

# s'Bläddli

Neues aus dem AWO Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus

Unsere neuen Heimbewohnerinnen und Heimbewohner sowie unsere Kurzzeit- und Tagespflegegäste heißen wir herzlich willkommen. Wir wünschen Ihnen in unserem Hause eine angenehme und zufriedene Zeit.



Alwina K.	Heinz Z.
Maria R.	Heinz R.
Alexej J.	Lilli H.
Irmgard L.	Ernst V.



## Wir gedenken der Verstorbenen

**Frau Anna W.  
Frau Maria V.  
Frau Eleonore S.  
Frau Hedwig G.**

Ich bin ein Gast auf Erden und hab hier keinen Stand;  
der Himmel soll mir werden, da ist mein Vaterland.

Hier reis ich bis zum Grabe;  
dort in der ewgen Ruh  
ist Gottes Gnadengabe,  
die schließt all Arbeit zu.

(Paul Gerhardt)



**WORTSPIEL** lautete die Lösung im Juni-Rätsel.

Gewinner/innen bei diesem Preisrätsel sind:

**1. Preis**  
Lula R.

**2. Preis**  
Maria N.

**3. Preis**  
Friedhilde M.



# Geburtstagskalender

Herzliche Glückwünsche an die Geburtstagskinder im

## Juli

08.	Emma Z.	89 Jahre	WB Kippenheimweiler
17.	Lioba G.	88 Jahre	WG Sulz
17.	Erna P.	83 Jahre	WB Kippenheimweiler
18.	Hanna de G.	82 Jahre	WB Sulz
21.	Benedikta F.	83 Jahre	WB Dinglinge
23.	Notburga M.	87 Jahre	WB Kippenheimweiler
25.	Gisela G.	77 Jahre	WB Sulz
25.	Arie L.	88 Jahre	WB Dinglingen
29.	Marie S.	92 Jahre	WB Lahr



**Das Alter ist nicht bloß ein  
Abbauen und Hinwelken,  
es hat, wie jede Lebensstufe,  
seine eigenen Werte,  
seinen eigenen Zauber,  
seine eigene Weisheit,  
seine eigene Trauer.**

(Hermann Hesse)



**Dank** für die Treue zum Unternehmen AWO und für jahreslanges Engagement in unserem Hause,  
für die Verbundenheit mit Kolleginnen und Kollegen und nicht zuletzt zu unseren Bewohnerinnen und Bewohnern an  
**Wieslowa P. für 10 Jahre**



