



Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus

s'Bläddli

Journal des AWO-Seniorenzentrums

Ludwig-Frank-Haus

MAI 2024



In eigener Sache

John F. Kennedy sagte einmal „Veränderung ist das Gesetz des Lebens. Diejenigen, die nur auf die Vergangenheit oder die Gegenwart blicken, werden die Zukunft verpassen.“

Vielleicht haben Sie es bereits auf der ersten Seite festgestellt: die AWO-Baden hat eine neue Designsprache und daher hat sich auch das Erscheinungsbild unseres ehrwürdigen Bläddlis wieder einmal verändert.

Ziel ist es die AWO-Farben besser zur Geltung zu bringen und einen Bezug zu unserem Träger herzustellen. Klarere Formen und Bilder sollen für mehr Übersichtlichkeit und Zugänglichkeit sorgen.

Ein moderner Aufbau und eine zeitgemäße Gestaltung versinnbildlichen, dass die AWO trotz Ihres Alters von nun 104 Jahren jung geblieben ist. Ich finde dies ist gut gelungen.

In den nächsten Monaten wird übrigens auch unsere Website entsprechend neugestaltet werden: lassen Sie sich überraschen.

Viele Grüße

Martin Wälde

Ihr Martin Wälde
Einrichtungsleiter

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Vorwort	2	Rätsel	12
Willkommen, Wetterregeln	3	Gedicht, Witz	13
Geburtstagskalender	4	Regelmäßige Angebote, Jubiläum, neue Mitarbeiter/innen,	
Kindergartenkinder zu Besuch	5	Verabschiedung	14
Bärlauch	6	Gedicht, Gedenken	15
Spende Glücksspirale	7	Veranstaltungen	16
Speiseplan	8		

Willkommen

Wir heißen unsere neuen Heimbewohnerinnen und Heimbewohner sowie unsere Kurzzeitpflegegäste herzlich willkommen.

Wir wünschen ihnen in unserem Haus eine angenehme und zufriedene Zeit.

Maria G. | Christa H.
Norbert K. | Hildegard L.
Erna R. | Brunhilde S.

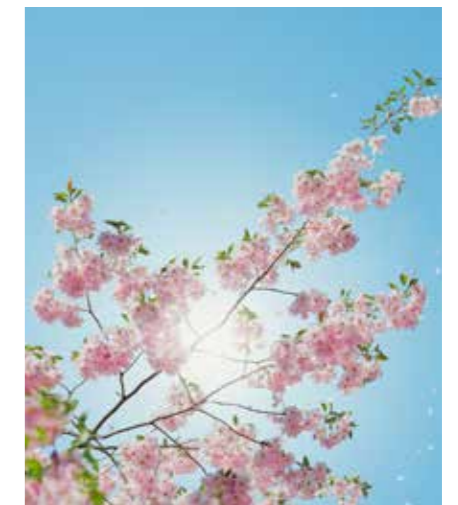


Wetterregeln

*Abendtau und kühl im Mai,
bringt viel Wein und bringt viel Heu.*

*Blüht im Mai die Eiche vor der Esche,
gibt's noch eine große Wäsche.*

*Der Mai, zum Wonnemonat erkoren,
hat den Reif noch hinter den Ohren.*



Impressum: 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 Kirschblüten, S.4 Blumen, S.13 Flieder, S.14 Akkordeon & Gitarre, Herz, Weg,
S.15. Wald und Wiese © pxhere.com | S.15 Kreuz © Fischer-Rimpf | S.14 Hände © ChenPG-Fotolia |
S.4 Brahms, Scholl, Kennedy © wikipedia/wikimedia | alle anderen Bilder © AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus / AWO Bezirksverband Baden

Geburtstagskalender

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

04. Reinhard L.	79 Jahre	WB Kippenheimweiler
07. Hannelore H.	83 Jahre	WB Kippenheimweiler
13. Liselotte T.	98 Jahre	WB Lahr
14. Maria M.	96 Jahre	HG Reichenbach
17. Traute W.	79 Jahre	WB Dinglingen
22. Agathe E.	95 Jahre	WB Mietersheim
23. Kurt G.	88 Jahre	WB Mietersheim
28. Eleonore V.	73 Jahre	WB Kippenheimweiler

Persönlichkeiten, die ebenfalls im Mai geboren sind:



Johannes Brahms
07.05.1833 in
Hamburg
deutscher Pianist und Komponist



Sophie Scholl
09.05.1921
Forchenberg
Widerstandskämpferin



John F. Kennedy
28.05.1917 in
Brookline, USA
Präsident der USA



Kindergartenkinder besuchen „ihre“ Küche im Ludwig-Frank-Haus

Die Erzieherin Kerstin Tritz und der Erzieher Jan Jüngling vom Reichenbacher Kindergarten „An der Schutter“ kamen mit einer neunköpfigen Schar Kindergartenkinder zu Besuch ins Ludwig-Frank-Haus. Die Kinder sollten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Arbeit in der Küche kennenlernen, aus der täglich das Mittagessen für den Kindergarten geliefert wird.

