



## Martinsgans für zu Hause

Stellen Sie sich eine Weihnachtszeit vor, bei dem Sie sich entspannt zurücklehnen können, ohne sich um das Küchenchaos kümmern zu müssen.

Unsere Empfehlungen für dieses Jahr versprechen genau das – kulinarische Höhepunkte, die Ihre Feierlichkeiten und weihnachtlichen Momente unvergesslich machen.



Für diejenigen, die das Beste von der Gans genießen möchten, empfehlen wir in diesem Jahr, eine ganze gebratene Gans. Serviert mit fruchtigem Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen wird dieses Gericht Ihre Gäste begeistern. Dies können Sie alles fix und fertig bei uns bestellen. Und zu Hause nur noch in den Ofen und Topf und das Ergebnis ist verführerisch.

Das bieten wir Ihnen:

- 1 x gebratene Gans für 6 Personen
- 6 x servierfertiges Apfelrotkohl
- 6 x Thüringer Klöße (12 St.)
- 6 x feine Sauce und Bratapfel
- Anleitung für die Zubereitung

Gut verpackt, mit einer Anleitung zum schmackhaften, einfachen Zubereiten zu Hause.

Ab sofort, bis 1.12.2025 können Sie Ihre Gans mit einem Vorlauf von 7 Tagen bestellen.

**Abholung möglich in der Zeit von 11.11. bis zum 23.12.2025.**

Bestellungen bitte an [kueche@klinikum-weimar](mailto:kueche@klinikum-weimar)



**110.- €**

**nur 99.00 €**

...wenn Sie bis zum 29.10. bestellen