Änderungen vorbehalten		<b>Speiseplan vom 06. – 12.07.2015</b>			Änderungen vorbehalten	
täglich	<b>Frühstück (7:45 – 9:45 Uhr):</b> nach Wahl  500-550 Kcal	<b>Zwischenmahlzeit:</b>  Joghurt oder Obst  150-200 Kcal	<b>Mittagskaffee (14:30–16:00 Uhr):</b> abwechsl. Sandkuchen, Butterkranz, Rührkuchen 200-250 Kcal	<b>Spätmahlzeiten</b>  – auf Wunsch –  450-500 Kcal		
	<b>Mittagessen (500-600 Kcal) (12:00 – 13:15 Uhr)</b>				<b>Abendessen (17:15 – 20:00 Uhr)</b>	
Tag	<b>Vollkost / Mischkost</b>	<b>Diabetes / Diät</b>	<b>Fleischfreie / vegetarische Kost</b>			
MO 06.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Riesen-Rösti <sup>15+9</sup> Neuenburger Art <sup>11+15</sup> , dazu Blattsalat <sup>18</sup> , frisches Obst Kcal 548 F31,4Kh54,4 E20,8	Diabetiker können grundsätzlich Vollkost zu sich nehmen, deshalb gilt der Vollkostspeiseplan auch für Altersdiabetiker.  Zu beachten ist allerdings die Menge der zu sich genommenen Nahrung.  Süßspeisen wie beispielsweise Pfannkuchen mit Apfelmus oder Ähnliches sollten wegen der erheblich erhöhten Kalorienmenge gemieden werden. In diesen Fällen weisen wir ein Alternativgericht aus. Individuelle Diätpläne werden nach Absprache und persönlichem Bedarf erstellt.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüserahm-Schupfnudeln <sup>11+9</sup> , und Salat <sup>18</sup> frisches Obst Kcal 557 F45,9Kh78,4 E12,3	Flammenkuchen-Toast und Tee  Kcal.470 F 33,6Kh 36,7 E 24,4		
DI 07.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Lasagne mit italienischem Salat  Kcal 544 F30,4Kh54,4 E22,		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Maultaschenpfanne mit Ei, dazu bunter Salatteller <sup>18</sup> Dessert Kcal 547 F31,9Kh54,4 E16,8	Schweizer Käseteller <sup>15</sup> Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.439 F 32,6 Kh 43,3 E 17,5		
MI 08.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Grüner Bohneneintopf mit Hackbällchen Dessert Kcal 547 F32,9Kh64,4 E17,3		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüsebratling mit Tsatsiki, dazu bunter Reis und Salat Kcal 548 F31,4Kh54,4 E20,8	Vesperteller Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.449 F 34,6 Kh 44,3 E 22,4		
DO 09.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüse-Nudelauf <sup>9+11+15</sup> mit buntem Salatteller Kcal. 541 F 28,0 Kh 51,2E 21,6		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Marillenknödel mit Fruchtfüllung, dazu Vanillesoße Kcal 541 F30,1Kh53,9 E16,0	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>11+15+9</sup>  Kcal.444 F 30,6 Kh 46,3 E 20,4		
FR 10.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Zanderfilet in Weißweinsauce mit Bandnudeln <sup>9+12+15</sup> , dazu Rahmspinat Kcal 548 F35,9Kh53,4 E18,9		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Spiegelei <sup>9</sup> auf Spinat und Salzkartoffeln  Kcal 540 F35,9Kh61,4 E14,3	„Kleine Käsereise“ <sup>11+15+9</sup> , angemachter Camembert Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.455 F 31,6 Kh 44,3 E 44,4		
SA 11.	Erbseneintopf <sup>+15</sup> mit Wiener Würstchen Dessert <sup>8</sup> Kcal 537 F32,9Kh 53,4 E14,8		Bunter Gemüseeintopf <sup>4</sup> frisches Obst  Kcal 530 F28,9Kh47,4 E14,8	Fleischwurst im Ring Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.455 F 36,6Kh 42,2 E 18,9		
SO 12.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat, Dessert <sup>8</sup> Kcal 551 F31,4Kh54,4 E20,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kartoffel-Pizza <sup>+15+9</sup> mit Gemüse, dazu grüner Salat <sup>18</sup> Dessert <sup>8</sup> Kcal 532 F32,9Kh52,4 E15,8	Bunter Fleischsalat Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.449 F 34,6 Kh 44,3 E 22,4		

**Zusatzstoffe:**  
<sup>1</sup> Farbstoff <sup>5</sup> geschwefelt <sup>2</sup> Konservierungsmittel <sup>6</sup> gewachst <sup>3</sup> Antioxidationsmittel/Phosphat <sup>4</sup> Geschmacksverstärker  
<sup>8</sup> Süßungsmittel

**Allergene:**  
<sup>9</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) <sup>10</sup> Krebstiere <sup>11</sup>Eier <sup>12</sup> Fisch  
<sup>13</sup> Erdnüsse <sup>14</sup> Soja <sup>15</sup> Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <sup>16</sup> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) <sup>17</sup> Sellerie <sup>18</sup> Senf <sup>19</sup> Sesamsamen <sup>20</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l <sup>21</sup> Lupinen <sup>22</sup> Weichtiere



