

September 2023

s'Bläddli

Neues aus dem AWO Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus



Humorvolles, Wissenswertes, Unterhaltung und mehr...



Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus

Liebe Leserinnen und Leser,



„Ich hörte diu wazzer diezen und sach die vische fliezen, ich sach swaz in der welte was, velt, walt, loup, rôr unde gras.“ Was zunächst wie Kauderwelsch aussieht und sich entsprechend liest, ist ein Auszug der zweiten Strophe der Reichsprüche des Walther von der Vogelweide. Geschrieben in mitelhochdeutsch um das Jahr 1200 würde die Übersetzung in unserer heutigen Schreibweise: „Ich hörte die Wasser rauschen und sah die Fische schwimmen, ich sah alles, was in der Welt war, Feld, Wald, Laub, Rohr und Gras“ lauten.

Die Unterschiede sind teilweise eindeutig erkennbar.

Doch warum habe ich diesen einerseits berühmten und doch wieder unbekannteren Lyriker hervorgekramt? Am 9. September ist der Tag der deutschen Sprache. Eingeführt vom „Verein Deutsche Sprache“ soll an die Geschichte und Herkunft der deutschen Sprachfamilie erinnert werden. Es sollen Verknüpfungen zwischen den jeweiligen Gebieten, in denen Deutsch gesprochen wird, aufgezeigt werden, aber auch die Vielfältigkeit und Ausdruckskraft der Worte hervorgehoben werden.

Deutsch ist momentan für etwa 105 Millionen Personen Muttersprache und für etwa weitere 80 Millionen die Zweitsprache. Die Verbreitung erstreckt sich neben Deutschland, Österreich und Liechtenstein, auch über Teile der Schweiz, Luxemburgs und Belgiens sowie Südtirol in Italien, Elsass und Lothringen in Frankreich und Nordschleswig in Dänemark. Kleinere deutschsprachige Gebiete gibt es aber auch unter anderem in Rumänien, Russland, Kanada, Südafrika und Namibia. Vor allem durch Auswanderer kommt es immer noch zu einer Ausbreitung in andere Gebiete der Erde.

Deutsch entstammt dem Westgermanischen und ist eng verwandt mit den englischen Sprachstilen sowie dem Niederländischen. Es gibt neben unterschiedlichsten Dialekten mit jeweils regionalen oder lokalen Abweichungen, auch verschiedene Mischsprachen wie Texasdeutsch, Jiddisch oder das KÜchendeutsch und es finden sich immer wieder Lehnworte in anderen Sprachfamilien.

In diesem Sinne, Got lase iuch sîn gesunt!
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 | Erscheinungsweise: monatlich | Auflage: 250 Ex. | Telefon: 07821 9229-0
Fax: 07821 9229-1091 | E-Mail: rosemarie.rimpf@awo-baden.de und simone.dupps@awo-baden.de
Bildnachweis: Titelbild, S.3 Kürbis, S.14 Akkordeon & Gitarre, Herz © pxhere.com | S.4 Tolstoi, Garbo, Albers © wikipedia/wikimedia | S.14 Mohnblume © Rebekka D auf pixabay.com | S.13 Riesenrad, S.15 Chrysanthen und Grabstein © Fischer-Rimpf | alle anderen Bilder © AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus/AWO Bezirksverband Baden

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Vorwort	2	Rätsel	12
Willkommen, Wetterregeln		Witz	13
Preisrätselgewinner	3	Regelmäßige Angebote, Jubiläen,	
Geburtstagskalender	4	Verabschiedung, Gedicht	14
Glücksspirale unterstützt	5	Gedicht, Gedenken	15
Rückblick Sommerfest	6	Veranstaltungen, Impressionen	16
Speiseplan	8		

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.

Karin B. | Helga B. | Margarete B. | Peter H.
Norbert K. | Friedhelm K. | Paula S.



Wetterregeln



*Warmer trockener Septembermond
mit vielen Früchten reichlich belohnt.*

*Durch des September heiter'n Blick,
schaut noch einmal der Mai zurück.*

*Bleiben die Schwalben lange,
so sei vor dem Winter nicht bange.*

Gewinner Preisrätsel

Das gesuchte Lösungswort unseres Preisrätsels lautete „Geschmack“. Viele Bewohnerinnen und Bewohner konnten die Begriffe richtig zusammensetzen. Vier glückliche GewinnerInnen werden mit einem Preis belohnt! Wir beglückwünschen:
Hans B., Hedwig H.-G., Erika K. und Frieda Z.

