GLOBUS Meisterbäckerei



So entsteht unsei Sauerteigbrot

20 Stunden gereiftem





Snackinsel





















Lecker darf kein

Luxus sein! Darum

bieten wir Ihnen

<u>beste Qualität zu</u>

<u>fairen Preisen.</u>

Montag





GLOBUS

Restaurant

An unserer Sushitheke

Sushi-Reis, Sojabohnen, Tamago, Avocado, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln Kresse, Schnittlauch, Sesam, Sojasauce, Ingwer, Wasabi, 1 kg = 10.34









Eier in Senfsauce



Schweinebraten mit Altbiersauce, dazu Butterspätzle und Möhren-







Gemüselasagne mit Käse überbacken 800





Paniertes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 10^{50}

Geschnetzeltes vom Schwein in Pfefferrahmsauce, dazu Spätzle



globus.de/meisterbaeckerei

ESB/KW43/24