GLOBUS Meisterbäckerei

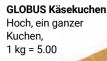
Ich weiß, was in unserem Teig steckt. Weil ich ihn <u>selbst</u> geknetet habe.

Herr Bolmus, Bäckergeselle

So entsteht unser Sauerteigbrot

GLOBUS Roggenbrot
Der fein gebackene Laib besteht zu
100 % aus Roggenmehl und ist
dadurch eher dunkel und vor
allem schön herzhaft







GLOBUS Donuts gemischt Siedegebäck aus Hefeteig, verschiedene Sorten, Stück = 0.93



GLOBUS Amerikaner Schwarz/Weiß

Mit verschiedenen Motiv-Dekoren, Stück = 1.75





GLOBUS Sahnerolle



Lockerer Biskuit, gefüllt mit feiner Sahnecreme, eine ganze Rolle, verschiedene Geschmacksrichtungen, 1 kg = 12.48



GLOBUS Sandkuchen Verschiedene Sorten,

1 kg: 8.63-9.08



GLOBUS Schweineohr Zarter Blätterteig, Stück = 1.60







GLOBUS Roggenbrötchen

GLOBUS Baguette Mit Pfefferkruste,



1 kg = 5.60

GLOBUS Fladenbrot mit Schwarzkümmel 100 % Weizenbrot, 1 kg = 4.60





Wochengerichte



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer **Eigenproduktion**

gemischter Salat mit Ei, Tomaten, Gurken, Käse und Schinken



Schokolierter Fruchtspieß



Lecker darf kein **Luxus sein! Darum** bieten wir Ihnen <u>beste Qualität zu</u> fairen Preisen.





Wechselnde Tagesgerichte

Montag Hähnchengeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Spätzle

900

Schweizer Schnitzel dazu Bratkartoffeln

Donnerstag

Käsespätzle mit kleinem Beilagensalat



Schollenfilet nach **Finkenwerder Art** dazu Bratkartoffeln **Freitag**

Dienstag

Schweinemedaillons mit Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelrösti

Mittwoch

Samstag

Hirschgulasch mit Wurzelgemüse, in Rotwein geschmort, dazu Knödel





11⁹⁰