

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 Februar 2024

➤ Regelmäßig

Mo

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

13:30 – 17:00 Uhr Kartenspiele (Rommé und
Doppelkopf) → nicht am 12.02.!

Di

14:00 – 17:00 Uhr musikalischer Nachmittag mit
dem Klampfenchor
(06.02., 20.02.)

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

Mi

18:15 – 20:00 Uhr Liedersingen mit dem
Sängerkreis Möckern/Wahren

Do

14:00 – 16:00 Uhr generationsübergreifender
Handarbeitstreff
(08.02., 22.02.)

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

Fr

13:00 – 14:00 Uhr Gedächtnistraining
(02.02., 16.02., UKB: 2,50 €)

12:00 – 15:00 Uhr Handysprechstunde
(Einzelberatung, nur am 23.02.)

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

Do, 01.02., 14:30 - 16:00 Uhr
Kaffeeklatsch mit Frau Winkler

Mi, 07.02., 14:00 - 16:00 Uhr
BINGO (UKB: 1,50 €)

Fr, 09.02., 13:00 - 14:00 Uhr
**Info-Veranstaltung über
Pflegeleistungen für Betroffene und
Angehörige** mit der kassenunabhängigen
Pflegeberaterin Susanne Nowak

Mo, 12.02., 14:30 – 16:30 Uhr
Faschingsfeier mit Torsten Graebert
(UKB: 5 €)

Mi, 14.02., 14:00 - 16:00 Uhr
MEMORY für Erwachsene –
unterhaltsame Gedächtnisspiele der
anderen Art (UKB: 1 €)

Do, 15.02., 10:30 – 12:00 Uhr
Sicher mobil - Verkehrsberatung mit
Herrn Wilsdorf

Mi, 21.02., 14:00 - 16:00 Uhr
Wer wird Millionär – Quiznachmittag
(UKB: 1 €)

Mi, 28.02., 14:30 - 16:30 Uhr
Tanznachmittag mit Norbert Bittner
(UKB: 5 €)

**Wir gewähren Leipzig-Pass-Inhabern eine
Ermäßigung von 50%.**

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

Vegetarische Wirsingrouladen

Zutaten (4 Portionen)

- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend
- etwas Salz
- 1 Wirsingkohlkopf
- 4 EL Butterschmalz
- etwas Pfeffer
- 100 g rote Linsen
- 30 g Butter
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 20 g Hartweizengrieß
- 30 g Kartoffelstärke
- etwas Muskat



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.
2. Inzwischen vom Wirsingkohlkopf den mittleren harten Strunk keilförmig mit einem Messer ausschneiden. Eventuell angetrocknete, unschöne Außenblätter entsorgen. 8 schöne, große Außenblätter vorsichtig ablösen.
3. Die großen Wirsingblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und zwischen sauberen Geschirrtüchern gut trocken tupfen.
4. Das Innere des Wirsingkopfes in feine Streifen schneiden. Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wirsingstreifen darin ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Linsen in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten leicht knackig garen. In ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
6. Butter in einem Topf schmelzen.
7. Die warmen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
8. Zerlassene Butter, Linsen, gebratene Wirsingstreifen, Eigelb, Grieß und Stärke zu den Kartoffeln geben und vermischen. Die Masse mit Salz und Muskat würzen.
9. Den Backofen auf 170 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.
10. Die blanchierten Wirsingblätter zusätzlich mit einem Nudelholz flach rollen. Auf die Wirsingblätter jeweils etwas Kartoffel-Linsen-Masse geben, die Seiten leicht über die Füllung klappen und Wirsing zu Rouladen aufrollen. Mit Küchengarnt fest zusammenbinden.
11. Restliches Butterschmalz in einem backofentauglichen Schmortopf mit passendem Deckel schmelzen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze rundum anbraten, dann zugedeckt im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen, dabei zwischendurch wenden.