

März 2023

# s'Bläddli

Neues aus dem AWO Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus



**Humorvolles, Wissenswertes, Unterhaltung und mehr...**



Seniorenzentrum  
Ludwig-Frank-Haus

## Liebe Leserinnen und Leser,



wussten Sie, dass am 19ten März in der katholischen Kirche das Josefsfest gefeiert wird? Benannt nach dem Heiligen Josef, dem Ehemann von Maria, der Mutter Jesu, entwickelte sich eine Verehrung mit Bräuchen und Sitten bereits im 9ten Jahrhundert. 1621 wurde der Josefstag dann durch Papst Gregor XV zum offiziellen kirchlichen Fest erklärt. Auf staatlicher Ebene war der Tag in Italien bis 1977 gesetzlicher Feiertag, in Teilen der Schweiz, in Liechtenstein sowie Kolumbien ist er dies auch noch heute.

In Deutschland, genauer in Baden-Württemberg und Bayern war der Josefstag nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges erst wieder eingeführt und in den 60er Jahren dann endgültig abgeschafft worden. Da der Heilige vor allem in Altbayern und Schwaben einen großen Rückhalt genießt, wird eine Wiedereinführung des Feiertages unter anderem von der Königlich-Bayerischen-Josefspartei gefordert. In vielen bayrischen Gemeinden erfolgt immer noch der Starkbieranstich für die entsprechenden Feste an diesem Tag.

Aber auch in den Wetterregeln ist der Josefstag noch präsent. So heißt es unter anderem „Josef behände macht dem Winter ein Ende!“ oder „Ist's Josef klar, gibts ein gutes Honigjahr.“ Die Tabakbauern beginnen ihre Aussaat ebenfalls am Josefstag, da dies als Startpunkt für die Wachstumsperiode der Pflanze angesehen wird.

Schließlich wird der Josefstag genutzt, um mit Aktionen auf die Arbeit der Jugendsozialarbeit und Jugendberufshilfe aufmerksam zu machen. Dies lässt sich darauf zurückführen, dass der Heilige Josef als Zimmermann als Schutzpatron der Arbeiter und -innen sowie der Jugendlichen gilt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen schönen Josefstag!

Viele Grüße  
Ihr Martin Wälde

## Impressum

Hauszeitschrift AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus, Marie-Juchacz-Str. 8, 77933 Lahr  
Herausgeber: Martin Wälde | Redaktion: Anneliese Wöhrle, Simone Dupps, Rosemarie Rimpf  
Gestaltung: [www.konzept-projekt.de](http://www.konzept-projekt.de) | Erscheinungsweise: monatlich | Auflage: 250 Ex. | Telefon: 07821 9229-0  
Fax: 07821 9229-1091 | E-Mail: [rosemarie.rimpf@awo-baden.de](mailto:rosemarie.rimpf@awo-baden.de) und [simone.dupps@awo-baden.de](mailto:simone.dupps@awo-baden.de)  
**Bildnachweis:** Titelbild, S.3 Krokus, S.4 Blumen, S.13 Blumen, S.14 Akkordeon & Gitarre, Herz, Tulpen, S.15 Zweige © pxhere.com | S.5 Reisebilder © Dieter Kurz | S.14 Hände © ChenPG - Fotolia | S.4 Rühmann, Leander, Bach © wikipedia/wikimedia | S.15 Grabstein © Fischer-Rimpf | alle anderen Bilder © AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus/AWO Bezirksverband Baden

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Vorwort	2	Rätsel	12
Willkommen, Wetterregeln		Erst die Arbeit	13
Preirätselgewinner	3	Witz, Regelmäßige Angebote,	
Geburtstagskalender	4	Jubiläen, neue MitarbeiterInnen	14
Armenien Reise	5	Gedicht, Gedenken	15
Das Betreuungsteam	6	Veranstaltungen,	
Speiseplan	8	Bildimpressionen Fastnacht	16

## Willkommen

Wir heißen unsere neuen Heimbewohnerinnen und Heimbewohner sowie unsere Kurzzeit- und Tagespflegegäste herzlich willkommen. Wir wünschen ihnen in unserem Haus eine angenehme und zufriedene Zeit.

Helga B. | Hedwig S.



## Wetterregeln



*So wie der erste März, so der Frühling  
Ist Kunigunde tränenschwer, bleibt oft die Scheune leer  
Ein feuchter März ist des Bauern Schmerz  
Friert es auf Virgilius, im Märzen Kälte kommen muss*

## Gewinner Preisrätsel

Im letzten Rätsel galt es märchenhafte Verwandlungen zu erraten. Viele richtige Lösungen wurden eingereicht. Den Preisgewinnerinnen und dem Preisgewinner gratulieren wir herzlich!

**Raisa A., Hans B., Hedwig H. und Sophie S.**

## Geburtstagskalender

Herzliche Glückwünsche an alle Bewohnerinnen und Bewohner, die im **MÄRZ** geboren sind.

02. Christl F.	81 Jahre	HG Reichenbach
07. Ursula F.	88 Jahre	WB Kippenheimweiler
09. Ingeborg G.	75 Jahre	WB Dinglingen
16. Margarete O.	83 Jahre	WB Kippenheimweiler
23. Marlis S.	85 Jahre	WB Lahr
24. Raisa A.	78 Jahre	HG Reichenbach
24. Gertrud S.	90 Jahre	WB Sulz
24. Helga S.	86 Jahre	WB Dinglingen

## Persönlichkeiten, die ebenfalls im März geboren sind:



Heinz Rühmann  
07.03.1902  
in Essen  
deutscher Schauspieler



Zarah Leander  
15.03.1907  
in Schweden  
Schauspielerin und Sängerin



Johann Sebastian Bach  
31.03.1685  
in Eisenach  
deutscher Komponist



## Armenien und Georgien Reise, Teil 2 von Dieter Kurz

Der zweite Teil unserer Reise führte uns nach Georgien. Auch die Georgier haben eine eigene Sprache und eigene Schrift. Zuerst fuhren wir in die Hauptstadt Tiflis (Tbilissi), mit ca. 1,2 Mio. Einwohnern und unternahmen einen Rundgang durch die Altstadt (alte Schwefelbäder, Jugendstilhäuser, Denkmal Georg der Drachentöter, Kirchen usw.)