Die fleißigen Helferlein wurden von Chefkoch Pascal Tritz mit Kochmütze und mit dem jeweiligen Namen des Kindes versehenen Schürzen ausgestattet. Hierfür hatte auch die Hauswirtschaftsleitung, Beate Kaczmarek, gesorgt.

Der Ablauf in einer so großen Küche wurde mit ebenso großen und leuchtenden Augen bestaunt. Spannend für die Kinder, zu sehen wie viel größer doch die Kochtöpfe und die Küchenutensilien im Gegensatz zu denen in der heimischen Küche sind. Ein Spaß war es, selbst Obstsalat zuzubereiten und auch gleich zu verspeisen.

Da ein spannender Tag bekanntlich hungrig macht, gab es zum Abschluss für die Kinder, in der Küche frisch zubereitete Bratwürste, die ratzeputz verspeist wurden. Durch den Besuch haben die Kinder einen Eindruck davon bekommen, wo ihr Essen herkommt, wie es zubereitet wird und wie viele Menschen an der Zubereitung beteiligt sind.

Beim nächsten Mittagessen im Kindergarten haben sie bestimmt an den schönen Tag im Ludwig-Frank-Haus gedacht.



Bärlauch



Geht man derzeit durch den Rheinwald, duftet es allorts kräftig nach Knoblauch.

Der bei uns weit verbreitete Bärlauch sprießt im April und Mai in großen wilden Feldern unter den Bäumen, bevorzugt in Auentälern. Bärlauch duftet so stark, weil er eng verwandt ist, mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Er ist ein beliebtes Wildgemüse.

Oft trifft man beim Spaziergang in den Wäldern andere Spaziergänger, mit Beuteln oder Tüten voll der grünen Blätter.

Auch wenn man nur einen Handstrauß des feinen Gemüses für den Hausgebrauch mitnehmen darf, scheint die vielfältige Verwendung in der Küche zu verlockend zu sein.

Suppen, Pesto, Soßen oder viele andere wohlschmeckende Gerichte lassen sich zubereiten.

Doch Vorsicht! Der Bärlauch ähnelt im Aussehen stark dem giftigen Maiglöckchen oder der Herbstzeitlosen. Durch den Geruch und das unterschiedliche Wachstum der Blätter, lässt sich das eine vom anderen unterscheiden.

Spende der Glücksspirale

Im Aufenthaltsraum unserer Hausgemeinschaft Reichenbach entstehen durch zwei Fensterfronten trotz teilweiser Verdunkelung im Sommer schnell sehr hohe Temperaturen. Da sich die Bewohnerinnen und Bewohner häufig viele Stunden in dem Raum aufhalten, kann dies für Körper und Geist sehr anstrengend werden.

Die Glücksspirale hat uns nun ein Klimagerät, inklusive Einbau, im Gesamtwert von knapp 6000,- Euro gespendet.

Durch die Klimatisierung des Raumes wird ab sofort das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner deutlich erhöht. Auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erleben eine Verbesserung ihrer Arbeitssituation, was sich positiv auf die Pflege- und Betreuungsqualität auswirkt.

Wir sind der Glücksspirale sehr dankbar für diese großzügige Spende.