Geburtstagskalender

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

03. B. , Magdalena	78	WB Lahr
05. F. , Waldemar	87	WB Dinglingen
05. L. , Werner	82	WB Dinglingen
08. M. , Maria	57	WB Dinglingen
10. G. , Walter	78	WB Mietersheim
12. F. , Marianne	98	WB Sulz
14. J. , Marite	76	WB Dinglingen
16. R. , Margarete	95	WB Kippenheimweiler
19. K. , Katharina	88	WB Dinglingen
26. Z. , Micheline	73	WB Dinglingen

Persönlichkeiten, die ebenfalls im September geboren sind:



Leo Tolstoi
09.09.1828
in Zentralrussland
russischer Schriftsteller



Greta Garbo
18.09.1905
in Stockholm / Schweden
schwedische Schauspielerin



Hans Albers
22.09.1891
in Hamburg
Schauspieler und Sänger



Die Glücksspirale unterstützt die Anschaffung vom Pflegehilfsmittel Qwiek.up im Ludwig-Frank-Haus

Das Seniorenheim Ludwig-Frank-Haus hat in diesem Jahr wieder eine großzügige Unterstützung der Lotterie Glücksspirale erhalten. Es wurde die Anschaffung von einem ganz speziellen Hilfsmittel in der Pflege bezuschusst: Einem Qwiek.up.

„Ein Qwiek.up ist im Prinzip wie ein Computer, Beamer und eine Musikanlage in einem. Das Gerät ist wendig und mobil und das Tolle ist, es ist kinderleicht zu bedienen“, erklärt Rosemarie Rimpf vom Sozialen Dienst. Zu dem Gerät gehören verschiedene Module, die je nach Bedürfnis der Bewohner abgespielt werden können. „Es gibt zum Beispiel einen Waldspaziergang, den Sternenhimmel oder Haustierbetrachtungen“, so Rimpf.

Das Gute sei, dass diese Bilder oder Filme in jeglicher Größe an die Wand oder auch an die Decke projiziert werden können. „Gerade für Menschen, die sehr viel Zeit im Bett verbringen, ist das ein wunderbares Gerät.“ Dementsprechend sei das Qwiek.up sehr viel in den Zimmern im Einsatz. „Einer unruhigen Bewohnerin hat das Betreuungsteam zum Beispiel einen Frühlingsspaziergang im Wald abgespielt und sie war hinterher wesentlich entspannter“, sagt Rimpf.

Angehörige hätten zudem die Möglichkeit, einen USB-Stick mit Familienfotos oder Filmen abzugeben, die das Betreuungsteam dem Bewohner oder der Bewohnerin dann zeigen kann. „Und das ohne Aufwand, man muss wirklich nur den Stick einstecken und das Gerät erstellt selbst eine Diashow“, sagt Rimpf. Nach Wunsch kann dazu auch eigene Musik abgespielt werden.

Das Qwiek.up kostet gut 6000 Euro, 80 Prozent dieser Kosten hat die Glücksspirale übernommen. „Das ist für uns wirklich eine große Hilfe“, betont auch der Einrichtungsleiter Martin Wälde.

„Gerne vermitteln wir auch Vorführungen mit dem Qwiek an andere interessierte Einrichtungen. Es ist ein empfehlenswertes Gerät.“

Von Hannah Fedricks Zelaya



Der Hämme und Flötenmusik beim Sommerfest des Ludwig-Frank-Hauses

Das Ludwig-Frank-Haus hat am Sonntag, den 23.07., nach drei Jahren Pause endlich wieder sein traditionelles Sommerfest gefeiert.

Gut 250 Angehörige und Interessierte sind bei schönstem Wetter zusammengekommen, um in lockerer Atmosphäre den Sommer und das Zusammensein mit den Bewohnerinnen und Bewohnern zu genießen.



Der Einrichtungsleiter Martin Wälde begrüßte zu Beginn alle Anwesenden und dankte den vielen Helfern. Das Hauswirtschaftsteam und die Küche hatten das Café, den Innenhof und die Café Terrasse sommerlich dekoriert und vorbereitet. Die Küche hatte bunte Salate vorbereitet zu denen Würstchen und Putensteaks gegrillt wurden. 22 Ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trugen tatkräftig zum Gelingen des Fests bei.

Für die Unterhaltung sorgten mehrere Flötenensembles unter der Leitung von Susanne Pfauth. Patric Hetzinger begleitete die elf Schüler und Schülerinnen zwischen sechs und 12 Jahren auf dem Cajon und Barbara Höpler begleitete an der Gitarre. Die Musiker und Musikerinnen brachten eine tolle Leistung,

und stellten auch die unterschiedlichen Flöten vor, die im Ensemble gespielt werden. "Für unsere Bewohnerinnen und Bewohner ist es immer schön, wenn auch Kinder dabei sind", sagte Simone Dupps vom Sozialen Dienst.