Änderungen vorbehalten		<b>Speiseplan vom 13. – 19.07.2015</b>			Änderungen vorbehalten	
täglich	<b>Frühstück (7:45 – 9:45 Uhr):</b> nach Wahl  500-550 Kcal	<b>Zwischenmahlzeit:</b>  Joghurt oder Obst  150-200 Kcal	<b>Mittagskaffee (14:30–16:00 Uhr):</b> abwechsl. Sandkuchen, Butterkranz, Rührkuchen 200-250 Kcal	<b>Spätmahlzeiten</b>  – auf Wunsch –  450-500 Kcal		
	<b>Mittagessen (500-600 Kcal) (12:00 – 13:15 Uhr)</b>				<b>Abendessen (17:15 – 20:00 Uhr)</b>	
Tag	<b>Vollkost / Mischkost</b>	<b>Diabetes / Diät</b>	<b>Fleischfreie / vegetarische Kost</b>			
<b>MO</b> 13.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Tortellini mit Tomatensoße <sup>15+11+9</sup> und grüner Salat <sup>18</sup> frisches Obst Kcal 544 F29,4Kh48,9E 24,2	Diabetiker können grundsätzlich Vollkost zu sich nehmen, deshalb gilt der Vollkostspeiseplan auch für Altersdiabetiker.  Zu beachten ist allerdings die Menge der zu sich genommenen Nahrung.  Süßspeisen wie beispielsweise Pfannkuchen mit Apfelmus oder Ähnliches sollten wegen der erheblich erhöhten Kalorienmenge gemieden werden. In diesen Fällen weisen wir ein Alternativgericht aus. Individuelle Diätpläne werden nach Absprache und persönlichem Bedarf erstellt.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüse-Auflauf <sup>9</sup> mit Salzkartoffeln und gem. Salat <sup>18</sup> frisches Obst Kcal 537 F33,9Kh68,4 17,3	Gemüse-Kräuter-Tarte <sup>15+9</sup> Butter <sup>9+15</sup> , Tee  Kcal.454 F 32,6 Kh 41,3 E 21,		
<b>DI</b> 14.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse <sup>+11+9</sup> , dazu bunter Salat <sup>18</sup> Kcal 544 F30,9Kh 53,4 E16,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kaiserschmarren <sup>9+15</sup> mit Vanillesoße, Kcal 557 F45,9Kh78,4 E12,3	Putenbrust <sup>7</sup> mit Paprikazwiebeln Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.439 F 32,6 Kh 43,3 E 17,5		
<b>MI</b> 15.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Königsberger Klopse <sup>+9</sup> mit Langkornreis und Rote-Beete-Salat <sup>18+8</sup> Kcal 537 F32,9Kh 53,4 E14,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gefüllte Paprika mit Tomatenreis und Salat <sup>18</sup> Kcal 537 F28,39Kh68,4 21,3	Schweizer Käseteller Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.439 F 32,6 Kh 43,3 E 17,5		
<b>DO</b> 16.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüsebratling mit Röstkartoffeln und Kohlrabigemüse Kcal 548 F30,9Kh 53,4 E20,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Pfannkuchen mit Tomate u. Käse <sup>9+11+15</sup> gefüllt, dazu Salat Kcal 540 F35,9Kh61,4 E14,3	Wiener Würstchen <sup>+9</sup> mit Kartoffelsalat, Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.470 F 33,6Kh 36,7 E 24,4		
<b>FR</b> 17.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Knusperfilet mit Honig/Senfpanade <sup>+11+12</sup> , dazu Kräuterkartoffeln u. Pariser Karotten Kcal 548 F31,7Kh57,7 E24,3		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Grießschnitte mit Rharbarber-Kompott <sup>11+15</sup> Kcal 557 F45,9Kh78,4 E12,3	„Kleine Käsereise“ <sup>15</sup> angemachter Camembert Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.455 F 31,6 Kh 44,3 E 44,4		
<b>SA</b> 18.	Gaisburger Marsch <sup>4+15+17</sup> mit Rind und Spätzle <sup>4+11+15+9</sup> Dessert <sup>8</sup> Kcal 537 F32,9Kh 53,4 E14,8		Bunter Gemüseintopf <sup>4+15+17</sup> frisches Obst Kcal 530 F28,9Kh47,4 E14,8	Römerbraten Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.455 F 36,6Kh 42,2 E 18,9		
<b>SO</b> 19.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Rinderroulade mit Kartoffelpüree <sup>+15+9</sup> und Apfelrotkohl Dessert <sup>8</sup> Kcal 547 F31,4Kh54,7 E20,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüseragout an Serviettenknödeln <sup>11+9</sup> dazu grüner Salat <sup>18</sup> Dessert <sup>8</sup> Kcal 532 F32,9Kh52,4 E15,8	Aufschnitteller, Eiersalat <sup>11+15</sup> Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.449 F 34,6 Kh 44,3 E 22,4		