Speiseplan vom 06.05.2024 - 12.05.2024					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	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)						
Mo.	Blumenkohlsuppe ^{2,A,A1,G1,G} Fleischbällchen ^{A,A1,G1,C,G,F1,F2} Champignonrahm ^{G1,G} Knöpfe ^{A,A1,G1,C,G} Vanillepudding ^{G1,G} 758 kcal, 35 g Fett, 66 g KH, 45 g Eiweiß	Blumenkohlsuppe ^{2,A,A1,G1,G} Apfelstrudel ^{A,A1} Vanillesoße ^{G1,G} Vanillepudding ^{G1,G} 579 kcal, 18 g Fett, 87 g KH, 14 g Eiweiß	Wienerle mit Senf ^{1,2,16,J,F2} Karottensalat 426 kcal, 37 g Fett, 11 g KH, 11 g Eiweiß						
Di.	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Paniertes Schnitzel ^{A,A1,F2} Karotten-Kartoffelpüree ^{G1,G} Bratensoße 460 kcal, 18 g Fett, 48 g KH, 23 g Eiweiß	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Nudelaufguss ^{A,A1,G1,C,G} Kräutersoße ^{93,G1,G,L} Rettichsalat ^{G1,G} 700 kcal, 32 g Fett, 69 g KH, 28 g Eiweiß	Gemischter Aufschnittteller ^{1,2,16,G,J,F2} 202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß						
Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Überbackene Nudelröllchen in fruchtiger Ratatouille Soße ^{A,A1,G1,G} Fruchtjoghurt ^{G1,G} 480 kcal, 12 g Fett, 75 g KH, 16 g Eiweiß	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Ofenkartoffeln Rote Beete Schmand ^{G1,G} Karottensalat Fruchtjoghurt ^{G1,G} 782 kcal, 50 g Fett, 69 g KH, 13 g Eiweiß	Fleischkäse mit Kartoffelsalat ^{1,2,3,12,16,J,F2} 475 kcal, 36 g Fett, 23 g KH, 15 g Eiweiß						
Do.	Karotten Ingwersuppe ^{2,A,A1,G1,G} Gebratene Hähnchenkeule ^{F5} Erbsen-Kartoffelpüree ^{G1,G} Bratensoße Frische Erdbeeren 632 kcal, 37 g Fett, 40 g KH, 29 g Eiweiß	Karotten Ingwersuppe ^{2,A,A1,G1,G} Gnocchi Spargelragout ^{93,G1,C,G,I,L} Frische Erdbeeren 342 kcal, 3 g Fett, 66 g KH, 9 g Eiweiß	Vesperteller ^{1,2,I,J,F2} 333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß						
Fr.	Kürbisschaumsuppe ^{2,F,G} Fischrikadelle ^{A,A1,G1,D,G} Bunte Nudeln ^{A,A1,G1,C,G} Gemüse-Dillssoße ^{93,G1,G,I,L} 772 kcal, 20 g Fett, 109 g KH, 33 g Eiweiß	Kürbisschaumsuppe ^{2,F,G} Pfannkuchen ^{A,A1,G1,C,G} Stangenspargel ^{G1,G} Hollandaise ^{93,G1,C,G,I,L} 363 kcal, 23 g Fett, 24 g KH, 13 g Eiweiß	Frischkäseteller mit Obst ^{1,G1,G} 364 kcal, 31 g Fett, 11 g KH, 10 g Eiweiß						
Sa.	Gulaschsuppe ^{2,F1} Frisches Obst ¹⁴ 300 kcal, 10 g Fett, 33 g KH, 18 g Eiweiß	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴ 309 kcal, 4 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	Gemischter Teller mit Leberwurst ^{1,2,F2} 313 kcal, 25 g Fett, 1 g KH, 20 g Eiweiß						
So.	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Gulasch " Sauerbraten Art" ^{93,13,I,J,L,F1} Spätzle ^{A,A1,G1,C,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2} 723 kcal, 30 g Fett, 70 g KH, 37 g Eiweiß	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Gemüselasagne ^{A,A1,G1,C,G,I} Tomatensoße Tomatensalat Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2} 509 kcal, 20 g Fett, 59 g KH, 15 g Eiweiß	Straßburger Wurstsalat ^{1,2,4,16,G,J,F2} 232 kcal, 20 g Fett, 1 g KH, 11 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 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 13.05.2024 - 19.05.2024					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	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)						
Mo.	Kartoffelsuppe ^{2,A,A1,G1,G} Spaghetti ^{A,A1} Tomatensoße Bunter Mischsalat ^{F,G,J} Obst der Saison ¹⁴ 641 kcal, 24 g Fett, 89 g KH, 13 g Eiweiß	Kartoffelsuppe ^{2,A,A1,G1,G} Kartoffelgratin ^{G1,C,G} Kerbelsoße ^{93,G1,G,L} Bunter Mischsalat ^{F,G,J} Obst der Saison ¹⁴ 734 kcal, 45 g Fett, 66 g KH, 9 g Eiweiß	Weißwurst mit Laugengebäck ^{16,A,A1,F2} 593 kcal, 34 g Fett, 49 g KH, 20 g Eiweiß						
Di.	Karotten Ingwersuppe ^{2,A,A1,G1,G} Gemüsefrikadelle ^{A,A1,C} Rosmarinkartoffeln ^G Hollandaise ^{93,G1,C,G,I,L} 454 kcal, 22 g Fett, 49 g KH, 9 g Eiweiß	Karotten Ingwersuppe ^{2,A,A1,G1,G} Pfannkuchen ^{A,A1,G1,C,G} Apfelmus ² 244 kcal, 7 g Fett, 35 g KH, 9 g Eiweiß	Frischkäseteller mit Obst ^{1,G1,G} 466 kcal, 40 g Fett, 14 g KH, 12 g Eiweiß						
Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Paprika- Sahne Hähnchen ^{93,A,A1,G1,G,L} Nudeln ^{A,A1,G1,C,G} Fruchtjoghurt ^{G1,G} 562 kcal, 25 g Fett, 51 g KH, 33 g Eiweiß	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Semmelknödel ^{A,A1,G1,C,G} Pilzragout ^{G1,G} Weißkrautsalat ^{2,12,13,L} Fruchtjoghurt ^{G1,G} 580 kcal, 27 g Fett, 61 g KH, 21 g Eiweiß	Hähnchenkeule ^{F5} Mexikosalat 428 kcal, 25 g Fett, 12 g KH, 36 g Eiweiß						
Do.	Rote Linsensuppe ^{93,G1,G,I,L} Bratwurst ^{16,F1,F2} Karotten-Erbsengemüse ^{G1,G} Salzkartoffeln ^{G1,G} Bratensoße 753 kcal, 42 g Fett, 59 g KH, 27 g Eiweiß	Rote Linsensuppe ^{93,G1,G,I,L} Kokos Curry Gemüse ^{93,G1,G,I,L} Basmatireis ^G Karottensalat 704 kcal, 35 g Fett, 72 g KH, 16 g Eiweiß	Vesperteller ^{1,2,I,J,F2} 333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß						
Fr.	Tomatencremesuppe ^{2,G1,G} Schlemmerfischfilet ^{A,A1,D} Spargelragout ^{93,G1,C,G,I,L} 380 kcal, 17 g Fett, 22 g KH, 32 g Eiweiß	Tomatencremesuppe ^{2,G1,G} Farfalle ^{A,A1,G1,G} Käse- Sahnesoße ^{93,G1,G,L} Kirschtomaten Grüner Salat ^{F,G,J} 602 kcal, 32 g Fett, 58 g KH, 16 g Eiweiß	Käseteller mit Trauben ^{G1,G} 362 kcal, 27 g Fett, 9 g KH, 19 g Eiweiß						
Sa.	Gulaschsuppe ^{2,F1} Frisches Obst ¹⁴ 300 kcal, 10 g Fett, 33 g KH, 18 g Eiweiß	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴ 309 kcal, 4 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	Gemischter Aufschnittteller ^{1,2,16,G,J,F2} 202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß						
So.	Flädlesuppe ^{2,A,A1,G1,C,G,I} Rindfleischragout ^{F1} Meerrettichsoße ^{93,2,13,G1,G,L} Boullionkartoffeln ^{2,I} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2} 754 kcal, 36 g Fett, 62 g KH, 38 g Eiweiß	Flädlesuppe ^{2,A,A1,G1,C,G,I} Spargelaufguss ^{G1,C,G} Kräutersoße ^{93,G1,G,L} Gurkensalat ^{G1,G,J} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2} 795 kcal, 46 g Fett, 61 g KH, 25 g Eiweiß	Straßburger Wurstsalat ^{1,2,4,16,G,J,F2} 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 -erzeugnisse, ^{H3} Walnüsse und -erzeugnisse, ^{H4} Cashewnüsse und -erzeugnisse, ^{H5} Pecannüsse und -erzeugnisse, ^{H6} Paranüsse und -erzeugnisse, ^{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 20.05.2024 - 26.05.2024					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	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)		Tag	Vollkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)	
Mo.	Gemüsecremesuppe 2,A,A1,G1,G,I Hühnerfrikasse ^{93,G1,G,L,F5} Kräuterreis ^{G1,G} Obst der Saison ¹⁴	Gemüsecremesuppe 2,A,A1,G1,G,I Apfelstrudel ^{A,A1} Vanillesoße ^{G1,G} Obst der Saison ¹⁴	Schlemmerteller mit Käse und Wurst ^{1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2}		Mo.	Kürbiscremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Bunter Wurstsalat ^{1,2,16,G,J,F2} Bratkartoffeln Wassermelone ¹⁴	Kürbiscremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Germknödel ^{1,A,A1,G1,G} Vanillesoße ^{G1,G} Wassermelone ¹⁴	Pizza Donut mit Mischsalat ^{1,2,A,A1,A5,G1,F,G,J}	
	672 kcal, 17 g Fett, 89 g KH, 34 g Eiweiß	575 kcal, 18 g Fett, 88 g KH, 12 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß			505 kcal, 27 g Fett, 44 g KH, 18 g Eiweiß	616 kcal, 7 g Fett, 120 g KH, 17 g Eiweiß	503 kcal, 29 g Fett, 45 g KH, 12 g Eiweiß	
Di.	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Maultaschen ^{A,A1,C,I} Kartoffelsalat ^{3,12,J} Zwiebelsoße ^{93,L}	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Bulgurbratling ^{2,A,A1,G1,C,G,L} Kräuterquark ^{G1,G} Rote Beetesalat ⁴	Gemischter Aufschnittteller ^{1,2,16,G,J,F2}		Di.	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Maultaschen ^{A,A1,C,I} Karotten-Kartoffelpüree ^{G1,G} Röstzwiebeln Grüner Salat ^{F,G,J}	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Vegetarisch gefüllte Paprika ^{A,A1,I,J} Gemüse Couscous ^{A,A1,I} Kerbelsoße ^{93,G1,G,L}	Gemischter Käseteller mit Fisch ^{2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J}	
	500 kcal, 18 g Fett, 67 g KH, 14 g Eiweiß	456 kcal, 24 g Fett, 32 g KH, 25 g Eiweiß	202 kcal, 17 g Fett, 0 g KH, 11 g Eiweiß			600 kcal, 30 g Fett, 61 g KH, 15 g Eiweiß	439 kcal, 13 g Fett, 54 g KH, 17 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß	
