

Heute schon gelächelt?



AWO Seniorenwohnpark „Am Stadtgarten“

Rheinhausenstr. 32b
79336 Herbolzheim
Telefon: 07643 930223
E-Mail: wal-herbolzheim@awo-bhe.de
Web: www.awo-bhe.de



AWO – Soziale Dienste mit Herz!

Stadtgarten-Bote

Mai

Ausflug oder Frühstück in der Wohnanlage?

Seit einigen Tagen haben wir mit einem Aushang ein Frühstück außerhalb der Wohnanlage ausgeschrieben.

Bisher gab es leider zu wenig Rückmeldung, ob jemand von Ihnen mitfahren möchte, um ein Frühstück im „Blumehäfele“ in Ettenheim zu genießen und vielleicht im Laden noch stöbern möchte.

Sollte sich bis **Mittwoch 07.05.2025** niemand weiter anmelden, werden wir auch dieses Mal den Ausflug absagen und bieten dann am 21.05. 2025 ein Frühstück in der Wohnanlage an.

Der Preis für die Busfahrt beträgt ab 10 Mitfahrern, 18€ pro Person. Ab mehr als 10 Personen, reduziert sich der Preis für die Busfahrt.

Das Frühstück liegt bei 14-20€, abhängig von zusätzlichen Getränken.



Termine im Mai

01. DO – **ALLES NEU, macht der Mai. - Feiertag**

02. FR – Büro von 10-13:00 Uhr besetzt

05. MO – 10-10:45Uhr Sitzgymnastik

06. DI – 09-10 Uhr Gedächtnistraining

07. MI – 09-10:30 Uhr Spielevormittag

08. DO – 14-15:30 Uhr Kaffeenachmittag

09. FR – Büro von 10-13:00 Uhr besetzt

12. MO – 10-10:45Uhr Sitzgymnastik

13. DI – 09-10 Uhr Gedächtnistraining

14. MI – 09-10:30 Uhr Spielevormittag

15. DO – 14-15:30 Uhr Kaffeenachmittag

16. FR – 09 Uhr Bürgerbus / Büro von 10-13:00 Uhr besetzt

19. MO – SITZGYMNASTIK ENTFÄLLT!!!

20. DI – 09-10 Uhr Gedächtnistraining

21. MI – **FRÜHSTÜCK**

22. DO – 14-15:30 Uhr **Kaffeenachmittag mit BINGO**

23. FR – Büro von 10-13:00 Uhr besetzt

26. MO – 10-10:45Uhr Sitzgymnastik

27. DI – 09-10 Uhr Gedächtnistraining

28. MI – 09-10:30 Uhr Spielevormittag

29. DO – **Christi Himmelfahrt - Feiertag**

30. FR – Büro von 10-13:00 Uhr besetzt



Mal ein schnelles Rezept



Herzhafte Spargel-Muffins mit Speck

Zutaten:

- 200 g Spargel, weiß
- 25 g Speckwürfel
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 50 g Creme Fraiche
- 100 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 25 g Parmesan

Zuerst schälen wir den Spargel. Falls die Stangen holzige Enden haben, diese wegschneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Währenddessen den Spargel in grobe Stücke schneiden und dann etwa 2 Minuten blanchieren und in einem Sieb abtropfen lassen. Nun den Speck in eine Pfanne geben und auslassen. Die Spargelstücke dazugeben und kurz mitbraten.

Anschließend geben wir die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz in eine Rührschüssel und mixen alles mit dem Handrührgerät durch. Dann Eier, Creme Fraiche sowie Mehl und Backpulver dazugeben und nochmals kurz durchrühren. Jetzt dürfen Spargel und Speck zum Teig wandern und untergehoben werden.

Den Teig für die Spargel-Muffins in die Muffinförmchen füllen und mit Parmesan bestreuen. Die herzhaften Muffins dann für 20 Minuten backen. Wenn ihr den Ofen verwendet, diesen zuvor auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rätsel-Ecke

1. Mai - Suchsel

S	C	H	U	L	F	R	E	I	E	H	L	K	A	D
B	M	C	A	U	F	S	T	E	L	L	E	N	M	E
A	A	F	F	A	B	S	T	A	N	P	P	X	U	M
L	I	E	B	E	S	B	E	W	E	I	S	S	E	O
T	B	I	F	T	G	R	K	A	U	E	K	C	D	N
R	A	E	A	R	A	E	A	A	F	D	A	H	S	S
A	U	R	T	A	U	R	I	A	M	B	X	M	C	T
D	M	T	P	A	N	L	B	S	O	P	A	U	P	R
I	A	A	E	M	L	E	I	E	T	A	F	C	R	A
T	E	G	I	A	F	I	K	N	I	E	B	K	O	T
I	A	G	E	I	S	T	E	R	G	T	R	E	T	I
O	S	Y	M	B	T	O	T	D	B	W	A	N	E	O
N	R	I	S	A	K	O	G	A	U	P	U	E	S	N
W	A	L	P	U	R	G	I	S	N	A	C	H	T	T
G	A	O	S	M	E	C	K	U	N	Z	H	E	T	A

Begriffe: (waagrecht —, senkrecht |, diagonal \)

Maibaum
Feiertag
Frühling
Lied
Schmücken
Schulfrei

Tradition
Arbeit
Walpurgisnacht
Liebesbeweis
Protest
Kampf

Aufstellen
Hexen
Geister
Tanz
Demonstration
Brauch

