

Seniorenbegegnungsstätte „Hedwig & Oskar“

mit **Seniorenbüro Nordwest**

Horst-Heilmann-Str. 4

04159 Leipzig

Tel.: 0341 / 33 20 96 00

E-Mail: seniorenbuero@anker-leipzig.de

Monatsprogramm Mai 2023

Hinweis: Aufgrund von Urlaub haben wir am 19.05. und 26.05.2023 geschlossen.

➤ Regelmäßig

Mo

10:30 – 11:15 Uhr Stuhlgymnastik (UKB 1,00 €)
(Wegen Pfingsten zusätzlich am **Dienstag, 30.05.**)

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

Di

14:00 – 17:00 Uhr musikalischer Nachmittag
mit dem Klampfenchor (14tägig: 09.05., 23.05.)

13:30 – 17:00 Uhr Offener Bereich: Kartenspiele
und Zeitungsschau

Mi

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

Do

14:00 – 16:00 Uhr generationsübergreifender
Handarbeitstreff (14tägig: 11.05., 25.05.)

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

DER **ANKER**



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

Erreichbarkeit



Annaberger Straße
Tram 10, 11 und Bus 80

Ansprechpartner:

Elise Mann, Leiterin
Monika Winterstein,
Assistentin

gefördert von



Stadt Leipzig
Sozialamt

➤ Besondere Veranstaltungen

Mi, 03.05., 14:00 - 16:00 Uhr
BINGO - Nachmittag (UKB: 1,50€)

Fr, 05.05., 12:00 - 15:00
Handysprechstunde (Einzelberatung)

Do, 04.05., 14:30 - 16:00 Uhr
Kaffeeklatsch mit Frau Winkler: Dia-Vortrag
„Vom Kreuzfahrtschiff nach Indien“ mit
Herrn Rodewald

Mi, 10.05., 14:30 - 16:30 Uhr
Tanznachmittag mit Stephan Langer
(UKB: 5€)

Fr, 12.05., 13:00 - 14:00 Uhr
Gedächtnistraining (UKB: 1,50€)

Mi, 17.05., 14:00 – 16:00 Uhr
Wer wird Millionär - Quiznachmittag
(UKB: 1€)

Mi, 24.05., 14:00 - 16:00 Uhr
MEMORY für Erwachsene – unterhaltsame
Gedächtnisspiele der anderen Art (UKB: 1€)

Do, 25.05., 10:30 – 12:00 Uhr
Sicher mobil - Verkehrsberatung mit Herrn
Wilsdorf

Mi, 31.05., 14:00 - 16:00 Uhr
BINGO - Nachmittag (UKB: 1,50€)

Um Anmeldung wird außer für den offenen Bereich
immer gebeten.

Vermietung

Sie suchen noch Platz
für eine Feier 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

Beratungsangebot

In der Zeit von **Dienstag - Freitag von 9:00 - 12:00 Uhr** (und nach Vereinbarung) können Sie uns gerne zur Beratung aufsuchen.

Falls Sie mobil eingeschränkt sind, können wir Sie auch zuhause besuchen.

Bitte melden Sie sich mit ihrem Anliegen im Vorfeld telefonisch an.

Die Beratung ist kostenlos!

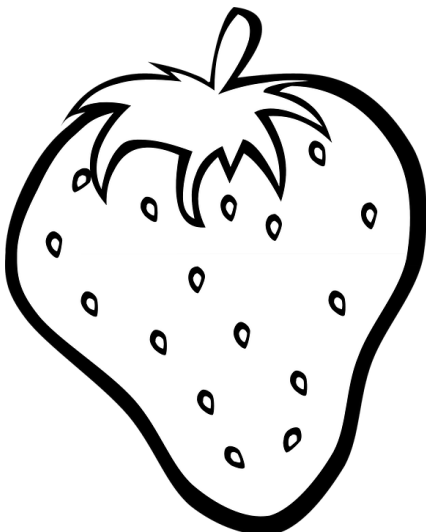
Sie können uns mit allen möglichen Anliegen aufsuchen, wie zum Beispiel:

- ❖ Beantragung von Sozialleistungen (z.B. Wohngeld, Grundsicherung)
- ❖ Beantragung von Pflegegrad und Pflegeleistungen
- ❖ Beantragung von Hilfsmitteln und Vergünstigungen, Schwerbehindertenausweis
- ❖ Psychosoziale Gespräche zur Entlastung
- ❖ Möglichkeiten der Unterstützung bei der Bewältigung des Alltags
- ❖ Vermittlung an fachspezifische Dienste, Beratungsstellen und weiterführende Angebote
- ❖ Vorsorgevollmacht, Betreuungs- und Patientenverfügung
- ❖ Beratungen zu alternativen Wohnformen und wohnumfeldverbessernden Maßnahmen
- ❖ Beratung zum Freiwilligenengagement

Herzhafter Rucola-Erdbeer-Salat

Zutaten:

- 200g Rucola
- ½ Salatgurke
- 300g Erdbeeren
- 40g Walnusskerne
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Brötchen
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Schalotte
- 1 TL Senf
- 2 EL Himbeeressig
- 1 TL flüssiger Honig
- Pfeffer 50g Parmesan



Zubereitung:

1. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln
2. Gurke waschen, längs halbieren und in etwas dickere Scheiben schneiden
3. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln
4. Walnusskerne grob hacken, Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen
5. Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden, 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin knusprig anrösten. Herausnehmen und direkt mit Salz bestreuen.
6. Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln. Senf, Essig und Honig verrühren, 3 EL Öl zufügen und unterrühren. Schalotten zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Alle Salatzutaten, bis auf die Brotchips und den Parmesan mit der Vinaigrette vermengen. Parmesan und Brotchips darauf verteilen.