**Zusatzstoffe:**

<sup>1</sup> Farbstoff <sup>5</sup> geschwefelt <sup>2</sup> Konservierungsmittel <sup>6</sup> gewachst <sup>3</sup> Antioxidationsmittel/Phosphat <sup>4</sup> Geschmacksverstärker  
<sup>8</sup> Süßungsmittel

**Allergene:**

<sup>9</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) <sup>10</sup> Krebstiere <sup>11</sup> Eier <sup>12</sup> Fisch  
<sup>13</sup> Erdnüsse <sup>14</sup> Soja <sup>15</sup> Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <sup>16</sup> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) <sup>17</sup> Sellerie <sup>18</sup> Senf <sup>19</sup> Sesamsamen <sup>20</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l <sup>21</sup> Lupinen <sup>22</sup> Weichtiere

Änderungen vorbehalten		<b>Speiseplan vom 20. -26.07.2015</b>			Änderungen vorbehalten	
täglich	<b>Frühstück (7:45 – 9:45 Uhr):</b> nach Wahl  500-550 Kcal	<b>Zwischenmahlzeit:</b>  Joghurt oder Obst  150-200 Kcal	<b>Mittagskaffee (14:30–16:00 Uhr):</b> abwechsl. Sandkuchen, Butterkranz, Rührkuchen 200-250 Kcal	<b>Spätmahlzeiten</b>  – auf Wunsch –  450-500 Kcal		
	<b>Mittagessen (500-600 Kcal) (12:00 – 13:15 Uhr)</b>				<b>Abendessen (17:15 – 20:00 Uhr)</b>	
Tag	<b>Vollkost / Mischkost</b>	<b>Diabetes / Diät</b>	<b>Fleischfreie / vegetarische Kost</b>			
<b>MO</b> 20.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Pfannkuchen mit Gemüse-Bolognese gefüllt, dazu bunter Blattsalat frisches Obst Kcal 522 F30,9Kh 53,4 E17,8	Diabetiker können grundsätzlich Vollkost zu sich nehmen, deshalb gilt der Vollkostspeiseplan auch für Altersdiabetiker.  Zu beachten ist allerdings die Menge der zu sich genommenen Nahrung.  Süßspeisen wie beispielsweise Pfannkuchen mit Apfelmus oder Ähnliches sollten wegen der erheblich erhöhten Kalorienmenge gemieden werden. In diesen Fällen weisen wir ein Alternativgericht aus.  Individuelle Diätpläne werden nach Absprache und persönlichem Bedarf erstellt.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Spätzle-Pilzpfanne <sup>11+15+9</sup> , dazu bunter Salatteller <sup>18</sup>  Kcal 547 F31,9Kh54,4 E1816,8	Flammenkuchen-Toast <sup>+9</sup> und Tee  Kcal.438 F 31,1 Kh 45,9 E 22,0		
<b>DI</b> 21.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kartoffel-Puffer mit Apfelmus und grünem Salat <sup>18</sup>  Kcal 531 F34,9Kh 53,4 E15,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Blumenkohl-Käsebratling <sup>15+11+9</sup> mit Röstkartoffeln und grünem Salat <sup>18</sup>  Kcal 541 F30,1Kh51,4 E12,	Frischkäse-Teller Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.452 F 32,6 Kh 44,3 E 16,4		
<b>MI</b> 22.	Badische Kartoffelsuppe mit Wienerle Dessert <sup>8</sup> Kcal 531 F34,9Kh 53,4 E15,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kräuterquark <sup>15</sup> mit Pellkartoffeln Kcal 548 F31,4Kh54,4 E20,8	Vesperteller Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.442 F 30,8 Kh 42,3 E 19,4		
<b>DO</b> 23.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Griechische Reismudelpfanne <sup>15+11+9</sup> , dazu Salat <sup>18</sup> Dessert <sup>8</sup> Kcal 544 F27,2Kh54,4 E23,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kirschen-Michel mit Vanillesoße <sup>11+15+9</sup>  Kcal 547 F31,9Kh54,4 E16,8	Münchner Weißwurst mit Laugengebäck <sup>11+9</sup>  Kcal.446 F 31,4 Kh 40,4 E 16,9		
<b>FR</b> 24.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Forellenfilet Müllerin Art <sup>12+9</sup> mit Salzkartoffeln und Broccoli Kcal 548 F31,7Kh57,7 E24,3		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Pfannkuchen mit Apfelmus <sup>15+11+9</sup> buntem Salat <sup>18</sup>  Kcal 541 F30,1Kh53,9 E16,0	Frischkäse-Dip Käseauswahl <sup>15</sup> Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.442 F 30,8 Kh 42,3 E 19,4		
<b>SA</b> 25.	Hühnersuppe mit Suppenudeln <sup>11+9</sup> frisches Obst Kcal 544 F31,9Kh53,1 E16,0		Kartoffel - Gemüseeintopf frisches Obst  Kcal 530 F30,9Kh 48,4 E14,7	Krakauer im Ring Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.438 F 31,4 Kh 41,1 E 17,1		
<b>SO</b> 26.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Hähnchenbrust „Toskana“ mit Serviettenknödel u. Prinzessbohnen Dessert <sup>8</sup> Kcal 551 F31,4Kh54,4 E20,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Champignon- Ragout mit Serviettenknödel und Salat <sup>18</sup>  Kcal 537 F30,7Kh52,4 E17,3	Kassler Braten Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.454 F 31,8 Kh 41,9 E 15,8		