Zusätzlich zur Flötenmusik gab es ein Programm von Helmut "Hämme" Dold, der gemeinsam mit seiner Frau die Gäste mal im Innenhof, mal im Café auf's Beste unterhielt und sogar gemeinsam mit dem Publikum einige alte Klassiker schmetterte – spätestens bei "Die Gedanken sind frei" stimmten alle mit ein. "Er schafft es einfach, die Menschen einzufangen und reißt sie mit", zeigt sich Simone Dupps begeistert von seinem Programm. Rosemarie Rimpf vom Sozialen Dienst zeigte den Besuchern die neuen Aktivierungsmöglichkeiten, die digitale Geräte wie die Tovertafel oder das Qwiek. up möglich machen. Auch Führungen durch das Haus wurden angeboten und von den Besuchern sehr gerne in Anspruch genommen.

Von Hannah Fedricks Zelaya



Speiseplan vom 04.09.2023 - 10.09.2023					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.	Blumenkohlsuppe ^{2,F,G} Tomaten Basilikum Gnocchi ^{F,G} Parmesan ^{1,C,G} Obst der Saison ¹⁴	Blumenkohlsuppe ^{2,F,G} Pfannkuchen ^{A,A1,C,G} Apfelmus ² Obst der Saison ¹⁴	Pellkartoffeln ^G Kräuterquark ^{G1,G}						
	704 kcal, 29 g Fett, 92 g KH, 13 g Eiweiß	410 kcal, 9 g Fett, 67 g KH, 12 g Eiweiß	336 kcal, 16 g Fett, 29 g KH, 17 g Eiweiß						
Di.	Erbensencremesuppe ^{2,F,G} Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Grüner Salat ^{F,G,J}	Erbensencremesuppe ^{2,F,G} Kartoffelknödel Pilzragout ^{F,G} Grüner Salat ^{F,G,J}	Gemischter Aufschnittteller ^{1,2,16,G,J,F2}						
	540 kcal, 25 g Fett, 61 g KH, 13 g Eiweiß	488 kcal, 29 g Fett, 40 g KH, 12 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß						
Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,F,G,I} Hacksteak ^{A,A1,C,F1,F2} Kartoffelpüree ^{2,G1,F,G} Paprikasoße Quarkcreme ^{G1,G}	Gemüsecremesuppe ^{2,F,G,I} Kichererbsen Curry mit Gemüse ^{2,F,G,I,L} Kokos Mandel Reis ^{G,H,H1} Quarkcreme ^{G1,G}	Putenschnitzel ^{A,A1,F5}						
	608 kcal, 32 g Fett, 50 g KH, 28 g Eiweiß	947 kcal, 46 g Fett, 97 g KH, 29 g Eiweiß	318 kcal, 14 g Fett, 21 g KH, 27 g Eiweiß						
Do.	Kartoffelsuppe ^{2,F,G} Maultaschen ^{A,A1,C,I} Kartoffelpüree ^{2,G1,F,G} Röstzwiebeln Gurkensalat ^{F,G,J}	Kartoffelsuppe ^{2,F,G} Farfalle ^{A,A1,G} Spinatsoße ^{2,F,G} Gurkensalat ^{F,G,J}	Badischer Vesperteller ^{1,2,I,J,F2}						
	562 kcal, 24 g Fett, 70 g KH, 13 g Eiweiß	445 kcal, 23 g Fett, 51 g KH, 8 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß						
Fr.	Selleriesuppe ^{2,F,G,I} Paella Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten ^{B,D,N} Safransoße ^{2,F,G,L}	Selleriesuppe ^{2,F,G,I} Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G,H,H1} Vanillesoße ^G	Bayrische Käse- reise mit Ob- badzter ^{G1,G}						
	422 kcal, 19 g Fett, 47 g KH, 14 g Eiweiß	623 kcal, 17 g Fett, 91 g KH, 24 g Eiweiß	436 kcal, 37 g Fett, 1 g KH, 24 g Eiweiß						
Sa.	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse ^{2,A,A1,C,I,F1} Frisches Obst ¹⁴	Gemüsecremesuppe ^{2,F,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴	Badischer Schinkenteller mit Ei ^{1,2,C,F2}						
	332 kcal, 8 g Fett, 46 g KH, 16 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß						
