

GLOBUS

Meisterbäckerei



Ich weiß, was in
unserem Teig steckt.
Weil ich ihn selbst
geknetet habe.

Herr Lindenberg,
Leiter der Meisterbäckerei

So entsteht unser
Sauerteigbrot



GLOBUS Landbrot
Kräftig ausgebacken mit
20 Stunden gereiftem
Natursauerteig und
Sonnenblumenkernen,
1 kg = 4.60

500 g
230



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
je ganzer Kuchen,
1 kg: 8.63-9.08

je 380-400 g
345



GLOBUS Obsttorte
Luftiger Biskuitboden, reichhaltig
belegt mit saftigen Früchten,
verschiedene Geschmacks-
richtungen, je ganze Torte,
1 kg = 7.67

je 900 g
690



GLOBUS Vollkornbrötchen
Aus 70 % Weizen- und
30 % Roggenvollkorn-
mehl, Stück = 0.45

4 Stück
180

4 kaufen -
nur 3 bezahlen



GLOBUS Sahnetorte to go
Mit Lebkuchengeschmack,
1 kg = 11.18

160 g
190



GLOBUS Sahnerolle
Lockerer Biskuit mit
feiner Lebkuchen-Sahne,
eine ganze Rolle,
1 kg = 14.50

400 g
580



GLOBUS Parisienne
Aus 100 % Weizenmehl gebacken,
1 kg = 5.88

400 g
235



GLOBUS Lebkuchenplatte
Fein duftender Lebkuchen,
Stück = 1.83

2 Stück
365



GLOBUS Nussecke
Stück = 1.75

2 Stück
350



GLOBUS Apfelberliner
Siedegebäck,
Stück = 1.48

2 Stück
295



GLOBUS

Restaurant

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

Schweinebraten
mit Altbiersauce,
dazu Butterspätzle
und Möhren-
gemüse

900



Semmelknödel
mit Pilzragout

850



Aus unserer
Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
mit Ei

100 g
085



Bohnsalat
mit Speck,
1 kg = 8.63

300 g
259



Wechselnde Tagesgerichte

Eier in Senfsauce
dazu Butterkartoffeln

Montag

700



Gemüselasagne
mit Käse überbacken

Dienstag

850



Gebratenes
Schweineschnitzel
auf Pfifferlingsauce,
dazu Kroketten

Mittwoch

1100



Putenrollbraten
dazu Karottengemüse
und Klöße

Donnerstag

950



Paniertes Seelachsfilet
mit Rahmspinat
und Salzkartoffeln

Freitag

1050



Geschnetzeltes
vom Schwein
in Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle

Samstag

950



globus.de/meisterbaeckerei