

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 2024

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund von Urlaub am Freitag, den 24.05. geschlossen haben.

➤ 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 Klampfenchor Elstertal (14.05., 28.05.)

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 (nur am 23.05.)

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

Fr 13:00 – 14:00 Uhr Gedächtnistraining (03.05., 17.05., 31.05., UKB: 2,50 €)

12:00 – 15:00 Uhr Handysprechstunde (nur am 10.05.)

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

Do, 02.05., 14:30 - 16:00 Uhr

Kaffeeklatsch mit Frau Winkler: Auftritt
Sängerkreis Möckern/Wahren

Dienstag 07.05., 14:00 – 15:30 Uhr

Info-Veranstaltung LVB: „**Mit Bus und
Bahn Mitteldeutschland entdecken**“

Mi, 08.05., 14:00 - 16:00 Uhr

BINGO (UKB: 1,50 €)

Mi, 15.05., 14:30 – 16:30 Uhr

Tanznachmittag mit Stephan Langer
(UKB: 5 €)

Do, 16.05., 10:30 – 12:00 Uhr

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

Mi, 22.05., 14:00 - 16:00 Uhr

MEMORY für Erwachsene –
unterhaltsame Gedächtnisspiele der
anderen Art (UKB: 1 €)

Mittwoch 29.05., 16:00 – 17:30 Uhr

**Führung durch das
Bundesverwaltungsgericht** (Treffpunkt:
Haupteingang BVG, Simsonplatz 1,
04107 Leipzig) → bitte im Vorfeld im
Seniorenbüro anmelden (Gebühr: 5 €)

**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!

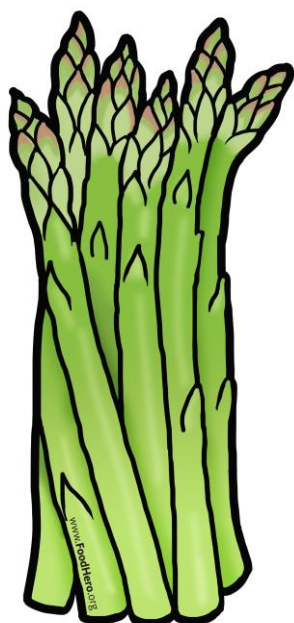
Wir beraten gerne bei:

- ❖ 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

Spargel-Tarte

Zutaten:

- 3 EL Olivenöl
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal à 270 g
- 600 g grüner Spargel
- 200 g Crème fraîche
- 2 Eier
- 2 EL Parmesan, frisch geriebener
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 140 g Feta-Käse aus Ziegenmilch
- ½ Zitrone(n), Saft davon
- Minzeblätter zur Dekoration



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. Rundum aus ca. 1 - 2 cm Teig einen kleinen Rand formen.

Spargel putzen und die Enden abschneiden.

Crème fraîche, geriebenen Parmesan und Eier miteinander verrühren. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat würzen. Die Masse gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen. Mit den Spargelstangen belegen und den Ziegenkäse in dünn geschnittenen Scheiben oder zerbröseln darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

Auf der mittleren Schiene in ca. 25 Min. goldbraun backen.

Die Tarte in Stücke schneiden und nach Belieben mit Minzblättern bestreuen.