So.	Markklößchensuppe ^{2,A,A1,C,I,F1} Hühnerfrikasse ^{2,F,G,L,F5} Erbsengemüse ^G Kräuterreis ^G Grießdessert ^{A,A1,G1,G}	Markklößchensuppe ^{2,A,A1,C,I,F1} Maultaschenpfanne mit Ei und Gemüse ^{A,A1,C,I} Grüner Salat ^{F,G,J} Grießdessert ^{A,A1,G1,G}	Feinschmeckerteller ^{1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2}						
	745 kcal, 31 g Fett, 73 g KH, 40 g Eiweiß	674 kcal, 37 g Fett, 62 g KH, 20 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 Süßungsmittel, ⁷ mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, ⁸ mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, ⁹ mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹¹ kann bei Übermäßigen 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 11.09.2023 - 17.09.2023					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.	Champignoncremesuppe ^{2,F,G,L} Straßburger Wurstsalat ^{1,2,4,16,G,J,F2} Bratkartoffeln Obstsalat ¹⁴	Champignoncremesuppe ^{2,F,G,L} Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Grüner Salat ^{F,G,J} Obstsalat ¹⁴	Pizzatoast ^{1,2,A,A1,G1,G,F2}						
	544 kcal, 26 g Fett, 54 g KH, 18 g Eiweiß	602 kcal, 25 g Fett, 76 g KH, 13 g Eiweiß	482 kcal, 26 g Fett, 26 g KH, 33 g Eiweiß						
Di.	Grießklößchensuppe ^{2,A,A1,G1,C,G,I} Chilli con Carne ^{F1,F2} Basmatireis ^G	Grießklößchensuppe ^{2,A,A1,G1,C,G,I} Apfelküchle ^{14,A,A1,C,G} Vanillesoße ^G	Frischkäseteller mit Obst ^{1,G1,G}						
	541 kcal, 20 g Fett, 60 g KH, 25 g Eiweiß	667 kcal, 13 g Fett, 115 g KH, 20 g Eiweiß	466 kcal, 40 g Fett, 14 g KH, 12 g Eiweiß						
Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,F,G,I} Farfalle ^{A,A1,G} Hackfleischbolognese ^{2,I,F1,F2} Blattsalat mit Dressing ^{F,G,J} Erdbeerquark ^{G1,G}	Gemüsecremesuppe ^{2,F,G,I} Semmelknödel ^{A,A1,C} Pflifferlingsrahmsoße ^{3,F,G,L} Blattsalat mit Dressing ^{F,G,J} Erdbeerquark ^{G1,G}	Wienerle mit Senf ^{1,2,16,J,F2} Tomatensalat						
	729 kcal, 43 g Fett, 52 g KH, 32 g Eiweiß	702 kcal, 36 g Fett, 65 g KH, 29 g Eiweiß	292 kcal, 25 g Fett, 4 g KH, 11 g Eiweiß						
Do.	Nudelsuppe mit buntem Gemüse ^{2,A,A1,C,I} Hackbällchen ^{A,A1,G1,C,G,F1,F2} Cremige Lauchnudeln ^{A,A1,C,F,G}	Nudelsuppe mit buntem Gemüse ^{2,A,A1,C,I} Milchreis ^{G1,G} Kirschkompott	Badischer Vesperteller ^{1,2,I,J,F2}						
	557 kcal, 26 g Fett, 47 g KH, 32 g Eiweiß	507 kcal, 3 g Fett, 104 g KH, 11 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß						
Fr.	Tomatencremesuppe ^{2,F,G,I} Heringssalat ^{1,4,14,G1,D,G} Salzkartoffeln ^G	Tomatencremesuppe ^{2,F,G,I} Nudelaufbau ^{A,A1,C,F,G} Schnittlauchsoße ^{2,F,G}	Französischer Käseteller mit Traube, Feigensenf und Fisch ^{G1,G}						
	388 kcal, 19 g Fett, 36 g KH, 16 g Eiweiß	762 kcal, 43 g Fett, 68 g KH, 24 g Eiweiß	362 kcal, 27 g Fett, 9 g KH, 19 g Eiweiß						
Sa.	Graupeneintopf mit Speck ^{1,2,16,A,A5,F,G,I,F2} Frisches Obst ¹⁴	Gemüsecremesuppe ^{2,F,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴	Badischer Schinkenteller mit Ei ^{1,2,C,F2}						