Am nächsten Tag stand die Besichtigung der Wehrkirche Ananuri aus dem 16. Jahrhundert. Sie befindet sich direkt an der Georgischen Handelsstraße.

Die Fahrt nach Stepantsminda auf 1.700 m Höhe am Fuße des 5.047 m hohen Berges Kasbek im Kaukasus war sehr beeindruckend. Durch den Ort führt die historische Georgische Heerstraße, heute eine internationale Fernstraße, die Georgien mit Rußland verbindet. Oberhalb des Ortes liegt auf 2.170 m Höhe die im 14. Jahrhundert erbaute Dreifaltigkeitskirche.

Das Kloster Bodbe gilt als eines der wichtigsten Wallfahrtsorte von Georgien. Die Basilika wurde der Legende nach auf dem Grabmal der Heiligen Nino errichtet.

Nino brachte das Christentum nach Georgien, Auf einem kleinen Waldweg gelangt man an eine heilige Quelle, deren Wasser eine wundersame Heilwirkung nachgesagt wird.

Die Region Kachetien ist ein bekanntes Weinanbaugebiet. Auch Obst und Gemüse wird bis in die Hauptstadt geliefert. Das Kloster Dschwari ist eines der bedeutendsten Bauwerke der georgisch-orthodoxen Kirche. Auch sie hat ein von Rom unabhängiges Oberhaupt, Das Kloster liegt auf einem Bergsporn über dem Zusammenfluss von Mtkwari und Aragwi. (UNESCO-Welterbe)

Die ersten Bauten stammen aus dem Jahr 545. Die Kirche gilt als architektonische Vorlage für viele weitere Kirchenbauten in Georgien. Die Jwetizchoweli-Kathedrale aus dem 11. Jahrhundert (UNESCO-Welterbe) wurde an der Stelle errichtet, an der bereits im 4. Jahrhundert die erste christliche Kirche von Georgien stand.

Die Georgier sind sehr religiös und patriotisch. Es gibt wenig Industrie und das Land ist deshalb sehr von Rußland abhängig. Seit Jahren schon schwelt der Konflikt um die abtrünnigen Regionen Abchasien und Südossetien zwischen Georgien und Russland. Am 8. August 2008 schlug der Konflikt in eine kriegerische Auseinandersetzung um. Russland griff daraufhin Georgien an. Der Krieg dauerte fünf Tage, weshalb er auch 5-Tage-Krieg genannt wird. Dieser Unruheherd schwelt bis heute.



# Bingo geht immer von Hannah Fedricks-Zelaya

## Das Betreuungsteam ist für die Bewohner da

Das Ludwig-Frank-Haus ist Arbeitsplatz für viele Menschen. Sie alle sorgen dafür, dass sich die Bewohner so wohl wie möglich fühlen. Auch wenn die Pflege dabei oft im Vordergrund steht, gibt es weitere Abteilungen und Teams ohne die nichts läuft.

Das Team der Betreuungskräfte bringt Leben in die Wohnbereiche. Susanne Veit und Katja Müller-Reisenleiter, haben stellvertretend für das Betreuungsteam zusammengefasst, wie ihre tägliche Arbeit aussieht.

### Wer gehört dazu?

Das Team besteht aus zehn Betreuungskräften in Teilzeit. Pro Wohnbereich arbeiten in der Regel zwei zusammen. Rosemarie Rimpf vom Sozialen Dienst koordiniert die Einsätze.

### Was gehört dazu?

Wir hören zu und sind Sprachrohr für die Belange von Bewohner und Bewohnerinnen. Wir kümmern uns, spielen und bieten Beschäftigung an. Kurz, wir gestalten das tägliche Leben auf den Wohnbereichen. Dazu gehört auch, dass wir uns für alle, die den Tag im Zimmer verbringen, Zeit nehmen und Gespräche anbieten, vorlesen oder einfach nur zuhören. Außerdem organisieren wir Aktivitäten, die zur Jahreszeit passen, Geburtstagsfeiern, Ausflüge oder auch einfach nur mal ein gemeinsames Waffeln backen.

### Wie arbeiten wir?

Wir arbeiten meistens gegengleich, jede hat ihren bestimmten Rhythmus in der Woche, und wir sind immer im gleichen Wohnbereich eingesetzt. Besondere Aktivitäten planen wir gemeinsam innerhalb unseres Teams. Für die regelmäßigen Aktivitäten gibt es Wochenpläne. Diese sind aber nicht in Stein gemeißelt, wir müssen auch flexibel sein und richten uns nach den Bedürfnissen der Bewohner.

### Das sollten Bewohner und Angehörige über unsere Arbeit wissen.

Angehörige haben manchmal aus Unwissenheit zu hohe Ansprüche. Zum Beispiel, dass wir die Zeit haben, mit der Mutter in der Stadt einen Kaffee trinken gehen zu können, damit sie mal rauskommt. Leider haben wir die aber nicht. Als einzelne Betreuungskraft auf dem Wohnbereich haben wir im Schnitt pro Bewohnerin oder Bewohner gerade mal 15 Minuten pro Tag zur Verfügung. Diese versuchen wir für einen gelingenden Alltag einzusetzen. Das heißt auch, dass es nicht immer ein Bespaßungsprogramm geben muss – das hat man ja zuhause auch nicht. Aber wir versuchen immer ein offenes Ohr für unsere Bewohnerinnen und Bewohner zu haben.

### Das wünschen wir uns.

Unser Wunsch geht an die Politik: Mehr Zeit für den einzelnen Menschen wäre schön, also eine höhere Betreuungsquote.

