

UNSER JULI

DIE TIPPS DES MONATS

07

Wir wollen uns treffen

04., 11., 18., 25. Juli | 09.00 Uhr
Walkingtreff mit Claudia Roselius
Treffpunkt Strehleener Str. 10 b, am Büro

04., 11., 18., 25. Juli | 15.00 Uhr
Qigong mit Reiner Fulst

05. Juli | 14.30 Uhr
Kaffee und der leckerste Kuchen
von Inge Kohlwey

09. Juli | 14.00 Uhr

Sommerfest im Kloostergarten. Unter dem Motto „TrommelWIRbel“ feiern wir unser Sommerfest und freuen uns auf einen schönen Tag mit kühlen Getränken, leckerem Essen und ganz viel Zuhause-Gefühl. Die Anmeldung funktioniert ganz einfach über den QR-Code.

07., 14., 21., 28. Juli | 14.30 Uhr
Spiel, Sport und Spaß mit Hilde

12. Juli | 10.00 Uhr
Lerne dein Handy oder Tablet kennen

22. Juli | 17.00 Uhr
Grillen im Bauverein – Fleisch und Würstchen von Müllers Wurstdiele (5,00€), Bier (1,00€ je Flasche).
Wir bitten um Salatspenden!

26. Juli | 08.30 Uhr
Wir bereiten zusammen ein Frühstück zu, das wir anschließend gemeinsam genießen.

28. Juli | 14.30 Uhr
Übungen für unser Gehirn



Bei unseren Veranstaltungen gelten weiterhin in allen Innenräumen die Maskenpflicht und die Abstandsregeln.

Bei allen Veranstaltungen bitten wir um Anmeldung bis 30. Juni. Möchten Sie unseren Abholservice nutzen, sagen Sie uns einfach Bescheid und wir teilen Ihnen den Abholtermin mit.

Im Mietertreff werden Fotos gemacht, die unter Umständen im Internet oder in der Mieterzeitung erscheinen können. Wer das nicht möchte, spricht bitte den Fotografierenden auf der jeweiligen Veranstaltung an.

Gewinnspiel

Passend zum Sommer verlosen wir einen Bummelpass für unser Sommerfest und je eine von unseren Klappliegen an den Gewinner und seine Begleitperson! Um in den Lostopf zu kommen, müsst ihr euch nur bei uns melden und sagen, wen ihr mitnehmen wollen würdet.

(n.zakrezewski@bauverein-delmenhorst.de)



Scan mich für die digitale Version

Rezept des Monats

KIRSCH-JOGHURT-EIS

Für 4 Kugeln

300 g tiefgekühlte Kirschen
60 g Puderzucker
100 g Sahnejoghurt
20 g Zartbitterschokolade

1. Tiefgekühlte Kirschen auf eine Platte legen und 15 Minuten antauen lassen.
2. Puderzucker und Kirschen in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Sahnejoghurt unterrühren und die Masse wieder einfrieren.
3. Zartbitterschokolade hacken. Aus der Kirschmasse 4 Kugeln abstechen und sofort mit der Schokolade bestreut servieren.