	406 kcal, 18 g Fett, 51 g KH, 8 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß						
So.	Selleriesuppe ^{2,F,G,I} Wildgulasch ^{13,L,F6,F7} Spätzle ^{A,A1,G1,C,G} Preiselbeeren Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Selleriesuppe ^{2,F,G,I} Bratkartoffeln Körniger Frischkäse ^{G1,G} Bunter Mischsalat ^{F,G,J} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Russisch Ei ^{1,2,4,12,16,A,A1,C,F2}						
	608 kcal, 20 g Fett, 65 g KH, 35 g Eiweiß	637 kcal, 33 g Fett, 56 g KH, 21 g Eiweiß	365 kcal, 32 g Fett, 2 g KH, 17 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 -erzeugnisse, ^{H3} Walnüsse und -erzeugnisse, ^{H4} Cashewnüsse und -erzeugnisse, ^{H5} Pecannüsse und -erzeugnisse, ^{H6} Paranüsse und -erzeugnisse, ^{H7} Pistazien und -erzeugnisse, ^{H8} Macadamia- oder Queenenlandnüsse 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 18.09.2023 - 24.09.2023					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-
Mittagessen (11:45-13:15Uhr)									
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)	
Mo.	Rote Linsensuppe 2,G1,F,G,I,L Fleischkäse mit Kartoffelsalat 1,2,3,12,16,J,F2 Schokopudding G1,G	Rote Linsensuppe 2,G1,F,G,I,L Gemüsesouffle A,A1,G1,C,G Basilikum- Kartoffelpüree 2,G1,F,G Kräutersoße 2,F,G Schokopudding G1,G	Paniertes Schnitzel A,A1,F2 Grüner Bohnensalat		Mo.	Blumenkohlsuppe 2,F,G Spaghetti Carbonara 1,2,16,A,A1,C,F,G,F2 Blattsalat mit Dressing F,G,J Obst der Saison 14	Blumenkohlsuppe 2,F,G Apfelstrudel A,A1 Vanillesoße G Obst der Saison 14	Toast Hawaii 1,2,A,A1,G1,G,F2	
	861 kcal, 47 g Fett, 77 g KH, 29 g Eiweiß	727 kcal, 31 g Fett, 88 g KH, 20 g Eiweiß	278 kcal, 13 g Fett, 20 g KH, 19 g Eiweiß			816 kcal, 51 g Fett, 70 g KH, 18 g Eiweiß	585 kcal, 20 g Fett, 86 g KH, 12 g Eiweiß	460 kcal, 22 g Fett, 37 g KH, 25 g Eiweiß	
Di.	Kürbissuppe 2,F,G Hackbällchen A,A1,G1,C,G,F1,F2 Tomatensoße Wildreis G	Kürbissuppe 2,F,G Süßer Brotaufwurf A,A1,G1,C,F,G Pflaumensoße	Käseteller mit Trauben G1,G		Di.	Erbsencremesuppe 2,F,G Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 2	Erbsencremesuppe 2,F,G Kürbislasagne 2,A,A1,F,G,L Kräutersoße 2,F,G Bunter Mischsalat F,G,J	Gemischter Aufschnittteller 1,2,16,G,J,F2	
	669 kcal, 30 g Fett, 66 g KH, 32 g Eiweiß	638 kcal, 22 g Fett, 91 g KH, 16 g Eiweiß	362 kcal, 27 g Fett, 9 g KH, 19 g Eiweiß			395 kcal, 7 g Fett, 67 g KH, 12 g Eiweiß	733 kcal, 43 g Fett, 64 g KH, 20 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß	
Mi.	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse 2,A,A1,C,I,F1 Quarkcreme G1,G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Apfelmus 14,A,A1,C,G Vanillesoße G Quarkcreme G1,G	Bratkartoffeln Körniger Frischkäse G1,G		Mi.	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Nudelaufwurf mit Schinken und buntem Gemüse 1,2,16,A,A1,C,F,G,F2 Tomatensoße Karottensalat J Vanillepudding G1,G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Kartoffeltaschen G1,G Buntes Gemüse I Karottensalat J Vanillepudding G1,G	Fleischkäse mit Kartoffelsalat 1,2,3,12,16,J,F2	