### Das bedeutet mehr Arbeit für uns.

Die Isolation während Corona hat mehr Arbeit gemacht und war für alle sehr anstrengend. Und besondere Anlässe oder Aktivitäten machen auch mal mehr Arbeit, aber die macht man dann gerne.

### Aufgaben, die alle gerne machen.

Alles, was bei den Bewohnenden gut ankommt und sie positiv stimmt, machen wir auch gerne. Alles mit Musik macht immer sehr viel Spaß, aber auch rausgehen, in den Garten, und vor allem das Schwungtuch ist sehr beliebt. Und Bingo natürlich. Bingo geht immer. Ansonsten ist es auch schön, die Räume passend zur Jahreszeit zu schmücken oder Bilder in den Zimmern der Bewohnerinnen und Bewohnern aufzuhängen, die niemanden haben, der das für sie macht.

### Das macht unser Team aus.

Wir sind ein nettes Team, mit vielen unterschiedliche Charakteren. Das ist sehr bereichernd für unsere Arbeit. Wir wissen, was wem am besten liegt. So können wir uns gut gegenseitig unterstützen und lernen voneinander. Dieser Austausch ist sehr wichtig für uns.

### Das ist besonders in Erinnerung geblieben

Vor der Pandemie leiteten wir (Monika Pfänder und Katja Müller-Reisenleiter) den Bewohnerchor „Ludwig-Frank-Singers“. Wir erinnern uns unglaublich gerne daran, mit welcher Begeisterung Bewohnerinnen und Bewohner von unterschiedlichen Wohnbereichen bei den wöchentlichen Proben dabei waren. Voller Stolz und Selbstbewusstsein zeigten sie ihren Angehörigen bei Auftritten an unterschiedlichen Festen im Haus, zu welchen Leistungen sie noch fähig sind und wie schön das Musizieren zusammen gelingt.



Speiseplan vom 06.03.2023 - 12.03.2023					Änderungen vorbehalten.				
täg-lich	Frühstück (7:30- 9:45 Uhr) nach Wahl	Zwischenmahlzeit: Joghurt oder Obst	Mittagskaffee (14:30- 16:00 Uhr): wechselnde Kuchen	Spätmahlzeiten: -auf Wunsch-					
Mittagessen (11:45-13:15Uhr)									
Tag	Vollkost / Mischkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)						
Mo.	Selleriesuppe 2,F,G,I Gefüllte Pfannkuchen mit Schinken und Schwarzwurzeln 1,2,16,A,A1,G1,C,G Hollandaise 2,G1,C,F,G,I Obstsalat 14	Selleriesuppe 2,F,G,I Germknödel 1,A,A1,G1,G Vanillesoße G Obstsalat 14	Sülze mit Bratkartoffeln 93,1,2,3,12,16,F,I,J,F2						
	555 kcal, 23 g Fett, 65 g KH, 17 g Eiweiß	634 kcal, 15 g Fett, 107 g KH, 15 g Eiweiß	254 kcal, 14 g Fett, 21 g KH, 11 g Eiweiß						
Di.	Kürbisschaumsuppe 2,F,G Fleischkäse 1,2,16,F2 Rahmspinat 2,F,G Salzkartoffeln G	Kürbisschaumsuppe 2,F,G Gefüllte Paprika A,A1,I,J Gemüse Couscous A,A1,I Kerbelsoße 2,F,G	Gemischter Käseteller mit Fisch 2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J						
	592 kcal, 41 g Fett, 34 g KH, 20 g Eiweiß	453 kcal, 17 g Fett, 56 g KH, 14 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß						
Mi.	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Spaghetti A,A1 Hackfleischbolognese 2,I,F1,F2 Bunter Mischsalat F,G,J Schokoladenmousse G1,G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Gemüsenuggets A,A1,G1,C,G,I Asiagemüse G Currysoße 2,F,G,L Schokoladenmousse G1,G	Pellkartoffeln G Kräuterquark G1,G						
	862 kcal, 48 g Fett, 76 g KH, 30 g Eiweiß	604 kcal, 34 g Fett, 57 g KH, 14 g Eiweiß	336 kcal, 16 g Fett, 29 g KH, 17 g Eiweiß						
Do.	Nudelsuppe 2,A,A1,C,I Gemüselasagne A,A1,G1,C,G,I Schnittlauchsoße 2,F,G Bunter Mischsalat F,G,J	Nudelsuppe 2,A,A1,C,I Bunte Gemüsepfanne mit Suppenmaultaschen A,A1,C,I Bunter Mischsalat F,G,J	Vesperteller 1,2,I,J,F2						
	614 kcal, 33 g Fett, 62 g KH, 14 g Eiweiß	317 kcal, 19 g Fett, 27 g KH, 7 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß						
Fr.	Brokkolisuppe 2,F,G Heringssalat 1,4,14,G1,D,G Salzkartoffeln G	Brokkolisuppe 2,F,G Sauerkraut 2,G,L Schupfnudeln A,A1,C	Gemischter Käseteller mit Fisch 2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J						
	383 kcal, 20 g Fett, 33 g KH, 16 g Eiweiß	561 kcal, 20 g Fett, 74 g KH, 13 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß						
Sa.	Schwäbischer Linseneintopf 2,I Wienerle 1,2,16,F2 Frisches Obst 14	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Brötchen A,A1 Frisches Obst 14	Eiersalat 12,A,A1,C,J						
	538 kcal, 21 g Fett, 57 g KH, 25 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	186 kcal, 15 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß						
So.	Selleriesuppe 2,F,G,I Schweinegulasch 13,L,F2 Spätzle A,A1,G1,C,G Rotkraut 6 Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Selleriesuppe 2,F,G,I Spaghetti A,A1 Kürbisrahmsoße F,G Grüner Salat F,G,J Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Feinschmeckerteller 1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2						
	672 kcal, 30 g Fett, 59 g KH, 34 g Eiweiß	927 kcal, 61 g Fett, 74 g KH, 14 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß						

