

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



Andere backen alles auf.  
Bei uns sehen Sie, wie unsere Bäckermeister backen!

Frau Zipprich,  
Mitarbeiterin der Meisterbäckerei

So entsteht unser  
Sauerteigbrot



GLOBUS Steinofenbrot  
Wir verwenden für unser Brot nur täglich frisch angesetzten Sauerteig, der über 20 Stunden reifen muss, Wasser, Salz und Hefe, das schmeckt man

1 kg  
**289**



GLOBUS Roggenbaguette  
Mit Pfefferkruste,  
1 kg = 7.92

240 g  
**190**



GLOBUS Doppelbrötchen  
100 % Weizenmehl,  
Stück = 0.50

3 Stück  
**150**



GLOBUS Roggenbrötchen  
Rund, Stück = 0.34

4 Stück  
**135**

4 kaufen -  
nur 3 bezahlen



GLOBUS Plunder-Set  
Verschiedene Sorten,  
je 600 g, Stück = 1.03

je 6 Stück  
**620**



GLOBUS Zupfkuchen mit Kirschen  
Rund, ein ganzer Kuchen

1.000 g  
**799**



GLOBUS Sahnetorte  
Fruchtig, luftig und leicht  
bekömmlich, verschie-  
dene Sorten, je ganze  
Torte, 1 kg = 7.30

je 820 g  
**599**



GLOBUS Spritzkuchen  
Mit Fondant, Stück = 1.33

2 Stück  
**265**



GLOBUS Windbeutel  
Luftiger Brandteig und Sahnefüllung,  
verschiedene Geschmacksrichtungen,  
Stück = 1.60

je 2 Stück  
**320**



GLOBUS Donauwelle  
Rührkuchenschnitte mit  
Kirschen und Buttercreme,  
1 kg = 16.15

260 g  
**420**



# GLOBUS

## Restaurant

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

### Wochengerichte

Cordon bleu  
vom Hähnchen,  
mit Pommes  
frites

**900**



Lachsfilet  
auf Blattspinat  
mit buntem Reis

**1050**



1 ganzes Hähnchen

**800**



Milchreis  
mit Kirschen oder  
Fruchtcocktail

**400**



Chefsalat  
Gemischter Salat mit  
Ei, Tomaten, Gurken,  
Käse und Schinken

100 g  
**150**



Fruchtspieß Banane  
mit Vollmilchschokolade

100 g  
**144**



### Wechselnde Tagesgerichte

Montag

Gefüllte Paprikaschote  
mit Tomatensauce,  
dazu Gemüsereis

**890**



Dienstag

Gemüselasagne  
mit Frühlingsgemüse  
und Käse über-  
backen

**800**



Mittwoch

Gekochtes Rindfleisch  
mit Meerrettichsauce,  
dazu Bouillon-  
Kartoffeln und  
Rote Bete

**1000**



Donnerstag

Geschnetzeltes  
vom Schwein,  
in Pfefferrahm-  
sauce, dazu  
Butterspätzle

**750**



Freitag

Schinkennudeln  
nach Art des  
Hauses

**750**



Samstag

Hausgemachte  
Rinderroulade  
mit Rotkohl  
und Klößen

**1050**