	316 kcal, 8 g Fett, 34 g KH, 24 g Eiweiß	744 kcal, 16 g Fett, 121 g KH, 27 g Eiweiß	262 kcal, 6 g Fett, 31 g KH, 17 g Eiweiß			1250 kcal, 65 g Fett, 119 g KH, 45 g Eiweiß	744 kcal, 38 g Fett, 79 g KH, 17 g Eiweiß	467 kcal, 34 g Fett, 23 g KH, 15 g Eiweiß	
Do.	Brokkolisuppe 2,F,G Käseknödel A,A1,C,G Pilzrahmsoße 3,F,G,L Tomatensalat	Brokkolisuppe 2,F,G Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 2	Gemischter Aufschnittteller 1,2,16,G,J,F2		Do.	Karotten Ingwersuppe 2,F,G Bratwurst 16,F1,F2 Buntes Karottengemüse G Kartoffelpüree 2,G1,F,G Bratensoße 3	Karotten Ingwersuppe 2,F,G Gemüsenudeln A,A1,C,G Kräutersoße 2,F,G Blattsalat mit Dressing F,G,J	Vesperteller 1,2,I,J,F2	
	552 kcal, 23 g Fett, 58 g KH, 26 g Eiweiß	332 kcal, 9 g Fett, 49 g KH, 11 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß			607 kcal, 41 g Fett, 39 g KH, 17 g Eiweiß	614 kcal, 40 g Fett, 52 g KH, 10 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß	
Fr.	Kürbis-Apfelsuppe 2,14,F,G Backfisch A,A1,C,D,J Kartoffelsalat 3,12,J Remouladensoße 8,G1,C,G,J	Kürbis-Apfelsuppe 2,14,F,G Spinat Nudeln mit Tomate und Fetakäse A,A1,G1,F,G	Gemischter Käseteller mit Fisch 2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J		Fr.	Kürbisschaumsuppe 2,F,G Schlemmerfischilet A,A1,D Weiße Bohnen - Tomatenra- gout G Bandnudeln A,A1,C,G	Kürbisschaumsuppe 2,F,G Bratkartoffeln Körniger Frischkäse G1,G Grüner Salat F,G,J	Frischkäseteller mit Obst 1,G1,G	
	835 kcal, 56 g Fett, 60 g KH, 20 g Eiweiß	487 kcal, 25 g Fett, 53 g KH, 12 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß			687 kcal, 31 g Fett, 59 g KH, 42 g Eiweiß	513 kcal, 27 g Fett, 44 g KH, 20 g Eiweiß	364 kcal, 31 g Fett, 11 g KH, 10 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		Sa.	Gulaschsuppe 2,F1 Frisches Obst 14	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Brötchen A,A1 Frisches Obst 14	Gemischter Teller mit Leber- wurst 1,2,F2	
	674 kcal, 30 g Fett, 64 g KH, 29 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	186 kcal, 15 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß			393 kcal, 15 g Fett, 40 g KH, 22 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	313 kcal, 25 g Fett, 1 g KH, 20 g Eiweiß	
So.	Flädlesuppe 2,A,A1,G1,C,G,I Cordon Bleu 1,2,A,A1,G1,G,F5 Mischgemüse I Kräuterkartoffeln G Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Flädlesuppe 2,A,A1,G1,C,G,I Gemüsenudeln A,A1,C,G Kräutersoße 2,F,G Blattsalat mit Dressing F,G,J Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Feinschmeckerteller 1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2		So.	Selleriesuppe 2,F,G,I Sauerbraten 3,J,F1 Kartoffelknödel Rotkraut 6 Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Selleriesuppe 2,F,G,I Gemüseauflauf C,F,G Tomatensoße Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Straßburger Wurstsalat 1,2,4,16,G,J,F2	
	751 kcal, 28 g Fett, 81 g KH, 38 g Eiweiß	876 kcal, 54 g Fett, 76 g KH, 17 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß			651 kcal, 29 g Fett, 56 g KH, 35 g Eiweiß	577 kcal, 34 g Fett, 44 g KH, 17 g Eiweiß	232 kcal, 20 g Fett, 1 g KH, 11 g Eiweiß	

