

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 April 2024

➤ Regelmäßig

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

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

Di 14:00 – 17:00 Uhr Kaffeestunde mit dem
Klumpfenchor Elstertal
(02.04., 16.04.)

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
(11.04., 25.04.)

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

Fr 13:00 – 14:00 Uhr Gedächtnistraining
(05.04., 19.04., UKB: 2,50 €)

12:00 – 15:00 Uhr Handysprechstunde
(12.04., 26.04.)

DER **ANKER**

**Seniorenbüro
Nordwest**



Begegnen. Informieren. Beraten.

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, 03.04., 14:00 - 16:00 Uhr

BINGO (UKB: 1,50 €)

Do, 04.04., 14:30 - 16:00 Uhr

Kaffeeklatsch mit Frau Winkler

Mi, 10.04., 14:30 – 16:30 Uhr

Tanznachmittag mit Stephan Langer

(UKB: 5 €)

Mi, 17.04., 14:00 - 16:00 Uhr

MEMORY für Erwachsene –

unterhaltsame Gedächtnisspiele der
anderen Art (UKB: 1 €)

Di, 23.04., 14:30 - 16:00 Uhr

**„Geschichten rund um Leipzigs
Denkmäler“** - Unterhaltsamer Vortrag
der Bibliothek Erich Loest

Mi, 24.04., 14:00 - 15:00 Uhr

Die städtischen Angebote **„Leipziger
Hausbesuch und Seniorenbesuchsdienst“**
stellen sich vor

Do, 25.04., 10:30 – 12:00 Uhr

Sicher mobil – Informationsveranstaltung
mit Tipps für den sicheren Umgang im
Straßenverkehr mit Herrn Wilsdorf

Außerdem findet im Zeitraum 21.02. – 17.04. jeden
Mittwoch von 09:45 – 10:45 Uhr und 11:00 – 12:00
Uhr der kassengeförderte Kurs **Qigong** statt.

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

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

Schweizer Osterchüechli

Osterchüechli bedeutet wörtlich übersetzt "Osterkuchen". Traditionell handelt es sich jedoch um **eine süsse Torte, die mit einer Füllung aus Milchreis und verschiedenen anderen Zutaten gebacken wird**. Dazu gehören Rosinen, Marmelade, Amaretto, Grieß, Mandeln und Zitronenschalen. Das Rezept stammt aus dem Basel des 16. Jahrhunderts. Osterchüechli werden vor allem in der Schweiz und manchmal auch in Deutschland genossen, was sie zu **einer seltenen regionalen Delikatesse** macht, nach der man Ausschau halten sollte.

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 120 g Zucker
- Salz
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 160 g Milchreis
- 700 ml Vollmilch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g Mandeln, gemahlen
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Das Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 130 g Butter und 1 Ei zügig zu einem Teig verkneten und kühl stellen.
2. Den Reis mit der Milch aufkochen und köcheln lassen, bis er weich und cremig ist.
3. Die restlichen Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.
4. Die restliche Butter, den restlichen Zucker, den Vanillezucker, die Sahne und die Eigelbe zu einer Creme verrühren. Die Masse mit den Mandeln unter den Milchreis rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten. Den gekühlten Teig ausrollen und in die Form drücken, mit einer Gabel mehrfach einstechen.
6. Die Milchreisfüllung eingießen und glatt streichen und das Osterchüechli im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) ca. 45 Minuten backen. Das Osterchüechli abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