**ZUSATZSTOFFE:** 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei Übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 mit Farbstoff, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärzt, 16 mit Phosphat, 20 mit Eiklar, 25 chininhaltig, 26 koffeinhaltig, 50 genetisch verändert, 93 Unter Verwendung von Alkohol  
**ALLERGENE:** A Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, A1 Weizen und -erzeugnisse, A2 Roggen und -erzeugnisse, A3 Gerste und Gersten -erzeugnisse, A4 Hafer und -erzeugnisse, A5 Dinkel und -erzeugnisse, A6 Kamut und -erzeugnisse, A7 Hybridstämme,

Speiseplan vom 13.03.2023 - 19.03.2023					Änderungen vorbehalten.				
täg-lich	Frühstück (7:30- 9:45 Uhr) nach Wahl	Zwischenmahlzeit: Joghurt oder Obst	Mittagskaffee (14:30- 16:00 Uhr): wechselnde Kuchen	Spätmahlzeiten: -auf Wunsch-					
Mittagessen (11:45-13:15Uhr)									
Tag	Vollkost / Mischkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)						
Mo.	Tomatencremesuppe 2,F,G,I Käsespätzle A,A1,G1,C,F,G,I Rahmsoße 3,F,G,L Blattsalat mit Dressing F,G,J Quarkcreme G1,G	Tomatencremesuppe 2,F,G,I Bananen- Grießplätzchen A,A1,C,G Kirschkompott Quarkcreme G1,G	Frikadelle A,A1,C,F1,F2						
	878 kcal, 56 g Fett, 63 g KH, 27 g Eiweiß	544 kcal, 11 g Fett, 82 g KH, 24 g Eiweiß	245 kcal, 17 g Fett, 8 g KH, 14 g Eiweiß						
Di.	Graupensuppe mit Gemüse 2,A,A5,I,F2 Mexikanische Nudelpfanne mit Mais und Bohnen A,A1,C,G,F1,F2 Fleischbällchen A,A1,G1,C,G,F1,F2	Graupensuppe mit Gemüse 2,A,A5,I,F2 Quarkkeulchen A,A1,G1,C,G Vanillesoße G	Frischkäseteller mit Obst 1,G1,G						
	784 kcal, 38 g Fett, 58 g KH, 50 g Eiweiß	416 kcal, 11 g Fett, 68 g KH, 10 g Eiweiß	466 kcal, 40 g Fett, 14 g KH, 12 g Eiweiß						
Mi.	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Currywurst 1,16,F2 Kartoffelspalten Schokopudding G1,G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Gemüselasagne A,A1,G1,C,G,I Tomatensoße Schokopudding G1,G	Putenschnitzel A,A1,F5						
	940 kcal, 48 g Fett, 94 g KH, 29 g Eiweiß	669 kcal, 22 g Fett, 92 g KH, 23 g Eiweiß	318 kcal, 14 g Fett, 21 g KH, 27 g Eiweiß						
Do.	Brokkolisuppe 2,F,G Wienerle 1,2,16,F2 Linsengemüse 2,I Spätzle A,A1,G1,C,G	Brokkolisuppe 2,F,G Rösti Pilzragout F,G Blattsalat mit Dressing F,G,J	Gemischter Aufschnittteller 1,2,16,G,J,F2						
	678 kcal, 31 g Fett, 63 g KH, 30 g Eiweiß	436 kcal, 29 g Fett, 29 g KH, 11 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß						
Fr.	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Fischstäbchen A,A1,D Rahmspinat 2,F,G Salzkartoffeln G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Tortellini A,A1,G1,C,G Käse- Sahnesoße 2,F,G	Bayrische Käse- reise mit Ob- badzter G1,G						
	513 kcal, 21 g Fett, 59 g KH, 20 g Eiweiß	550 kcal, 27 g Fett, 62 g KH, 15 g Eiweiß	363 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 20 g Eiweiß						
Sa.	Pichelsteiner Gemüse- eintopf mit Huhn 2,I,F1 Obstsalat 14	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Brötchen A,A1 Obstsalat 14	Ochsenmaulsalat 1,2,A,A5,I,F1						
	361 kcal, 13 g Fett, 36 g KH, 24 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	81 kcal, 2 g Fett, 0 g KH, 14 g Eiweiß						
So.	Karotten Ingwersuppe 2,F,G Frikadelle A,A1,C,F1,F2 Wurzelgemüse Kartoffelpüree 2,G1,F,G Bratensoße 3 Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Karotten Ingwersuppe 2,F,G Kräuterquark G1,G Salzkartoffeln G Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Straßburger Wurstsalat 1,2,4,16,G,J,F2						
	606 kcal, 32 g Fett, 53 g KH, 21 g Eiweiß	530 kcal, 25 g Fett, 50 g KH, 20 g Eiweiß	232 kcal, 20 g Fett, 1 g KH, 11 g Eiweiß						

B Krebstiere und -erzeugnisse, C Eier und -erzeugnisse, D Fisch und -erzeugnisse, E Erdnüsse und -erzeugnisse, F Soja und -erzeugnisse, G Milch und -erzeugnisse, G1 Laktose H Schalenfrüchte und -erzeugnisse, H1 Mandeln und -erzeugnisse, H2 Haselnüsse und -erzeug- nisse, H3 Walnüsse und -erzeugnisse, H4 Cashewnüsse und -erzeugnisse, H5 Pecannüsse und -erzeugnisse, H6 Paranüsse und -erzeug- nisse, H7 Pistazien und -erzeugnisse, H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, I Sellerie und -erzeugnisse, J Senf und -erzeugnisse, K Sesamsamen und -erzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben, M Lupine und -erzeugnisse, N Weichtiere und -erzeugnisse  
**TIERART:** F1 enthält Rindfleisch, F2 enthält Schweinefleisch, F3 enthält Kalbfleisch, F4 enthält Lammfleisch, F5 enthält Geflügelfleisch, F6 enthält Rehfleisch, F7 enthält Hirschfleisch