**Zusatzstoffe:**  
<sup>1</sup> Farbstoff <sup>5</sup> geschwefelt <sup>2</sup> Konservierungsmittel <sup>6</sup> gewachst <sup>3</sup> Antioxidationsmittel/Phosphat <sup>4</sup> Geschmacksverstärker  
<sup>8</sup> Süßungsmittel

**Allergene:**  
<sup>9</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) <sup>10</sup> Krebstiere <sup>11</sup>Eier <sup>12</sup> Fisch  
<sup>13</sup> Erdnüsse <sup>14</sup> Soja <sup>15</sup> Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <sup>16</sup> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) <sup>17</sup> Sellerie <sup>18</sup> Senf <sup>19</sup> Sesamsamen <sup>20</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l <sup>21</sup> Lupinen <sup>22</sup> Weichtiere

Änderungen vorbehalten		<b>Speiseplan vom 27.07. – 02.08.2015</b>			Änderungen vorbehalten	
täglich	<b>Frühstück (7:45 – 9:45 Uhr):</b> nach Wahl  500-550 Kcal	<b>Zwischenmahlzeit:</b>  Joghurt oder Obst  150-200 Kcal	<b>Mittagskaffee (14:30–16:00 Uhr):</b> abwechsl. Sandkuchen, Butterkranz, Rührkuchen 200-250 Kcal	<b>Spätmahlzeiten</b>  – auf Wunsch –  450-500 Kcal		
	<b>Mittagessen (500-600 Kcal) (12:00 – 13:15 Uhr)</b>				<b>Abendessen (17:15 – 20:00 Uhr)</b>	
Tag	<b>Vollkost / Mischkost</b>	<b>Diabetes / Diät</b>	<b>Fleischfreie / vegetarische Kost</b>			
<b>MO</b> 27.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Käse-Makkaroni mit Tomatensoße <sup>15+11+9</sup> und grünem Salat <sup>18</sup> frisches Obst Kcal 548 F31,4Kh54,4 E20,8	Diabetiker können grundsätzlich Vollkost zu sich nehmen, deshalb gilt der Vollkostspeiseplan auch für Altersdiabetiker.  Zu beachten ist allerdings die Menge der zu sich genommenen Nahrung.  Süßspeisen wie beispielsweise Pfannkuchen mit Apfelmus oder Ähnliches sollten wegen der erheblich erhöhten Kalorienmenge gemieden werden. In diesen Fällen weisen wir ein Alternativgericht aus.  Individuelle Diätpläne werden nach Absprache und persönlichem Bedarf erstellt.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüseaultaschen gratiniert <sup>11+9</sup> , mit Tomatensoße und Salat <sup>18</sup> frisches Obst Kcal 557 F45,9Kh78,4 E12,3	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>11+15+9</sup>  Kcal.444 F 30,6 Kh 46,3 E 20,4		
<b>DI</b> 28.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gemüse-Soufflé <sup>15</sup> , Kartoffelpüree und Blattsalat <sup>18</sup> Dessert Kcal 547 F32,9Kh64,4 E17,3		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Broccoli-Nussecke mit Kartoffelgratin, dazu bunter Salatteller <sup>18</sup> Dessert Kcal 547 F31,9Kh54,4 E16,8	Schweizer Käseteller <sup>15</sup> Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.439 F 32,6 Kh 43,3 E 17,5		