Speiseplan vom 25.09.2023 - 01.10.2023					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-
Mittagessen (11:45-13:15Uhr)									
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)	
Mo.	Rote Linsensuppe 2,G1,F,G,I,L Fleischkäse mit Kartoffelsalat 1,2,3,12,16,J,F2 Schokopudding G1,G	Rote Linsensuppe 2,G1,F,G,I,L Gemüsesouffle A,A1,G1,C,G Basilikum- Kartoffelpüree 2,G1,F,G Kräutersoße 2,F,G Schokopudding G1,G	Paniertes Schnitzel A,A1,F2 Grüner Bohnensalat		Mo.	Blumenkohlsuppe 2,F,G Spaghetti Carbonara 1,2,16,A,A1,C,F,G,F2 Blattsalat mit Dressing F,G,J Obst der Saison 14	Blumenkohlsuppe 2,F,G Apfelstrudel A,A1 Vanillesoße G Obst der Saison 14	Toast Hawaii 1,2,A,A1,G1,G,F2	
	861 kcal, 47 g Fett, 77 g KH, 29 g Eiweiß	727 kcal, 31 g Fett, 88 g KH, 20 g Eiweiß	278 kcal, 13 g Fett, 20 g KH, 19 g Eiweiß			816 kcal, 51 g Fett, 70 g KH, 18 g Eiweiß	585 kcal, 20 g Fett, 86 g KH, 12 g Eiweiß	460 kcal, 22 g Fett, 37 g KH, 25 g Eiweiß	
Di.	Kürbissuppe 2,F,G Hackbällchen A,A1,G1,C,G,F1,F2 Tomatensoße Wildreis G	Kürbissuppe 2,F,G Süßer Brotaufwurf A,A1,G1,C,F,G Pflaumensoße	Käseteller mit Trauben G1,G		Di.	Erbsencremesuppe 2,F,G Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 2	Erbsencremesuppe 2,F,G Kürbislasagne 2,A,A1,F,G,L Kräutersoße 2,F,G Bunter Mischsalat F,G,J	Gemischter Aufschnittteller 1,2,16,G,J,F2	
	669 kcal, 30 g Fett, 66 g KH, 32 g Eiweiß	638 kcal, 22 g Fett, 91 g KH, 16 g Eiweiß	362 kcal, 27 g Fett, 9 g KH, 19 g Eiweiß			395 kcal, 7 g Fett, 67 g KH, 12 g Eiweiß	733 kcal, 43 g Fett, 64 g KH, 20 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß	
Mi.	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüse 2,A,A1,C,I,F1 Quarkcreme G1,G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Apfelmus 14,A,A1,C,G Vanillesoße G Quarkcreme G1,G	Bratkartoffeln Körniger Frischkäse G1,G		Mi.	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Nudelaufwurf mit Schinken und buntem Gemüse 1,2,16,A,A1,C,F,G,F2 Tomatensoße Karottensalat J Vanillepudding G1,G	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Kartoffeltaschen G1,G Buntes Gemüse I Karottensalat J Vanillepudding G1,G	Fleischkäse mit Kartoffelsalat 1,2,3,12,16,J,F2	
	316 kcal, 8 g Fett, 34 g KH, 24 g Eiweiß	744 kcal, 16 g Fett, 121 g KH, 27 g Eiweiß	262 kcal, 6 g Fett, 31 g KH, 17 g Eiweiß			1250 kcal, 65 g Fett, 119 g KH, 45 g Eiweiß	744 kcal, 38 g Fett, 79 g KH, 17 g Eiweiß	467 kcal, 34 g Fett, 23 g KH, 15 g Eiweiß	
Do.	Brokkolisuppe 2,F,G Käseknödel A,A1,C,G Pilzrahmsoße 3,F,G,L Tomatensalat	Brokkolisuppe 2,F,G Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 2	Gemischter Aufschnittteller 1,2,16,G,J,F2		Do.	Karotten Ingwersuppe 2,F,G Bratwurst 16,F1,F2 Buntes Karottengemüse G Kartoffelpüree 2,G1,F,G Bratensoße 3	Karotten Ingwersuppe 2,F,G Gemüsenudeln A,A1,C,G Kräutersoße 2,F,G Blattsalat mit Dressing F,G,J	Vesperteller 1,2,I,J,F2	
	552 kcal, 23 g Fett, 58 g KH, 26 g Eiweiß	332 kcal, 9 g Fett, 49 g KH, 11 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß			607 kcal, 41 g Fett, 39 g KH, 17 g Eiweiß	614 kcal, 40 g Fett, 52 g KH, 10 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß	
Fr.	Kürbis-Apfelsuppe 2,14,F,G Backfisch A,A1,C,D,J Kartoffelsalat 3,12,J Remouladensoße 8,G1,C,G,J	Kürbis-Apfelsuppe 2,14,F,G Spinat Nudeln mit Tomate und Fetakäse A,A1,G1,F,G	Gemischter Käseteller mit Fisch 2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J		Fr.	Kürbisschaumsuppe 2,F,G Schlemmerfischilet A,A1,D Weiße Bohnen - Tomatenra- gout G Bandnudeln A,A1,C,G	Kürbisschaumsuppe 2,F,G Bratkartoffeln Körniger Frischkäse G1,G Grüner Salat F,G,J	Frischkäseteller mit Obst 1,G1,G	
	835 kcal, 56 g Fett, 60 g KH, 20 g Eiweiß	487 kcal, 25 g Fett, 53 g KH, 12 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß			687 kcal, 31 g Fett, 59 g KH, 42 g Eiweiß	513 kcal, 27 g Fett, 44 g KH, 20 g Eiweiß	364 kcal, 31 g Fett, 11 g KH, 10 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		Sa.	Gulaschsuppe 2,F1 Frisches Obst 14	Gemüsecremesuppe 2,F,G,I Brötchen A,A1 Frisches Obst 14	Gemischter Teller mit Leber- wurst 1,2,F2	
	674 kcal, 30 g Fett, 64 g KH, 29 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	186 kcal, 15 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß			393 kcal, 15 g Fett, 40 g KH, 22 g Eiweiß	354 kcal, 9 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	313 kcal, 25 g Fett, 1 g KH, 20 g Eiweiß	
So.	Flädlesuppe 2,A,A1,G1,C,G,I Cordon Bleu 1,2,A,A1,G1,G,F5 Mischgemüse I Kräuterkartoffeln G Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Flädlesuppe 2,A,A1,G1,C,G,I Gemüsenudeln A,A1,C,G Kräutersoße 2,F,G Blattsalat mit Dressing F,G,J Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Feinschmeckerteller 1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2		So.	Selleriesuppe 2,F,G,I Sauerbraten 3,J,F1 Kartoffelknödel Rotkraut 6 Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Selleriesuppe 2,F,G,I Gemüseauflauf C,F,G Tomatensoße Überraschungsdessert 6,12,G1,G,H,H2	Straßburger Wurstsalat 1,2,4,16,G,J,F2	
	751 kcal, 28 g Fett, 81 g KH, 38 g Eiweiß	876 kcal, 54 g Fett, 76 g KH, 17 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß			651 kcal, 29 g Fett, 56 g KH, 35 g Eiweiß	577 kcal, 34 g Fett, 44 g KH, 17 g Eiweiß	232 kcal, 20 g Fett, 1 g KH, 11 g Eiweiß	

