VARIUS
Für Dich

# GANS "TO GO"

## Anleitung zur Zubereitung

**Gänsekeule**
Aufgetaute Gänsekeule im vorgeheizten Backofen bei 165 °C
für ca. 25 Minuten backen.

**Kartoffelklöße**
Die Kartoffelklöße in einem Topf mit kochendem Wasser (leicht gesalzen) legen, den Herd auf kleine Stufe drehen und
für 16-18 Minuten garen.

**Rotkohl**
Den Rotkohl in einer Mikrowellen-festen Schüssel bei 600 Watt
für 2-3 Minuten erhitzen.
(Sollten Sie keine Mikrowelle besitzen, können Sie den Rotkohl in einem Topf auf kleiner Stufe langsam erhitzen)

**Preiselbeer Sauce (A1)**
Die Preiselbeer Sauce in einer Mikrowellen-festen Schüssel
bei 600 Watt für 2-3 Minuten erhitzen.
(Sollten Sie keine Mikrowelle besitzen, können Sie die Preiselbeer Sauce in einem Topf auf kleiner Stufe langsam erhitzen)

**Halber Bratapfel (A1, C, H,)**
Den halben Bratapfel im vorgeheizten Backofen bei 165°C
für ca. 25 Minuten backen.

Allergene: A1: Weizen – Glutenhaltiges Getreide | C: Eier | H: Schalenfrüchte (Mandeln oder Haselnüsse)

*Wir wünschen Ihnen besinnliche Festtage*
*und einen guten Appetit.*

Ihr Team der VARIUS Betriebsstätte Jüchen

VARIUS Werkstätten Lebenshilfe Rhein-Kreis Neuss
**Kochwerk** | Neusser Straße 118 | 41363 Jüchen

www.variusfuerdich.de

