

# Seniorenbegegnungsstätte „Hedwig & Oskar“

mit **Seniorenbüro Nordwest**

**Horst-Heilmann-Str. 4**

**04159 Leipzig**

**Tel.: 0341 / 33 20 96 00**

E-Mail: [seniorenbuero@anker-leipzig.de](mailto:seniorenbuero@anker-leipzig.de)

## Monatsprogramm November 2023

### ➤ Regelmäßig

#### Mo

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

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

#### Di

**14:00 – 17:00 Uhr** musikalischer Nachmittag  
mit dem Klampfenchor (07.11., 21.11.)

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

#### Mi

**10:00 - 11:00 Uhr** Qigong (mit Kassenförderung)

**11:15 - 12:15 Uhr** Qigong & Entspannung (mit  
Kassenförderung)

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

#### Do

**14:00 – 16:00 Uhr** generationsübergreifender  
Handarbeitstreff (14tägig: 09.11., 23.11.)

**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, 01.11., 14:30 - 16:30 Uhr**  
**Tanznachmittag** mit Stephan Langer  
(UKB: 5€)

**Do, 02.11., 14:30 - 16:00 Uhr**  
**Kaffeeklatsch mit Frau Winkler:**  
Auftritt des Schulchors

**Fr, 03.11., 12:00 - 15:00**  
**Handysprechstunde** (Einzelberatung)

**Mi, 08.11., 14:00 - 16:00 Uhr**  
**BINGO** (UKB: 1,50 €)

**Fr, 10.11., 13:00 - 14:00 Uhr**  
**Gedächtnistraining** (UKB: 1,50€)

**Di, 14.11., 14:00 - 15:00 Uhr**  
**Fernsehgenuss mit Hörgerät -**  
Informationsveranstaltung der Hörakustik  
Neubert mit Vorführung und Ausprobieren von  
Fernsehzubehör

**Mi, 15.11., 14:00 - 16:00 Uhr**  
**MEMORY für Erwachsene** – unterhaltsame  
Gedächtnisspiele der anderen Art (UKB: 1€)

**Do, 16.11., 10:30 – 12:00 Uhr**  
**Sicher mobil** - Verkehrsberatung mit  
Herrn Wilsdorf

**Fr, 17.11., 12:00 - 15:00**  
**Handysprechstunde** (Einzelberatung)

**Fr, 24.11., 13:00 - 14:00 Uhr**  
**Gedächtnistraining** (UKB: 1,50€)

**Mi, 29.11., 14:00 – 16:00 Uhr**  
**„Von dr Eens bis Heilichahmd – Dr säggs’sche**  
**Adventsgaländer“** - Adventsfeier mit Lene-  
Voigt-Interpret Klaus Petermann

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!**

## **Wir beraten gerne bei:**

- ❖ Beantragung von Sozialleistungen (z.B. Wohngeld, Grundsicherung)
- ❖ Beantragung von Pflegegrad und Pflegeleistungen
- ❖ Beantragung von Hilfsmitteln und Vergünstigungen, Schwerbehindertenausweis
- ❖ 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 Grünkohlauflauf

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 20 g Schweineschmalz
- 300 ml Gemüsebrühe
- 600 g Kartoffeln
- Meersalz
- 40 g Butter oder Margarine
- 20 g Mehl
- 500 ml Milch
- 2 EL körniger Senf
- Pfeffer
- 100 g gekochter Schinken
- Muskatnuss, gerieben
- 1 EL Öl

## Zubereitung

Grünkohl gründlich waschen und blanchieren. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Grünkohl darin andünsten. Brühe zugießen und ca. 30 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

20 g Fett schmelzen. Mehl darin anschwitzen, mit 1/4 Liter Milch ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Senf einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schinken in dicke Streifen schneiden. Soße und Schinken zum Grünkohl geben, unterheben und in eine Auflaufform füllen.

Kartoffeln abgießen, 1/4 Liter Milch zugießen und zu Kartoffelpüree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffelpüree auf den Grünkohl geben. 20 g Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten überbacken.

1 Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bräunen. Zwiebelringe auf den Grünkohlaufauf geben und servieren.

