

Frische- bäckerei



Bauernbrot Kreuz
Weizenmischbrot mit
55 % Weizenmehl,
1 kg = 3.00

500 g
1 50



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

750 g
1 90
2¹⁰



Vollkorn Sonnenbatzen
Roggenvollkornbrot mit 10 %
Sonnenblumenkernen,
1 kg = 2.67

750 g
2 00
2⁴⁰



Paderborner
Aus 43 % Roggenmehl,
Natursauerteig
aus Roggen-
mehl

1 kg
2 00
2¹⁰



Ciabatta XXL
Weizenbrot,
1 kg = 3.60

500 g
1 80



GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.75

2 Stück
1 50



Karotten Krüstchen
Weizenbrötchen
mit Karotten,
Stück = 0.40

2 Stück
0 80
0⁹⁹



Roggen Kumpel
Roggenbrötchen mit
35 % Roggenmehl,
Stück = 0.50

2 Stück
1 00
1¹⁰



Weizenkumpel
Weizenbrötchen,
Stück = 0.50

2 Stück
1 00
1¹⁰



Kirschplunder
Plunderteig mit Kirschfüllung,
Stück = 0.95

2 Stück
1 89



Donut mit Cookie
Stück = 1.15

2 Stück
2 30
2⁶⁰



Schoko Kokos-Kuchen
Stück = 1.50

2 Stück
3 00
3⁵⁰



GLOBUS Restaurant

Aus unserer Eigenproduktion

Nudelsalat Italia
mit getrockneten Tomaten
und Mozzarella



100 g
1 50

Kartoffelsalat
mit Mayonnaise und Gurken,
1 kg = 8.63



300 g
2 59

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

Wochengerichte

Schweinegulasch
in Champignon-
Rahmsauce,
dazu Nudeln

8 50



Wurstsalat
mit Bratkartoffeln

7 50



Wechselnde Tagesgerichte

Hühnerfrikassee
mit Reis

8 50



Montag

Junge Küche:
Rotes Thai-Curry
mit Kokosmilch,
dazu Reis

9 00



Dienstag

Schweineschnitzel
mit Spiegelei und
Schmorzwiebeln,
dazu Brat-
kartoffeln

10 50



Mittwoch

Rinderbraten
mit Rosenkohl,
dazu Kartoffelgratin

12 50



Donnerstag

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahm-Sauerkraut,
dazu Salzkartoffeln

13 50



Freitag

Kohlroulade
mit Bratensauce,
dazu Petersilien-
kartoffeln

9 00



Samstag



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