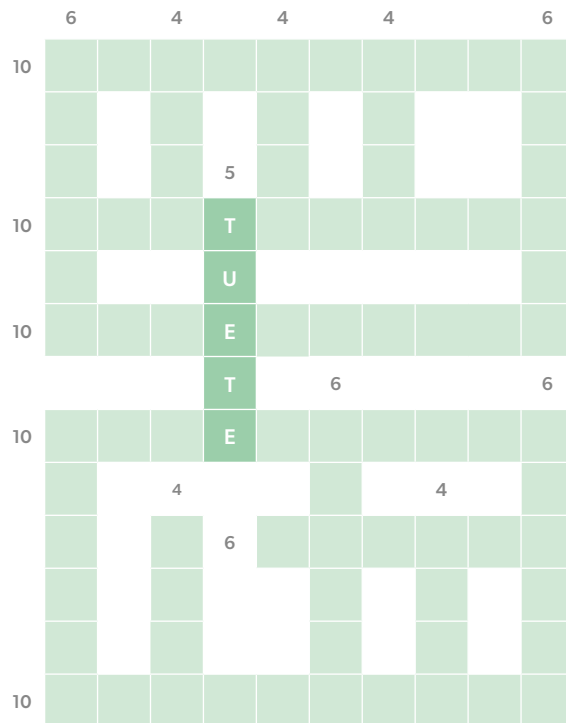


Spiel des Monats

GITTERRÄTSEL mit Wörtern!

Die vorgegebenen Wörter müssen alle in dem Rätselgitter untergebracht werden. Die Schwierigkeit besteht darin, bei gleichlangen Wörtern herauszufinden, an welche Stelle im Gitter sie gehören.



4 Buchstaben:
ESAU – FLIC – KAUZ
PUTZ – RAST

5 Buchstaben:
TUETE

6 Buchstaben:
FLINTE – FRIESE
SIMPEL – SOPHIA
SPLEEN – URLAUB

10 Buchstaben:
AFFENLIEBE
BUCHWEIZEN
HEUTZUTAGE
STECKBRIEF
UEBERFLUSS

Die Auflösung
des Rätsels wird
in den nächsten
Tagen wieder in
der Bücherbar
zu finden sein.



Wort des Monats

OHREN- SCHMAUS

Etwas, das sehr schön, angenehm klingt

Wir wollen uns treffen

06., 13., 20. September | 15.00 Uhr
Qigong mit Reiner Fulst

05., 12., 19., 26. September
Gesprächskreis mit Nicole Zakrzewski

07., 14., 21., 28. September
Spieletreff mit Hilde Rector

Erinnerung

Machen Sie mit bei unserer Umfrage und sagen Sie uns, was Sie sich für die Zukunft im Mietertreff wünschen.



Motto des Monats

Eine lange **REISE**
beginnt mit dem ersten
SCHRITT.

Wir suchen Unterstützung

Melden Sie sich gerne, wenn Sie uns ehrenamtlich unterstützen möchten.

Wichtiger Hinweis

Nach aktuellem Stand können insgesamt 5 Personen inkl. Kursleitung an Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten teilnehmen. Bei weiteren Lockerungen passen wir die Teilnehmerzahl natürlich gerne schrittweise an. Erhöhen sich die Fallzahlen wieder, können die Veranstaltungen leider nicht stattfinden.

Bitte beachten Sie: Eine Teilnahme ist nur mit Anmeldung möglich.



Rezept des Monats

APFEL-MOCCA CRUMBLE

Für 2 Portionen

70 g Mehl	1 TL Instant-Espressopulver
30 g Zucker	40 g Haselnusskerne (gehackt)
40 g Butter (kalt, in Stücken)	2 Äpfel
Salz	2 TL Zitronensaft

1. Mehl, Zucker, Butter, 1 Prise Salz und das Espressopulver mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Haselnüsse untermischen. Mind. 30 Min. kalt stellen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Apfelspalten in 2 gefettete, ofenfeste Förmchen geben und mit den Moccastreuseln bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Min. goldbraun backen.