

## **Seniorenbüro Northwest**

*mit Seniorenbegegnungsstätte „Hedwig & Oskar“*

# Monatsprogramm Dezember

### ➤ Regelmäßig

#### **Mo**

**10:30 – 11:15 Uhr** Stuhlgymnastik (UKB 1,00 €)

**13:30 – 17:00 Uhr** Offener Bereich: Kartenspiele (Rommé) und Zeitungsschau

#### **Di**

**12:00 – 13:00 Uhr** Gedächtnistraining  
(nur am 13.12., UKB 1,50 €)

**14:00 – 17:00 Uhr** musikalischer Nachmittag  
mit dem Klampfenchor (nur am 06.12.)

**15:00 – 17:00 Uhr** Offener Bereich: Spielenachmittag,  
Zeitungsschau

#### **Mi**

**18:15 – 20:00 Uhr** Chorprobe  
Sängerkreis Möckern/Wahren

#### **Do**

**14:30 – 15:30 Uhr** Hand- u. Fingergymnastik  
(UKB 1,50 €)

**14:00 – 16:00 Uhr** generationsübergreifender  
Handarbeitstreff (nur am 08.12.)

#### **Fr**

**12:00 – 13:00 Uhr** Hilfe zu Handy- und Smartphone

**13:00 – 15:00 Uhr** Computer und Tablet-  
Sprechstunde



## Kontakt

Horst-Heilmann-Str. 4  
04159 Leipzig

Tel.: 0341 / 33 20 96 00

E-Mail:

seniorenbuero@anker-  
leipzig.de

## Erreichbarkeit



Annaberger Straße

Tram 10, 11 und Bus 80

## Öffnungszeiten

Mo	09:00 – 17:00 Uhr
Di	08:00 – 17:00 Uhr
Mi	09:00 – 17:00 Uhr
Do	09:00 – 17:00 Uhr
Fr	08:00 – 15:00 Uhr

## Ansprechpartner:

**Elise Mann**, Leiterin

**Monika Winterstein**,  
Assistentin

gefördert von



**Stadt Leipzig**  
Sozialamt

## ➤ Besondere Veranstaltungen

**Do, 01.12., 14:30 – 16:00 Uhr**  
**Kaffeeklatsch mit Frau Winkler,**  
Weihnachtsfeier mit dem Schulchor  
2,50 € Kaffeegedeck

**Mi, 07.12., 14:00 – 16:00 Uhr BINGO –**  
Nachmittag (UKB: 1,50 €)

**Di, 13.12.; 14:00 – 15:30 Uhr Windlichtgläser**  
**gestalten** zur Adventszeit (UKB: 2,50 €)

**Do, 15.12.,**  
10:00 – 11:30 „Sicher mobil“ **ADAC**  
**Gesprächsrunde**

**Do, 15.12.,**  
14:30 – 16:30 Uhr  
**Weihnachtlicher TANZNACHMITTAG** mit  
Stephan Langer,  
UKB: 5,00 € + 2,50 € Kaffeegedeck

Um Anmeldung – persönlich, telefonisch oder per E-Mail – wird außer für den offenen Bereich **immer** gebeten.

**Bitte beachten Sie:**

**Vom 27.12 – 30.12. haben wir geschlossen.**

Wir wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

## Vermietung

Sie suchen noch Platz für eine Weihnachts-Silvester- oder Geburtstagsfeier oder planen eine Veranstaltung?

## Wir vermieten unsere Räumlichkeiten!

Unsere 2 Räume bieten Platz für insgesamt 40 Personen.

Unsere voll ausgestattete Küche können Sie gerne mit nutzen.

Preis nach Anfrage

## Beratungsthemen

- ❖ Beratung zu Pflegeleistungen und deren Beantragung
- ❖ Organisation häuslicher Pflege,
- ❖ Vorsorgevollmacht, Betreuungs- und Patientenverfügung,
- ❖ zu Übergangsphasen (Eintritt Rentenalter, Pflegebedürftigkeit, stationäre Pflege, Palliativversorgung)
- ❖ Vermittlung in weiterführende Angebote
- ❖ Beratung für Pflegende Angehörige zu Möglichkeiten der Entlastung
- ❖ Beratungen zu alternativen Wohnformen und Wohnumfeld verbessernden Maßnahmen,
- ❖ Beratungen zur Beantragung von Wohngeld, Grundsicherung im Alter und Hilfen zur Pflege
- ❖ Schwerbehindertenausweis (Nachteilsausgleich),
- ❖ Leipzig-Pass,
- ❖ Hausnotruf,
- ❖ Essen auf Rädern,
- ❖ Beratung zu Möglichkeiten der Unterstützung bei der Bewältigung des Alltags (Betreuung/Entlastung)

## Beratungszeit

**Dienstag - Freitag**  
**09:00 – 12:00 und**  
**und nach Vereinbarung**

Bitte melden Sie sich mit  
ihrem Anliegen im Vorfeld  
telefonisch/persönlich/per  
E-Mail an.

Tel.: 0341 / 33 20 96 00

E-Mail:

seniorenbuero@anker-  
leipzig.de

---

Unsere Veranstaltungen  
sind offen für alle  
Interessierte!

Kommen Sie gerne vorbei  
und lernen Sie unsere  
Angebote kennen.

Wir freuen uns auf Ihren  
Besuch.

**Ihr Team des Seniorenbüros**  
**Nordwest**

# Spekulatius - Apfelkuchen

## Zutaten für 1 Blech

### Teig:

250 g	Butter
250g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
4	Eier
250 g	Mehl
½ Pck	Backpulver

### Füllung:

1 kg	Äpfel
2TL	Zimt
2 Pck	Puddingpulver Vanille
450 ml	Apfelsaft
1 EL	Zucker

### Topping:

600ml	Sahne
2 Pck	Sahnesteif
1 Pck	Vanillezucker
½ Packung	Gewürzspekulatius

gefördert von



**Stadt Leipzig**  
Sozialamt



## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise zufügen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und 20 – 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Hierfür die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob raspeln. Zimt dazugeben und gut vermischen. 12 Esslöffel Apfelsaft mit Puddingpulver und Zucker mischen. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren 1 Minuten kochen. Anschließend die Apfel-Zimt-Mischung unterheben und auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auf der Apfelmasse verteilen und mit Gewürzspekulatius bedecken. Abgedeckt ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.