Speiseplan vom 20.03.2023 - 26.03.2023					Änderungen vorbehalten.				
täg-lich	Frühstück (7:30- 9:45 Uhr) nach Wahl	Zwischenmahlzeit: Joghurt oder Obst	Mittagskaffee (14:30- 16:00 Uhr): wechselnde Kuchen	Spätmahlzeiten: -auf Wunsch-	täg-lich	Frühstück (7:30- 9:45 Uhr) nach Wahl	Zwischenmahlzeit: Joghurt oder Obst	Mittagskaffee (14:30- 16:00 Uhr): wechselnde Kuchen	Spätmahlzeiten: -auf Wunsch-
<b>Mittagessen (11:45-13:15Uhr)</b>									
Tag	Vollkost / Mischkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)		Tag	Vollkost / Mischkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)	
<b>Mo.</b>	Blumenkohlsuppe <sup>2,F,G</sup> Bunte Reispfanne mit Putenstreifen <sup>G</sup> Karottensalat <sup>J</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>2,F,G</sup> Pfannkuchen <sup>A,A1,C,G</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Pellkartoffeln <sup>G</sup> Kräuterquark <sup>G1,G</sup>		<b>Mo.</b>	Champignoncremesuppe <sup>2,F,G,L</sup> Pfannkuchen <sup>A,A1,C,G</sup> Stangenspargel <sup>G</sup> Hollandaise <sup>2,G1,C,F,G,I</sup>	Champignoncremesuppe <sup>2,F,G,L</sup> Apfelküchle <sup>14,A,A1,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Schäufele <sup>1,2,F2</sup> Kartoffelsalat <sup>3,12,J</sup>	
	634 kcal, 25 g Fett, 60 g KH, 38 g Eiweiß	327 kcal, 9 g Fett, 49 g KH, 11 g Eiweiß	336 kcal, 16 g Fett, 29 g KH, 17 g Eiweiß			418 kcal, 23 g Fett, 37 g KH, 14 g Eiweiß	640 kcal, 11 g Fett, 112 g KH, 19 g Eiweiß	392 kcal, 24 g Fett, 24 g KH, 20 g Eiweiß	
<b>Di.</b>	Flädlesuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Spaghetti <sup>A,A1</sup> Tomatensoße Grüner Salat <sup>F,G,J</sup>	Flädlesuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Schupfnudeln <sup>A,A1,C</sup> Sauerkraut <sup>2,G,L</sup> Grüner Salat <sup>F,G,J</sup>	Gemischter Aufschnitteller <sup>1,2,16,G,J,F2</sup>		<b>Di.</b>	Grießklößchensuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Chilli con Carne <sup>F1,F2</sup> Basmatireis <sup>G</sup>	Grießklößchensuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Kräuterquark <sup>G1,G</sup> Salzkartoffeln <sup>G</sup>	Friskäseteller mit Obst <sup>1,G1,G</sup>	
	648 kcal, 33 g Fett, 70 g KH, 15 g Eiweiß	849 kcal, 45 g Fett, 88 g KH, 17 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß			541 kcal, 20 g Fett, 60 g KH, 25 g Eiweiß	439 kcal, 21 g Fett, 39 g KH, 20 g Eiweiß	466 kcal, 40 g Fett, 14 g KH, 12 g Eiweiß	
<b>Mi.</b>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Krautwickel <sup>G1,G,J</sup> Kartoffelpüree <sup>2,G1,F,G</sup> Bratensoße <sup>3</sup> Fruchtjoghurt <sup>G1,G</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Maultaschen <sup>A,A1,C,I</sup> Pilzrahmsauce <sup>3,F,G,L</sup> Grüner Salat <sup>F,G,J</sup> Fruchtjoghurt <sup>G1,G</sup>	Fleischkäse mit Kartoffelsalat <sup>1,2,3,12,16,J,F2</sup>		<b>Mi.</b>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Spaghetti <sup>A,A1</sup> Tomatensoße Blattsalat mit Dressing <sup>F,G,J</sup> Zitronenmousse <sup>12,G1,G</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Semmelknödel <sup>A,A1,C</sup> Rahmgemüse <sup>F,G</sup> Blattsalat mit Dressing <sup>F,G,J</sup> Zitronenmousse <sup>12,G1,G</sup>	Wienerle mit Senf <sup>1,2,16,J,F2</sup>	
	590 kcal, 35 g Fett, 51 g KH, 15 g Eiweiß	641 kcal, 37 g Fett, 61 g KH, 15 g Eiweiß	467 kcal, 34 g Fett, 23 g KH, 15 g Eiweiß			655 kcal, 33 g Fett, 73 g KH, 15 g Eiweiß	752 kcal, 40 g Fett, 72 g KH, 25 g Eiweiß	240 kcal, 22 g Fett, 1 g KH, 10 g Eiweiß	
<b>Do.</b>	Kartoffelsuppe <sup>2,F,G</sup> Pilzbratling <sup>A,A1,C,G</sup> Rahmwirsing <sup>F,G</sup> Gurkensalat <sup>F,G,J</sup>	Kartoffelsuppe <sup>2,F,G</sup> Farfalle <sup>A,A1,G</sup> Spinatsoße <sup>2,F,G</sup> Gurkensalat <sup>F,G,J</sup>	Badischer Vesperteller <sup>1,2,I,J,F2</sup>		<b>Do.</b>	Nudelsuppe <sup>2,A,A1,C,I</sup> Hackbällchen <sup>A,A1,G1,C,G,F1,F2</sup> Lauchgemüse <sup>F,G</sup> Bandnudeln <sup>A,A1,C,G</sup>	Nudelsuppe <sup>2,A,A1,C,I</sup> Milchreis <sup>G1,G</sup> Kirschkompott	Badischer Vesperteller <sup>1,2,I,J,F2</sup>	
	618 kcal, 28 g Fett, 64 g KH, 26 g Eiweiß	446 kcal, 23 g Fett, 50 g KH, 8 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß			667 kcal, 35 g Fett, 51 g KH, 35 g Eiweiß	507 kcal, 3 g Fett, 104 g KH, 11 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß	
<b>Fr.</b>	Spargelcremesuppe <sup>2,F,G</sup> Paella Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten <sup>B,D,N</sup> Safransauce <sup>2,F,G,L</sup>	Spargelcremesuppe <sup>2,F,G</sup> Kaiserschmarrn <sup>A,A1,C,G,H,H1</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Bayrische Käsereise mit Obadzter <sup>G1,G</sup>		<b>Fr.</b>	Tomatencremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Seelachsfilet <sup>D</sup> Wurzelgemüse Bandnudeln <sup>A,A1,C,G</sup> Weißweinsauce <sup>2,F,G,L</sup>	Tomatencremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Stangenspargel mit Krazete <sup>A,A1,C,G</sup> Hollandaise <sup>2,G1,C,F,G,I</sup>	Französischer Käseteller mit Traube, Feigensenf und Fisch <sup>G1,G</sup>	
	434 kcal, 21 g Fett, 46 g KH, 14 g Eiweiß	634 kcal, 18 g Fett, 91 g KH, 25 g Eiweiß	436 kcal, 37 g Fett, 1 g KH, 24 g Eiweiß			474 kcal, 18 g Fett, 43 g KH, 31 g Eiweiß	457 kcal, 24 g Fett, 43 g KH, 15 g Eiweiß	362 kcal, 27 g Fett, 9 g KH, 19 g Eiweiß	
<b>Sa.</b>	Nudeleintopf mit Rindfleisch <sup>2,A,A1,C,I,F1</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Badischer Schinkenteller mit Ei <sup>1,2,C,F2</sup>		<b>Sa.</b>	Spargeleintopf mit Speck <sup>1,2,16,F,G,I,F2</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Badischer Schinkenteller mit Ei <sup>1,2,C,F2</sup>	
	332 kcal, 8 g Fett, 46 g KH, 16 g Eiweiß	206 kcal, 9 g Fett, 27 g KH, 3 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß			331 kcal, 17 g Fett, 33 g KH, 8 g Eiweiß	206 kcal, 9 g Fett, 27 g KH, 3 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß	
<b>So.</b>	Markklößchensuppe <sup>2,A,A1,C,I,F1</sup> Hühnerfrikasse <sup>2,F,G,L,F5</sup> Spargelragout <sup>F,G</sup> Kräuterreis <sup>G</sup> Grießdessert <sup>A,A1,G1,G</sup>	Markklößchensuppe <sup>2,A,A1,C,I,F1</sup> Maultaschenpfanne mit Ei und Gemüse <sup>A,A1,C,I</sup> Grüner Salat <sup>F,G,J</sup> Grießdessert <sup>A,A1,G1,G</sup>	Feinschmeckerteller <sup>1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2</sup>		<b>So.</b>	Selleriesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Wildgulasch <sup>13,L,F6,F7</sup> Spätzle <sup>A,A1,G1,C,G</sup> Preiselbeeren Überraschungsdessert <sup>6,12,G1,G,H,H2</sup>	Selleriesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Bratkartoffeln Körniger Frischkäse <sup>G1,G</sup> Bunter Mischsalat <sup>F,G,J</sup> Überraschungsdessert <sup>6,12,G1,G,H,H2</sup>	Russisch Ei <sup>1,2,4,12,16,A,A1,C,F2</sup>	
	756 kcal, 35 g Fett, 71 g KH, 37 g Eiweiß	674 kcal, 37 g Fett, 62 g KH, 20 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß			607 kcal, 20 g Fett, 64 g KH, 35 g Eiweiß	636 kcal, 33 g Fett, 55 g KH, 21 g Eiweiß	365 kcal, 32 g Fett, 2 g KH, 17 g Eiweiß	

