

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Frau Seibel,
Mitarbeiterin der Bäckerei

So entsteht unser
Dinkelvollkornbrot



GLOBUS Dinkelvollkornbrot
100 % Dinkel, reich
an Vitaminen und
Mineralstoffen,
1 kg = 6.40

500 g
320



GLOBUS Käsekuchen
Hoch, ein ganzer Kuchen,
1 kg = 5.00

1.150 g
575



GLOBUS Schweineohr
Zarter Blätterteig,
Stück = 1.60

2 Stück
320



GLOBUS Butter-Rosinen-Brötchen
Luftig und locker,
aus Butterhefeteig
hergestellt,
Stück = 0.54

4 Stück
215

4 kaufen -
nur 3 bezahlen



GLOBUS Sahnetorte to go
Verschiedene Sorten,
1 kg = 9.06

je 160 g
145



GLOBUS Weckmann
Hefeteiggebäck,
Stück = 1.00

3 Stück
299

3 kaufen -
nur 2 bezahlen



GLOBUS Apfelberliner
Siedegebäck,
Stück = 1.48

2 Stück
295



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

400 g
580



GLOBUS
Lebkuchenplatte
Fein duftender
Lebkuchen,
Stück = 1.83

2 Stück
365



GLOBUS Adventsbrot
Dinkelbrot mit Rosinen,
Haselnüssen und
Mandeln, 1 kg = 6.80

500 g
340



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Kohlroulade
mit Specksauce,
dazu hausgemachter
Kartoffelstampf

950



Linseneintopf
mit Rindswurst
und Brötchen

620



Aus unserer
Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
Mit Ei

100 g
085



Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
259



Wechselnde Tagesgerichte

Tortellini
mit Käsefüllung, dazu
frische Champignons
in Sahnesauce

700



Montag

Vegetarisches Frikassee
mit Reis

750



Dienstag

Schweinefilet
mit Zwiebel-
Speckrahmsauce,
dazu Spätzle

950



Mittwoch

Hähnchenbrust Milanese
mit Tagliatelle
und Tomatensauce

850



Donnerstag

Paella
mit Knoblauchdip,
dazu Baguette

950



Freitag

Brasilianischer Rahmbraten
mit Erbsen-
Möhrengemüse,
dazu Spätzle

1050



Samstag

globus.de/meisterbaeckerei