

Frische- bäckerei



Krustenbrot
Roggenmischbrot mit
32 % Roggenmehl

1 kg
1 30



Weltmeister-Mehrkorn Brot
Mehrkornbrot mit
85 % Weizen, 10 %
Roggen und
5 % Hafer,
1 kg = 2.53

750 g
1 90



Goldkruste
Weizenmischbrot mit
42 % Weizenmehl und
2,5 % Gerste,
1 kg = 2.67

750 g
2 00



Zwiebelbaguette
Weizenbrot mit Röstzwiebeln,
1 kg = 3.52

250 g
0 88
0⁹⁹



Roggenkrüstchen
Aus 38 % Roggenmehl,
Stück = 0.30

2 Stück
0 60



Sonnenblumenbrötchen
Weizenbrötchen mit
Sonnenblumen-
kernen,
Stück = 0.44

2 Stück
0 88



GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.90

2 Stück
1 80



Steinofen Meisterbrötchen
Dunkel, aus Weizenmehl,
Roggenmehl und
Ölsaaten,
Stück = 0.55

2 Stück
1 10
1²⁰



Mohnschnecke
Hefeteiggebäck mit
35 % Mohn und
Fondant,
Stück = 0.90

2 Stück
1 80
1⁹⁹



Donut mit Cookie
Stück = 1.00

2 Stück
2 00



Doppel Choc Muffin
Rührkuchen mit Schokolade,
Stück = 1.35

2 Stück
2 70



Brandenburger Apfelschnitte
Apfelkuchen,
Stück = 1.60

2 Stück
3 20



GLOBUS Restaurant

Kinder unter 1,10 m

essen
gratis*



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

Wochengerichte

Putenstreifen
in Pfefferrahmsauce,
dazu Butterspätzle

9 50



Cevapcici
mit Ajvar-Dip und
Djuvéc-Reis

8 80



Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
mit Ei

100 g
0 85



Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
2 59



Wechselnde Tagesgerichte

Geflügelfrikadelle
mit Lauchrahm,
dazu Butterreis

9 80



Montag

Gemüselasagne
mit Frühlingsgemüse und
Käse überbacken

9 50



Dienstag

Gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichsauce,
dazu Bouillon-
Kartoffeln

11 50



Mittwoch

Cordon bleu
vom Schwein, dazu
Kohlrabigemüse und
Pommes frites

10 50



Donnerstag

Bunter Gemüseteller
mit Sauce Hollandaise,
dazu Kartoffeltaschen

8 90



Freitag

Rinderleber
mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Rotweinsauce und
Kartoffelstampf

9 50



Samstag

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