Speiseplan vom 27.03.2023 - 02.04.2023					Änderungen vorbehalten.				
täg-lich	Frühstück (7:30- 9:45 Uhr) nach Wahl	Zwischenmahlzeit: Joghurt oder Obst	Mittagskaffee (14:30- 16:00 Uhr): wechselnde Kuchen	Spätmahlzeiten: -auf Wunsch-	täg-lich	Frühstück (7:30- 9:45 Uhr) nach Wahl	Zwischenmahlzeit: Joghurt oder Obst	Mittagskaffee (14:30- 16:00 Uhr): wechselnde Kuchen	Spätmahlzeiten: -auf Wunsch-
<b>Mittagessen (11:45-13:15Uhr)</b>									
Tag	Vollkost / Mischkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)		Tag	Vollkost / Mischkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)	
<b>Mo.</b>	Blumenkohlsuppe <sup>2,F,G</sup> Bunte Reispfanne mit Putenstreifen <sup>G</sup> Karottensalat <sup>J</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>2,F,G</sup> Pfannkuchen <sup>A,A1,C,G</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Pellkartoffeln <sup>G</sup> Kräuterquark <sup>G1,G</sup>		<b>Mo.</b>	Champignoncremesuppe <sup>2,F,G,L</sup> Pfannkuchen <sup>A,A1,C,G</sup> Stangenspargel <sup>G</sup> Hollandaise <sup>2,G1,C,F,G,I</sup>	Champignoncremesuppe <sup>2,F,G,L</sup> Apfelküchle <sup>14,A,A1,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Schäufele <sup>1,2,F2</sup> Kartoffelsalat <sup>3,12,J</sup>	
	634 kcal, 25 g Fett, 60 g KH, 38 g Eiweiß	327 kcal, 9 g Fett, 49 g KH, 11 g Eiweiß	336 kcal, 16 g Fett, 29 g KH, 17 g Eiweiß			418 kcal, 23 g Fett, 37 g KH, 14 g Eiweiß	640 kcal, 11 g Fett, 112 g KH, 19 g Eiweiß	392 kcal, 24 g Fett, 24 g KH, 20 g Eiweiß	
<b>Di.</b>	Flädlesuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Spaghetti <sup>A,A1</sup> Tomatensoße Grüner Salat <sup>F,G,J</sup>	Flädlesuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Schupfnudeln <sup>A,A1,C</sup> Sauerkraut <sup>2,G,L</sup> Grüner Salat <sup>F,G,J</sup>	Gemischter Aufschnitteller <sup>1,2,16,G,J,F2</sup>		<b>Di.</b>	Grießklößchensuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Chilli con Carne <sup>F1,F2</sup> Basmatireis <sup>G</sup>	Grießklößchensuppe <sup>2,A,A1,G1,C,G,I</sup> Kräuterquark <sup>G1,G</sup> Salzkartoffeln <sup>G</sup>	Friskäseteller mit Obst <sup>1,G1,G</sup>	
	648 kcal, 33 g Fett, 70 g KH, 15 g Eiweiß	849 kcal, 45 g Fett, 88 g KH, 17 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß			541 kcal, 20 g Fett, 60 g KH, 25 g Eiweiß	439 kcal, 21 g Fett, 39 g KH, 20 g Eiweiß	466 kcal, 40 g Fett, 14 g KH, 12 g Eiweiß	
<b>Mi.</b>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Krautwickel <sup>G1,G,J</sup> Kartoffelpüree <sup>2,G1,F,G</sup> Bratensoße <sup>3</sup> Fruchtjoghurt <sup>G1,G</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Maultaschen <sup>A,A1,C,I</sup> Pilzrahmsauce <sup>3,F,G,L</sup> Grüner Salat <sup>F,G,J</sup> Fruchtjoghurt <sup>G1,G</sup>	Fleischkäse mit Kartoffelsalat <sup>1,2,3,12,16,J,F2</sup>		<b>Mi.</b>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Spaghetti <sup>A,A1</sup> Tomatensoße Blattsalat mit Dressing <sup>F,G,J</sup> Zitronenmousse <sup>12,G1,G</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Semmelknödel <sup>A,A1,C</sup> Rahmgemüse <sup>F,G</sup> Blattsalat mit Dressing <sup>F,G,J</sup> Zitronenmousse <sup>12,G1,G</sup>	Wienerle mit Senf <sup>1,2,16,J,F2</sup>	
	590 kcal, 35 g Fett, 51 g KH, 15 g Eiweiß	641 kcal, 37 g Fett, 61 g KH, 15 g Eiweiß	467 kcal, 34 g Fett, 23 g KH, 15 g Eiweiß			655 kcal, 33 g Fett, 73 g KH, 15 g Eiweiß	752 kcal, 40 g Fett, 72 g KH, 25 g Eiweiß	240 kcal, 22 g Fett, 1 g KH, 10 g Eiweiß	