Mi.	Kohlrabisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Schinken-Käse Makkaroni ^{1,2,A,A1,C,G,F2} Tomatensoße Bunter Mischsalat ^{F,G,J} Quarkcreme ^{G1,G}	Kohlrabisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Käsespätzle ^{A,A1,G1,C,G} Rahmsoße ^{93,G1,G,L} Bunter Mischsalat ^{F,G,J} Quarkcreme ^{G1,G}	Heringssalat ^{1,4,14,G1,D,G}		Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Spaghetti ^{A,A1} Hackfleischbolognese ^{2,I,F1,F2} Gurkensalat ^{G1,G,J} Frische Erdbeeren	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Fusilli Nudeln ^{A,A1,G1,G} Pilzrahmsoße ^{93,G1,G,L} Frische Erdbeeren	Pellkartoffeln ^{G1,G} Kräuterquark ^{G1,G}	
	690 kcal, 31 g Fett, 65 g KH, 34 g Eiweiß	834 kcal, 41 g Fett, 77 g KH, 35 g Eiweiß	174 kcal, 13 g Fett, 4 g KH, 11 g Eiweiß			640 kcal, 25 g Fett, 72 g KH, 28 g Eiweiß	396 kcal, 9 g Fett, 63 g KH, 11 g Eiweiß	335 kcal, 16 g Fett, 34 g KH, 14 g Eiweiß	
Do.	Pastinakensuppe ^{2,G1,G} Pfannkuchen ^{A,A1,G1,C,G} Schinken ^{1,2,16} Spargelragout ^{93,G1,C,G,I,L}	Pastinakensuppe ^{2,G1,G} Milchreis ^{G1,G} Rhabarberkompott	Gemischter Teller mit Leber- wurst ^{1,2,F2}		Do.	Nudelsuppe mit buntem Ge- müse ^{2,A,A1,C,I} Kalbsrahmgulasch ^{F,G,L,F3} Schupfnudeln ^{A,A1,C} Buttermilchdessert ^{G1,G}	Nudelsuppe mit buntem Ge- müse ^{2,A,A1,C,I} Gelbes Fenchel-Karotten Curry ^{93,G1,G,L} Orientalischer Couscous ^{1,2,13,A,A1,I,L} Buttermilchdessert ^{G1,G}	Vesperteller ^{1,2,I,J,F2}	
	1230 kcal, 36 g Fett, 22 g KH, 202 g Eiweiß	490 kcal, 6 g Fett, 93 g KH, 12 g Eiweiß	313 kcal, 25 g Fett, 1 g KH, 20 g Eiweiß			830 kcal, 25 g Fett, 106 g KH, 41 g Eiweiß	590 kcal, 16 g Fett, 86 g KH, 17 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß	
Fr.	Tomatencremesuppe ^{2,G1,G} Fischfrikadelle ^{A,A1,G1,D,G} Zucchini-Tomatengemüse Bandnudeln ^{A,A1,C,G}	Tomatencremesuppe ^{2,G1,G} Tomaten Basilikum Gnocchi ^{G1,G} Parmesan ^{1,C,G} Bunter Mischsalat ^{F,G,J}	Bayrische Käsereise mit O- badzter ^{G1,G}		Fr.	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Heringssalat ^{1,4,14,G1,D,G} Salzkartoffeln ^{G1,G}	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Griechische Reismudelpfanne ^{A,A1,G1,G} Tomatensoße	Gemischter Käseteller mit Fisch ^{2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J}	
	512 kcal, 10 g Fett, 73 g KH, 29 g Eiweiß	731 kcal, 34 g Fett, 85 g KH, 15 g Eiweiß	363 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 20 g Eiweiß			387 kcal, 21 g Fett, 31 g KH, 17 g Eiweiß	424 kcal, 14 g Fett, 54 g KH, 16 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß	
Sa.	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Huhn ^{2,I,F5} Frisches Obst ¹⁴	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴	Badischer Schinkenteller mit Ei ^{1,2,C,F2}		Sa.	Schwäbischer Linseneintopf ^{2,I} Wienerle ^{1,2,16,F2} Frisches Obst ¹⁴	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴	Eiersalat ^{12,A,A1,C,J}	
	286 kcal, 6 g Fett, 28 g KH, 29 g Eiweiß	309 kcal, 4 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	141 kcal, 8 g Fett, 1 g KH, 17 g Eiweiß			624 kcal, 30 g Fett, 56 g KH, 26 g Eiweiß	309 kcal, 4 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	184 kcal, 15 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß	
So.	Grießklößchensuppe ^{2,A,A1,G1,C,G,I} Schweinerahmgulasch mit Champignon ^{93,G1,G,L,F3} Butternudeln ^{A,A1,G1,C,G} Beerenquark ^{G1,G}	Grießklößchensuppe ^{2,A,A1,G1,C,G,I} Gemüsepudding ^{A,A1,C} Apfel Hüttenkäse Dip ^{14,G1,G} Bunter Mischsalat ^{F,G,J} Beerenquark ^{G1,G}	Vesperteller ^{1,2,I,J,F2}		So.	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Schweinegulasch , " Schaschlik" ^{4,13,J,L,F2} Schaschliksoße ^{4,J} Spätzle ^{A,A1,G1,C,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Spaghetti ^{A,A1} Basilikumpesto ^{1,2,G1,C,G,H,H4} Rettichsalat ^{G1,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Feinschmeckerteller ^{1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2}	
	698 kcal, 28 g Fett, 61 g KH, 45 g Eiweiß	656 kcal, 36 g Fett, 47 g KH, 29 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß			717 kcal, 29 g Fett, 71 g KH, 37 g Eiweiß	567 kcal, 24 g Fett, 69 g KH, 14 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß	