<b>MI</b> 29.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Kalbsbratwurst <sup>15+9</sup> , mit Kartoffelpüree und Bayrischem Kraut Kcal 544 F30,4Kh54,4 E22,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Gratinierte Tofu-Schnitte mit Reis und Gemüse Kcal 548 F31,4Kh54,4 E20,8	Vesperteller Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.449 F 34,6 Kh 44,3 E 22,4		
<b>DO</b> 30.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Eier <sup>11</sup> in Senfsoße <sup>9+11+15</sup> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Kcal. 541 F 28,0 Kh 51,2E 21,6		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Champignonragout mit Semmelknödel, dazu bunter Blattsalat Kcal 541 F30,1Kh53,9 E16,0	Quiche-Lorraine , Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.470 F 33,6Kh 36,7 E 24,4		
<b>FR</b> 31.-	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Backfischfilet <sup>9+12+15i</sup> mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat Kcal 548 F35,9Kh53,4 E18,9		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Spiegelei <sup>9</sup> auf Spinat und Salzkartoffeln Kcal 540 F35,9Kh61,4 E14,3	„Kleine Käserese“ <sup>11+15+9</sup> , angemachter Camembert Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee Kcal.455 F 31,6 Kh 44,3 E 44,4		
<b>SA</b> 01.	Bigosch Krauteintopf <sup>+15</sup> mit gepökeltem Fleisch Dessert <sup>8</sup> Kcal 537 F32,9Kh 53,4 E14,8		Bunter Gemüseintopf <sup>4</sup> frisches Obst Kcal 530 F28,9Kh47,4 E14,8	Fleischwurst im Ring Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.455 F 36,6Kh 42,2 E 18,9		
<b>SO</b> 02.	Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Rindfleisch in Meerrettichsoße, Bouillon-Kartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert <sup>8</sup> Kcal 551 F31,4Kh54,4 E20,8		Tagessuppe <sup>4+15+17</sup> Käsespätzle <sup>11+15+9</sup> , Rahmsoße, dazu grüner Salat <sup>18</sup> Dessert <sup>8</sup> Kcal 532 F32,9Kh52,4 E15,8	Pikanter Zigeunersalat Brot, Butter <sup>9+15</sup> und Tee  Kcal.449 F 34,6 Kh 44,3 E 22,4		

**Zusatzstoffe:**  
<sup>1</sup> Farbstoff <sup>5</sup> geschwefelt <sup>2</sup> Konservierungsmittel <sup>6</sup> gewachst <sup>3</sup> Antioxidationsmittel/Phosphat <sup>4</sup> Geschmacksverstärker  
<sup>8</sup> Süßungsmittel

**Allergene:**  
<sup>9</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) <sup>10</sup> Krebstiere <sup>11</sup>Eier <sup>12</sup> Fisch  
<sup>13</sup> Erdnüsse <sup>14</sup> Soja <sup>15</sup> Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) <sup>16</sup> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) <sup>17</sup> Sellerie <sup>18</sup> Senf <sup>19</sup> Sesamsamen <sup>20</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l <sup>21</sup> Lupinen <sup>22</sup> Weichtiere

# Regelmäßige Aktivitäten

## Eine halbe Stunde vor jedem Angebot

geht ein ehrenamtlicher Begleitdienst durch die Wohnbereiche und erinnert die Bewohnerinnen und Bewohner bzw. begleitet sie nach Wunsch zur Aktivierung.