<b>Do.</b>	Kartoffelsuppe <sup>2,F,G</sup> Pilzbratling <sup>A,A1,C,G</sup> Rahmwirsing <sup>F,G</sup> Gurkensalat <sup>F,G,J</sup>	Kartoffelsuppe <sup>2,F,G</sup> Farfalle <sup>A,A1,G</sup> Spinatsoße <sup>2,F,G</sup> Gurkensalat <sup>F,G,J</sup>	Badischer Vesperteller <sup>1,2,I,J,F2</sup>		<b>Do.</b>	Nudelsuppe <sup>2,A,A1,C,I</sup> Hackbällchen <sup>A,A1,G1,C,G,F1,F2</sup> Lauchgemüse <sup>F,G</sup> Bandnudeln <sup>A,A1,C,G</sup>	Nudelsuppe <sup>2,A,A1,C,I</sup> Milchreis <sup>G1,G</sup> Kirschkompott	Badischer Vesperteller <sup>1,2,I,J,F2</sup>	
	618 kcal, 28 g Fett, 64 g KH, 26 g Eiweiß	446 kcal, 23 g Fett, 50 g KH, 8 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß			667 kcal, 35 g Fett, 51 g KH, 35 g Eiweiß	507 kcal, 3 g Fett, 104 g KH, 11 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß	
<b>Fr.</b>	Spargelcremesuppe <sup>2,F,G</sup> Paella Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten <sup>B,D,N</sup> Safransauce <sup>2,F,G,L</sup>	Spargelcremesuppe <sup>2,F,G</sup> Kaiserschmarrn <sup>A,A1,C,G,H,H1</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	Bayrische Käsereise mit Obadzter <sup>G1,G</sup>		<b>Fr.</b>	Tomatencremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Seelachsfilet <sup>D</sup> Wurzelgemüse Bandnudeln <sup>A,A1,C,G</sup> Weißweinsauce <sup>2,F,G,L</sup>	Tomatencremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Stangenspargel mit Krazete <sup>A,A1,C,G</sup> Hollandaise <sup>2,G1,C,F,G,I</sup>	Französischer Käseteller mit Traube, Feigensenf und Fisch <sup>G1,G</sup>	
	434 kcal, 21 g Fett, 46 g KH, 14 g Eiweiß	634 kcal, 18 g Fett, 91 g KH, 25 g Eiweiß	436 kcal, 37 g Fett, 1 g KH, 24 g Eiweiß			474 kcal, 18 g Fett, 43 g KH, 31 g Eiweiß	457 kcal, 24 g Fett, 43 g KH, 15 g Eiweiß	362 kcal, 27 g Fett, 9 g KH, 19 g Eiweiß	
<b>Sa.</b>	Nudeleintopf mit Rindfleisch <sup>2,A,A1,C,I,F1</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Badischer Schinkenteller mit Ei <sup>1,2,C,F2</sup>		<b>Sa.</b>	Spargeleintopf mit Speck <sup>1,2,16,F,G,I,F2</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Frisches Obst <sup>14</sup>	Badischer Schinkenteller mit Ei <sup>1,2,C,F2</sup>	
	332 kcal, 8 g Fett, 46 g KH, 16 g Eiweiß	206 kcal, 9 g Fett, 27 g KH, 3 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß			331 kcal, 17 g Fett, 33 g KH, 8 g Eiweiß	206 kcal, 9 g Fett, 27 g KH, 3 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß	
<b>So.</b>	Markklößchensuppe <sup>2,A,A1,C,I,F1</sup> Hühnerfrikasse <sup>2,F,G,L,F5</sup> Spargelragout <sup>F,G</sup> Kräuterreis <sup>G</sup> Grießdessert <sup>A,A1,G1,G</sup>	Markklößchensuppe <sup>2,A,A1,C,I,F1</sup> Maultaschenpfanne mit Ei und Gemüse <sup>A,A1,C,I</sup> Grüner Salat <sup>F,G,J</sup> Grießdessert <sup>A,A1,G1,G</sup>	Feinschmeckerteller <sup>1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2</sup>		<b>So.</b>	Selleriesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Wildgulasch <sup>13,L,F6,F7</sup> Spätzle <sup>A,A1,G1,C,G</sup> Preiselbeeren Überraschungsdessert <sup>6,12,G1,G,H,H2</sup>	Selleriesuppe <sup>2,F,G,I</sup> Bratkartoffeln Körniger Frischkäse <sup>G1,G</sup> Bunter Mischsalat <sup>F,G,J</sup> Überraschungsdessert <sup>6,12,G1,G,H,H2</sup>	Russisch Ei <sup>1,2,4,12,16,A,A1,C,F2</sup>	
	756 kcal, 35 g Fett, 71 g KH, 37 g Eiweiß	674 kcal, 37 g Fett, 62 g KH, 20 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß			607 kcal, 20 g Fett, 64 g KH, 35 g Eiweiß	636 kcal, 33 g Fett, 55 g KH, 21 g Eiweiß	365 kcal, 32 g Fett, 2 g KH, 17 g Eiweiß	