Regelmäßige Angebote



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

Charly Lüftner am Akkordeon

Karl Bühler an der Gitarre

Werner Kohler an der Gitarre (im Foyer oder im Innenhof)

Rüdiger Liedtke (im Foyer oder im Innenhof)

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 **Elena Babij** für **15 Jahre** und **Hildegard Krieg** für **25 Jahre** Betriebszugehörigkeit.

Verabschiedung



Wir danken **Sarah Schmied**, **Natalja Sinjagovski** und **Pia-Marie Weber** die unser Haus verlassen haben, für ihren Einsatz zum Wohl unserer Bewohnerinnen und Bewohner und die gute Zusammenarbeit. Wir wünschen für die Zukunft alles Gute!

Das war des Sommers schönster Tag,
nun klingt er vor dem stillen Haus
in Duft und süßem Vogelschlag
unwiederbringlich leise aus.

In dieser Stunde goldenen Born
gießt schwelgerisch in roter Pracht
der Sommer aus sein volles Horn
und feiert seine letzte Nacht.

(Hermann Hesse)



Der September

Fröstelnd geht die Zeit spazieren.
Was vorüber schien, beginnt.
Chrysanthemen blühen und frieren.
Fröstelnd geht die Zeit spazieren.
Und du folgst ihr wie ein Kind.

Geh nur weiter, bleib nicht stehen.
Kehr nicht um, als sei's zu viel.
Bis ans Ende musst du gehen,
hadre nicht in den Alleen.
Ist der Weg denn schuld am Ziel?

Geh nicht wie mit fremden Füßen
und als hättest du dich verirrt.
Willst du nicht die Rosen grüßen?
Lass den Herbst nicht dafür büßen,
dass es Winter werden wird.

Auf den Wegen, in den Wiesen
leuchten, wie auf grünen Fliesen,
Bäume bunt und Blumen schön.
Sind's Buketts für sanfte Riesen?
Geh nur weiter, bleib nicht stehn.

Blätter tanzen sterbensheiter
ihre letzten Menuetts.
Folge langsam dem Begleiter.
Bleib nicht stehen. Geh nur weiter,
denn das Jahr ist dein Gesetz.

Nebel zaubern in der Lichtung
eine Welt des Ungefährs.
Raum wird Traum. Und Rausch wird Dichtung.
Folg der Zeit. Sie weiß die Richtung.
„Stirb und werde!“ nannte er's.

(Erich Kästner)

Gedenken an die Verstorbenen

Ursula G.

Bernard P.



Jede Blüte will zur Frucht,
jeder Morgen Abend werden,
Ewiges ist nicht auf Erden
als der Wandel, als die Flucht.
Auch der schönste Sommer will einmal
Herbst und Welke spüren.
Halte Blatt geduldig still,
wenn der Wind will dich entführen.
Spiel dein Spiel und wehr dich nicht,
lass es still geschehen.
Lass vom Winde, der dich bricht,
dich nach Hause wehen.

(Hermann Hesse)

s'Bläddli

Veranstaltungen im September



Montag, 18.09.

ab 14.30 Uhr

Clownin Adele besucht unterschiedliche Wohnbereiche



Donnerstag, 21.09.

14.00 bis 17.00 Uhr

Zirkus Frankordi besucht das Ludwig-Frank-Haus mit einem Streichelzoo und Artisten



Freitag, 29.09.

11.00 Uhr

Erntedankfeier mit Diakon Werner Kohler, anschließend sind die Bewohnerinnen und Bewohner zum Mittagessen und musikalischer Unterhaltung im Café eingeladen

Weitere Hinweise auf Veranstaltungen entnehmen Sie bitte den aktuellen Aushängen.

Bildimpressionen

Im Juni war der **Gitarrenkreis** unter der Leitung von Ernst Heidinger zu Gast im Ludwig-Frank-Haus. Und im Juli die **Cellistenklasse des Musikums Lahr** unter der Leitung von Marie Viard. Herzlichen Dank für die gelungenen Darbietungen.



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



gedruckt auf 100%