

# GLOBUS

## Meisterbäckerei



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

Herr Voith,  
Meisterbäcker

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**



### Snackinsel

Für den kleinen Hunger  
beim Großeinkauf: leckere  
Backwaren, Snacks  
und mehr.

1 Stück GLOBUS Bauernkuchen  
+ 1 Kaffee nach Wahl

Kombiangebot

**299**

GLOBUS Laugenbreze

pro Stück  
**075**

GLOBUS Roggenbaguette  
Mit Pfefferkruste,  
1 kg = 7.92

240 g  
**190**



GLOBUS Doppelsemmeln  
100 % Weizenmehl,  
Stück = 0.50

3 Stück  
**150**



GLOBUS Roggensemmeln  
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 Sahne-  
füllung, 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

Feuriger Schaschliktopf  
mit Nudeln

**950**



Kalbsbrust  
mit Semmelfülle,  
Bierrahmsauce und  
Frühlingsgemüse

**1100**



Geschmortes  
Kalbsragout  
in Weißweinsauce,  
dazu Spätzle

**1300**



Milchreis  
mit Fruchtcocktail

**550**



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 Gemüserais

**950**



Dienstag

Gemüselasagne  
mit Frühlingsgemüse  
und Käse über-  
backen

**800**



Mittwoch

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

**1150**



Donnerstag

Geschnetzeltes  
vom Schwein,  
in Pfefferrahm-  
sauce, dazu  
Butterspätzle

**950**



Freitag

Schinkennudeln  
nach Art des  
Hauses

**750**



Samstag

Hausgemachte  
Rinderroulade  
mit Rotkohl  
und Klößen

**1200**



globus.de/meisterbaeckerei