus Dinkelmehl und Dinkelvollkornmehl und 7% Sonnenblumenkernen, 1 kg = 4.90

500 g **2 45**



Bio-Roggenmischbrot
1 kg = 5.60

500 g **2 80**



Fladenbrot
Aus Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz, 1 kg = 3.38

500 g **1 69**



Rosenbrötchen
Hell oder dunkel, Stück = 0.33

je 3 Stück **0 99**



Vollkornkumpel
Weizenvollkornbrötchen, Stück = 0.53

3 Stück **1 60**



Laugeneck
Stück = 1.00

2 Stück **1 99**



Buttercroissant
Aus Weizenmehl mit 21% Butter, Stück = 0.60

2 Stück **1 19**



Streuselchen
Hefegebäck mit Streuseln, Stück = 1.80

2 Stück **3 60**



Apfelberliner
Stück = 1.55

2 Stück **3 10**



Nusschnecke
Hefegebäck mit 24% Haselnüssen, Stück = 1.05

2 Stück **2 10**



GLOBUS Restaurant

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

Aus unserer Eigenproduktion

Wassermelone
Geschnitten, im Becher

100 g **0 80**



Couscous-Salat
mit Paprika, Zwiebeln und Granatapfel, 1 kg = 8.63

300 g **2 59**



Wochengerichte

Hähnchenschnitzeltes Zürcher Art mit Spätzle

9 50



Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen

6 50

Auszeichnung für Linseneintopf 



Wechselnde Tagesgerichte

Montag
Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten, dazu Reis

7 50



Dienstag
Frischer Blumenkohl mit Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

7 50



Mittwoch
Rinderbraten mit Kaisergemüse, dazu Klöße

11 90



Donnerstag
Rotbarsch in Eihülle, mit Kräutersauce, dazu Gemüsereis

9 50



Freitag
Tag der Arbeit
Am 1. Mai ist unsere Gastronomie/Markthalle aufgrund des Feiertags "Tag der Arbeit" geschlossen.

Samstag
Wirsingroulade mit Bratensauce und Kartoffelstampf

8 00

Auszeichnung für Wirsingroulade 

