

Hauszeitung *carpe diem Gleichen*

Herbst 2026

Ausgabe 37



Liebe Leserin, lieber Leser, liebe Interessierte an unserem Senioren-Park carpe diem in Gleichen, und wieder neigt sich ein Sommer dem Ende zu, die ersten Blätter verfärben sich, die Felder sind schon abgeerntet – sehr früh in diesem Jahr, aber: Rückblickend war dieser Sommer auch außergewöhnlich! Wie wir alle, schwitzend und nach Schatten suchend, bemerken mussten, prägte sehr große Hitze in Wellen und mit nahezu keinerlei Abkühlung diese Monate. Gerade in den Einrichtungen für Senioren und Krankenhäusern machten sich diese Temperaturen sehr erschwerend bemerkbar.

Auch im Senioren-Park ließen wir nichts unversucht, für erträgliche Temperaturen in allen Bereichen zu sorgen. So installierten wir Ventilatoren in den Gängen, sorgten für Beschattung in den Gartenbereichen, passten Tagesabläufe für Bewohnerinnen und Bewohner, Gäste unserer Tagespflege und auch unserer Mieterinnen und Mieter an. Auch die Arbeitsläufe der Mitarbeitenden kamen auf den Prüfstand. Hier ist sicherlich noch viel Luft nach oben (gerne kühlende Luft!). Die zukünftigen Sommersaisons werden weiterhin herausfordernd sein, so dass sicherlich weitere Innovationen und Änderungen in Ausstattung, Veranstaltungsangeboten, etc. erforderlich sein werden. Auch unsere Veranstaltungen im Sommer litten darunter – so ist fraglich, ob in zukünftigen Sommern ein klassisches Sommerfest eine geeignete Feier für alle im Senioren-Park sein kann, oder nicht viel mehr im Frühling und Herbst Alternativen entwickelt werden sollten.

Hier sind kleine Reformen, nur intern, zu prüfen und zeitnah umzusetzen. Große Reformen stehen aktuell an, so auch für den Bereich der Pflege, wie Ihnen bekannt sein dürfte. Der Reformbedarf ist riesig, personell und auch finanziell stehen in jedem Fall Änderungen an, genaues wird im kommenden Herbst dann öffentlich werden. Erlauben sie mir zwei eigene Konkretisierungen / Wünsche: Zum Ersten ist dringend das starre Festhalten an Fachkraftquoten zu korrigieren. Gute, fachliche und empathische Pflege wird nicht automatisch durch eine 50-prozentige Fachkraftquote gesichert! Zum Zweiten muss dringend eine individuellere, an den Ressourcen des Pflegebedürftigen ausgerichtete Pflege und damit auch individueller Kosten eingeführt werden. Möglichkeiten, eigene Pflegeaufgaben zu übernehmen, müssen sich, u.a. auch in stationären Pflegeeinrichtungen, kostenverringend für den Einzelnen bemerkbar machen! Eine Pflege mit Kosten nach „Gießkannenprinzip“ ist nicht zweckmäßig.

Abschließend möchte ich Sie ganz positiv, trotz des so zwingenden Reformbedarfs, auf zukünftige Veranstaltungen noch in diesem Jahr hinweisen, denn hier herrscht in der Einrichtung glücklicherweise kein wirklicher Reformbedarf: Wir freuen uns, Ihnen wieder unsere Angehörigenabende ans Herz legen zu können, die wir nun ab Oktober, immer verbunden mit einem sehr interessanten thematischen Vortrag, beginnen werden. Entsprechende Einladung und Hinweise folgen in Kürze.

Am 24. September wird, auch unter Beteiligung der Senioren-Parks an einem „Runden Tisch zur Pflege in der Gemeinde Gleichen“, ein erster Informationstag stattfinden. Diese Auftaktveranstaltung findet in der neuen Grundschule in Diemarden nachmittags statt. Neben einem informativen Vortrag zu Leistungen der Pflege werden sie an Informationsständen unterschiedlicher Anbieter von Pflegeleistungen Gelegenheit haben, tiefergehende und individuelle Informationen zu erhalten.