Speiseplan vom 27.05.2024 - 02.06.2024					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	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)		Tag	Vollkost	Fleischfreie / vegetarische Kost	Abendessen 17:00 - 20:00 Uhr (kalt)	
Mo.	Kürbiscremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Bunter Wurstsalat ^{1,2,16,G,J,F2} Bratkartoffeln Wassermelone ¹⁴	Kürbiscremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Germknödel ^{1,A,A1,G1,G} Vanillesoße ^{G1,G} Wassermelone ¹⁴	Pizza Donut mit Mischsalat ^{1,2,A,A1,A5,G1,F,G,J}		Mo.	Kürbiscremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Bunter Wurstsalat ^{1,2,16,G,J,F2} Bratkartoffeln Wassermelone ¹⁴	Kürbiscremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Germknödel ^{1,A,A1,G1,G} Vanillesoße ^{G1,G} Wassermelone ¹⁴	Pizza Donut mit Mischsalat ^{1,2,A,A1,A5,G1,F,G,J}	
	505 kcal, 27 g Fett, 44 g KH, 18 g Eiweiß	616 kcal, 7 g Fett, 120 g KH, 17 g Eiweiß	503 kcal, 29 g Fett, 45 g KH, 12 g Eiweiß			505 kcal, 27 g Fett, 44 g KH, 18 g Eiweiß	616 kcal, 7 g Fett, 120 g KH, 17 g Eiweiß	503 kcal, 29 g Fett, 45 g KH, 12 g Eiweiß	
Di.	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Maultaschen ^{A,A1,C,I} Karotten-Kartoffelpüree ^{G1,G} Röstzwiebeln Grüner Salat ^{F,G,J}	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Vegetarisch gefüllte Paprika ^{A,A1,I,J} Gemüse Couscous ^{A,A1,I} Kerbelsoße ^{93,G1,G,L}	Gemischter Käseteller mit Fisch ^{2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J}		Di.	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Maultaschen ^{A,A1,C,I} Karotten-Kartoffelpüree ^{G1,G} Röstzwiebeln Grüner Salat ^{F,G,J}	Erbsencremesuppe ^{2,A,A1,G1,G} Vegetarisch gefüllte Paprika ^{A,A1,I,J} Gemüse Couscous ^{A,A1,I} Kerbelsoße ^{93,G1,G,L}	Gemischter Käseteller mit Fisch ^{2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J}	
	600 kcal, 30 g Fett, 61 g KH, 15 g Eiweiß	439 kcal, 13 g Fett, 54 g KH, 17 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß			600 kcal, 30 g Fett, 61 g KH, 15 g Eiweiß	439 kcal, 13 g Fett, 54 g KH, 17 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß	
Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Spaghetti ^{A,A1} Hackfleischbolognese ^{2,I,F1,F2} Gurkensalat ^{G1,G,J} Frische Erdbeeren	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Fusilli Nudeln ^{A,A1,G1,G} Pilzrahmsoße ^{93,G1,G,L} Frische Erdbeeren	Pellkartoffeln ^{G1,G} Kräuterquark ^{G1,G}		Mi.	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Spaghetti ^{A,A1} Hackfleischbolognese ^{2,I,F1,F2} Gurkensalat ^{G1,G,J} Frische Erdbeeren	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Fusilli Nudeln ^{A,A1,G1,G} Pilzrahmsoße ^{93,G1,G,L} Frische Erdbeeren	Pellkartoffeln ^{G1,G} Kräuterquark ^{G1,G}	
	640 kcal, 25 g Fett, 72 g KH, 28 g Eiweiß	396 kcal, 9 g Fett, 63 g KH, 11 g Eiweiß	335 kcal, 16 g Fett, 34 g KH, 14 g Eiweiß			640 kcal, 25 g Fett, 72 g KH, 28 g Eiweiß	396 kcal, 9 g Fett, 63 g KH, 11 g Eiweiß	335 kcal, 16 g Fett, 34 g KH, 14 g Eiweiß	
