

Seniorenbüro Nordwest
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 Klampfendorch (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

Seniorenbüro

Nordwest



Begegnen. Informieren. Beraten.

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 |



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.

gefördert von



Stadt Leipzig

Sozialamt