

GLOBUS

Meisterbäckerei



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

Herr Müller,
Teamleiter 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 Vollkornsemmeln
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 Apfelkrapfen
Siedegebäck,
Stück = 1.48

2 Stück
295



GLOBUS

Restaurant

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

Wochengerichte

Kartoffelsuppe
mit Wiener Würstchen
und Brot

550



Hähnchen-Cordon bleu
dazu Pommes frites
und Preiselbeeren

1000



Aus unserer Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
mit Ei

100 g
085



Bohnensalat
mit Speck,
1 kg = 8.63

300 g
259



Wechselnde Tagesgerichte

Eier in Senfsauce
dazu Butterkartoffeln

Montag

800



Gemüselasagne
mit Käse überbacken

Dienstag

800



Gebratenes
Schweineschnitzel
auf Pfifferlingsauce,
dazu Kroketten

Mittwoch

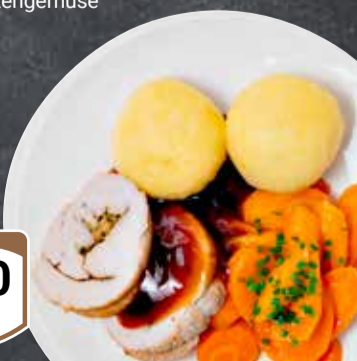
1080



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