<b>Mo.</b>	10:30 - 11:30	<b>Bunte Stunde – jahreszeitliche Aktivierungsrunde</b> Frau Hörig	Café
	15:00 - 16:00	<b>Kaffeehaus-Musik (jeweils am 1. + 3. Montag)</b> Herr Wählt am Klavier	Café
	14:30 - 16:30	<b>Musiknachmittag (jeweils am 2. + 4. Montag)</b> Herr Liedtke am Akkordeon	<b>WB wechselnd</b>
<b>Di.</b>	10:30 - 11:30	<b>Integratives Hirnleistungstraining – IHT -</b> Frau Heidinger	Café
<b>Mi.</b>	10:30 - 11:30	<b>Training zur Sturzprophylaxe</b> (Praxis Gemidji)	Café
	ab 15:00	<b>Der Kioskwagen besucht alle Wohnbereiche</b>	
<b>Do.</b>	10:30 - 11:30	<b>Gymnastik</b> Frau Benz	Café
	15:00 / 15:30	<b>Wechselnde Veranstaltungen</b> Bitte beachten Sie den Aushang	Café
<b>Fr.</b>	10:30 - 11:00	<b>Evang. und kath. Gottesdienste</b> im Wechsel	Café
	15:30 - 16:30	<b>Training zur Sturzprophylaxe</b> (Praxis Gemidji)	<b>WB Sulz</b>
	~	<b>Ehrenamtlicher Krankenhausbesuchsdienst</b>	

### Hunde- besuchs- dienst

**MO** Nachm. Frau von Pflug alle 2 bis 3 Wochen mit „Anouk“,  
**FR** Nachm. Frau Danner alle 2 bis 3 Wochen mit „Henry“

### Friseur

Frau Wamser **DI** Vormittag + **FR** Vormittag WB K'heimweiler, Terminvereinbarung erfordl.

### Auf allen Wohnbereichen

werden Bewohnerinnen und Bewohner mit erhöhtem Betreuungsbedarf (nach § 87b SGB XI) durch Betreuungsassistentinnen begleitet. Es finden Einzel- und Gruppenaktivitäten, Ausflüge und Wochenendaktivitäten statt. Ebenfalls werden sie mit dem **Wohlfühlwagen** besucht.

### Café Ludwig Frank

Das Café hat täglich außer Dienstag für Sie geöffnet

**Öffnungszeiten: 14:30 Uhr bis 16:30 Uhr**

Dieses Angebot wird getragen durch ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Ludwig-Frank-Haus



## VERANSTALTUNGEN IM JULI 2015

---

Donnerstag, 02.07. 15:00 Uhr **Alle Geburtstagskinder des Monats Juni** sind zu einer Geburtstagskaffeerunde ins Café eingeladen

Sonntag, 05.07. 16:30 Uhr **Sommerfest im Ludwig-Frank-Haus**

---

Donnerstag, 09.07. 15:30 Uhr **Operettennachmittag: „Eine Nacht in Venedig“** von Johann Strauß (Teil II) im Café

---

Samstag, 11.07. 10:30 Uhr **Bingorunde** im Café

---

Sonntag, 19.07. 10:30 Uhr **Musikkreis** im Café

---

Donnerstag, 23.07. 18:15 Uhr **Opernabend: „Manon Lescaut“** von Giacomo Puccini (Teil II) im Café

---

Samstag, 25.07. 10:30 Uhr **Frühschoppen** im Café

---

Rüdiger Liedtke singt und spielt Akkordeon auf den Wohnbereichen

Montag 13.07.  
14:30 Uhr WB Dinglingen  
15:30 Uhr HG Reichenbach

Montag 27.07.  
14:30 Uhr WB Sulz  
15:30 Uhr WB Mietersheim

---