De Walter spielt Golf uffem Platz in Richebach.

Un de Walter spielt sehr, sehr schlecht! Eines Tages denkt er, es könnt jo vielleicht au am Platz liege, un er beschließt, irgendwo zu spiele, wu ihn überhaupt keiner kennt. Er geht uff de Straßburger Golfplatz, nimmt sich ä Caddie un spielt ä Rundi. Ä fürchterlichi Rundi! Am End sait er ganz deprimiert zum Caddie: "Ich glaub, ich bin de schlechteschde Golfer vun de ganze Welt!" De Caddie nimmt de Walter in de Arm un tröstet ne: "Nei, nei! In Richebach, do spielt einer, der heißt Walter. Un alli sage, des isch de Schlechteschde!"

#### Hämmes Witze

aus Helmut Dolds' „Badischem Witzebüchle“  
Abdruck mit freundlicher Erlaubnis und Herzlichem Dank.

## Regelmäßige Angebote



In den **unterschiedlichen Wohnbereichen** spielen abwechselnd folgende **Musiker**:

**Charly Lüftner** am Akkordeon und Keyboard  
**Erich Biehler** und **Dieter Kurz** an den Akkordeons  
**Karl Bühler** an der Gitarre  
**Werner Kohler** an der Gitarre  
**Rüdiger Liedtke** (im Foyer)

## Jubiläum



Dank für die Treue zum Unternehmen der AWO und für jahreslanges Engagement in unserem Hause, für die Verbundenheit mit Kolleginnen und Kollegen und nicht zuletzt zu unseren Bewohnerinnen und Bewohnern an **Medhia Isin** für **20 Jahre** Betriebszugehörigkeit.

## Neue Mitarbeiter/innen



Zum 1. März hat **Ana Cristina De Almeida Ferreira**, im Rahmen ihres Bundesfreiwilligendienstes, ihre Arbeit im Bereich der Betreuung begonnen.

Wir heißen Sie herzlich Willkommen und freuen uns auf eine gute und angenehme Zusammenarbeit!



## Frühling

Nun ist er endlich kommen doch  
in grünem Knospenschuh;  
Er kam, er kam ja immer noch,  
die Bäume nicken sich's zu.

Wohl zögert auch das alte Herz  
und atmet noch nicht frei;  
es bangt und sorgt: Es ist erst März,  
und März ist noch nicht Mai.

Sie konnten ihn all erwarten kaum,  
nun treiben sie Schuss auf Schuss;  
im Garten, der alte Apfelbaum,  
er sträubt sich, aber er muss.

Oh schüttle ab, den schweren Traum  
und die lange Winterruh;  
Es wagt es der alte Apfelbaum,  
Herze wag's auch du.

(Theodor Fontane)

## Gedenken an die Verstorbenen

Alois J.



Und die Seele unbewacht  
will in freien Flügen schweben,  
um im Zauberkreis der Nacht  
tief und tausendfach zu leben.

(Hermann Hesse)

# s'Bläddli

## Veranstaltungen im März



Montag, 27.03.

**Clownin Adele**  
besucht unterschiedliche Wohnbereiche

Weitere Hinweise auf Veranstaltungen entnehmen Sie bitte den aktuellen Aushängen.

## Bildimpressionen: Fastnacht im Ludwig-Frank-Haus



# DIE ENGEL APOTHEKE

Wir sind Mitglied im Arbeitskreis der Umwelt-Apotheker AAU



DIE ENGEL APOTHEKE • Friedrichstraße 1 • 77933 Lahr

☎ 07821-22749 • 📠 07821-39422 • ✉ info@apotheke-lahr.de • 🌐 apotheke-lahr.de



RECYCLING  
PAPIER

gedruckt auf 100%