Do.	Nudelsuppe mit buntem Ge- müse ^{2,A,A1,C,I} Kalbsrahmgulasch ^{F,G,L,F3} Schupfnudeln ^{A,A1,C} Buttermilchdessert ^{G1,G}	Nudelsuppe mit buntem Ge- müse ^{2,A,A1,C,I} Gelbes Fenchel-Karotten Curry ^{93,G1,G,L} Orientalischer Couscous ^{1,2,13,A,A1,I,L} Buttermilchdessert ^{G1,G}	Vesperteller ^{1,2,I,J,F2}		Do.	Nudelsuppe mit buntem Ge- müse ^{2,A,A1,C,I} Kalbsrahmgulasch ^{F,G,L,F3} Schupfnudeln ^{A,A1,C} Buttermilchdessert ^{G1,G}	Nudelsuppe mit buntem Ge- müse ^{2,A,A1,C,I} Gelbes Fenchel-Karotten Curry ^{93,G1,G,L} Orientalischer Couscous ^{1,2,13,A,A1,I,L} Buttermilchdessert ^{G1,G}	Vesperteller ^{1,2,I,J,F2}	
	830 kcal, 25 g Fett, 106 g KH, 41 g Eiweiß	590 kcal, 16 g Fett, 86 g KH, 17 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß			830 kcal, 25 g Fett, 106 g KH, 41 g Eiweiß	590 kcal, 16 g Fett, 86 g KH, 17 g Eiweiß	333 kcal, 31 g Fett, 1 g KH, 13 g Eiweiß	
Fr.	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Heringssalat ^{1,4,14,G1,D,G} Salzkartoffeln ^{G1,G}	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Griechische Reismudelpfanne ^{A,A1,G1,G} Tomatensoße	Gemischter Käseteller mit Fisch ^{2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J}		Fr.	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Heringssalat ^{1,4,14,G1,D,G} Salzkartoffeln ^{G1,G}	Brokkolisuppe ^{2,A,A1,G1,G} Griechische Reismudelpfanne ^{A,A1,G1,G} Tomatensoße	Gemischter Käseteller mit Fisch ^{2,3,6,12,A,A1,C,D,G,I,J}	
	387 kcal, 21 g Fett, 31 g KH, 17 g Eiweiß	424 kcal, 14 g Fett, 54 g KH, 16 g Eiweiß	272 kcal, 20 g Fett, 4 g KH, 20 g Eiweiß			387 kcal, 21 g Fett, 31 g KH, 17 g Eiweiß	424 kcal, 14 g Fett, 54 g KH, 16 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,A,A1,G1,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴	Eiersalat ^{12,A,A1,C,J}		Sa.	Schwäbischer Linseneintopf ^{2,I} Wienerle ^{1,2,16,F2} Frisches Obst ¹⁴	Gemüsecremesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Brötchen ^{A,A1} Frisches Obst ¹⁴	Eiersalat ^{12,A,A1,C,J}	
	624 kcal, 30 g Fett, 56 g KH, 26 g Eiweiß	309 kcal, 4 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	184 kcal, 15 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß			624 kcal, 30 g Fett, 56 g KH, 26 g Eiweiß	309 kcal, 4 g Fett, 57 g KH, 9 g Eiweiß	184 kcal, 15 g Fett, 2 g KH, 10 g Eiweiß	
So.	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Schweinegulasch , " Schaschlik" ^{4,13,J,L,F2} Schaschliksoße ^{4,J} Spätzle ^{A,A1,G1,C,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Spaghetti ^{A,A1} Basilikumpesto ^{1,2,G1,C,G,H,H4} Rettichsalat ^{G1,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Feinschmeckerteller ^{1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2}		So.	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Schweinegulasch , " Schaschlik" ^{4,13,J,L,F2} Schaschliksoße ^{4,J} Spätzle ^{A,A1,G1,C,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Selleriesuppe ^{2,A,A1,G1,G,I} Spaghetti ^{A,A1} Basilikumpesto ^{1,2,G1,C,G,H,H4} Rettichsalat ^{G1,G} Überraschungsdessert ^{6,12,G1,G,H,H2}	Feinschmeckerteller ^{1,2,16,A,A1,C,D,F1,F2}	
	717 kcal, 29 g Fett, 71 g KH, 37 g Eiweiß	567 kcal, 24 g Fett, 69 g KH, 14 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß			717 kcal, 29 g Fett, 71 g KH, 37 g Eiweiß	567 kcal, 24 g Fett, 69 g KH, 14 g Eiweiß	177 kcal, 11 g Fett, 2 g KH, 16 g Eiweiß	

Regelmäßige Angebote



In den **unterschiedlichen Wohnbereichen oder im Innenhof** spielen abwechselnd folgende **Musiker**:

Charly Lüftner am Akkordeon
Karl Bühler an der Gitarre
Werner Kohler an der Gitarre
Rüdiger Liedtke am Akkordeon

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 **Jochen Billharz** für 10 Jahre und an **Beate Kaczmarek** für 15 Jahre Betriebszugehörigkeit.

Neue Mitarbeiter/innen



Als neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter heißen wir **Marla Sester** und **Altynai Maksatbekova** (beide Auszubildende), **Katja Lais** (Pflege) und **Satilmis Erol** (Hausmeister) herzlich Willkommen. Wir freuen uns auf eine gute und angenehme Zusammenarbeit.

Verabschiedung



Wir danken **Irmtraut May-Bischoff**, **Rita Isaeva**, **Sandrina Moser** und **Michelle Beck** 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!

Er isch´s!

Ludwig Hillenbrand, langjährige Gymnasiallehrer und Schulleiter, ist als Autor in Sachen Mundart sehr engagiert. Er sandte uns ein selbst geschriebenes wunderbares Mai-Gedicht zu, für das wir uns herzlichst bedanken.

*Er isch´s!
 Wer sunscht?
 Mir spiire widder selli Liftli
 Un selli siäβi Bliäteditfli,
 Jetz isch´r do
 Un d´Litt sin froh,
 Wenn´s bliest, Wenn´s bliest.*

*D´Veegel zwitschre in de Baim,
 Mr will nuss un nimmi heim,
 Nit am Ofe d´Zitt verdubbre,
 Liäber laui Liftli schnubbre.
 Uffem Fahrrad, druss im Ried,
 Pfiff ich in d´Welt e Maielied,
 Wil´s bliest, Wil´s bliest.*

*Bliämli schlupfe iwveral
 Uff de Matt, im Berg un Dal
 An Baim un Stude alles sprießt,
 Schlagt uss un schießt
 Un wachst un triibt,
 Dass jeder sich diä Auge riibt –
 Wenn´s bliest, Wenn´s bliest.*

*Es schwirre rum diä Bliätepelle,
 D´Auge träne, d´Nas isch gschwolle
 Au selli Spore ussem Gras
 Kitzle eim in Hals un Nas,
 De Hueschte eim de Schliim russ zieht,
 Wenn´s bliest, Wenn´s bliest.*

*Bim Wandere durch Feld un Wiese
 Mueß mr schnupfe, rotze, niese,
 Un im Dampf vum Bliätetaub
 Wursch schlapp, wursch daub
 Un friäjohrmied –
 Wil´s bliest, Wil´s bliest.*

*Wenn alles um uns schneizt un niest,
 Dann weiß mr, dass de Lenz uns grießt.
 Dann weisch genau:
 Jetz isch´r kumme.
 Ja, er isch´s!
 Ich hab´s vernumme:
 Es bliest! Es bliest!*

Gedenken an die Verstorbenen

Marianne R.

Herta W.



Friede mein Herz,
 lass die Zeit für das Scheiden süß sein,
 lass es nicht einen Tod sein, sondern Vollendung.
 Lass Liebe in Erinnerung schmelzen.

(Tagore)



VERANSTALTUNGEN im Mai



Montag, 13. Mai
ab 14:30 Uhr
Clownin Adele Spätzle
besucht unterschiedliche Wohnbereiche.



Samstag, 18. Mai
15.00 Uhr
Der Chor „Jamm Singers“, unter der Leitung von Margarete Leins, bringt internationale Klänge ins Café.



DIE ENGEL APOTHEKE

Friedrichstraße 1

☎ 07821-22749

✉ info@apotheke-lahr.de

Lahr

☎ 07821-39422

🏠 apotheke-lahr.de



gedruckt auf 100%