Bitte merken sie sich schon jetzt fest den 12. Dezember 2026 in ihrem Kalender vor – Sie sind herzlich eingeladen zum großen Weihnachtsmarkt in der Gartenanlage und dem Café-Restaurant „Vier Jahreszeiten“! Ab 12 Uhr öffnen wir unsere Tore zu vielerlei Ständen, weihnachtlichem Speis und Trank und weihnachtlicher Musik (gerne zum Mitmachen) – weihnachtliches Flair in idyllischem Ambiente! Seien sie dabei...

Wir freuen uns, Sie zu den unterschiedlichsten Veranstaltungen im Senioren-Park carpe diem Gleichen begrüßen zu dürfen. Bleiben sie interessiert und gesund!

Ihnen alles Gute und eine goldene Herbstzeit! Mit herzlichen Grüßen,

Ihr Alexander Pauer





Herzlichen Glückwunsch allen „Geburtstagskindern“ im September, Oktober und November



03.09. Frau Lütje, Edith
07.09. Frau Schäfer, Helga
07.09. Herr Stemme, Horst
09.09. Herr Dr. Sander, Gernot
12.09. Frau Rörentrop, Edelgard
14.09. Frau Doll, Dorothea
17.09. Frau Winter, Helene
17.09. Frau Pietsch, Klara
18.09. Frau Nagel, Frieda
19.09. Frau Pietzek, Ursula
21.09. Frau Fischer, Irmgard
22.09. Herr Eidam, Axel
23.09. Herr Mandrella, Bernhard
25.09. Frau Dwenger, Elisabet
25.09. Frau Scholle, Ruth
26.09. Frau Ronsör, Edith
26.09. Frau Sprung, Gunhild
27.09. Frau Lohmann, Sabine
29.09. Frau Hollenbach, Helma
30.09. Frau Böhm, Adelheid Aurelia

September



10.10. Frau Dietrich, Helga
11.10. Frau Lange, Erna
13.10. Frau Voigt, Waltraud
14.10. Herr Meyer, Jürgen
16.10. Frau Thamm, Margarete
17.10. Frau Steylaers, Sabine
26.10. Frau Schmalstieg, Ilse
27.10. Frau Wawrzinek, Hannelore
31.10. Frau Mollenhauer, Ursula

Oktober



18.11. Frau Steinke, Ingrid
19.11. Frau Körner, Frieda

November



Wir haben Abschied genommen von:

Herr Reinhard Dawe	† 03.06.2026
Frau Ilse Kiepe	† 25.06.2026
Frau Ursula Fuchs	† 26.06.2026
Frau Gisela Bunz	† 03.07.2026
Frau Brigitte Schlepper	† 29.07.2026
Herr Heinrich Trümper	† 04.08.2026
Herr Walter Girschner	† 10.08.2026
Frau Renate Böning	† 13.08.2026
Herr Werner Haase	† 21.08.2026



Rückblick in den Tagestreff

Unser Sommerausflug: Von süßen Erdbeeren und Erfrischung am Kiessee



In den letzten Tagen hieß es im Tagestreff: Raus ins Grüne und die Sonnenstrahlen genießen! Der Ausflug führte die Tagesgäste als Erstes auf das Erdbeerfeld. Hier wurde nach Herzenslust gepflückt – und natürlich auch die eine oder andere süße Beere direkt genascht.

Anschließend ging es weiter zum Göttinger Kiessee. Bei einem gemütlichen Spaziergang am Ufer entlang tat die frische Luft einfach gut: Das sanfte Plätschern des Wassers, das Grün der Bäume und die Enten auf dem See sorgten für eine wunderbar entspannte Stimmung. Ein Highlight durfte unterwegs natürlich nicht fehlen: Eine leckere Kugel Eis auf der Hand! Mit viel Sonnenschein, tollen Gesprächen und schönen Erinnerungen im Gepäck kehrten alle gut gelaunt zurück.



Weiterer Rückblick in den Tagestreff



Schafskälte? Nicht im Tagestreff – es wurde gegrillt!

Was gibt es Schöneres im Sommer als den Duft von Würstchen vom Grill? Der Tagestreff hat für die Tagesgäste den Grill angeheizt und gemeinsam ein richtiges Schlemmeressen gezaubert. Natürlich durfte der Beilagen-Klassiker nicht fehlen: Gemeinsam haben sie geschnippelt, gerührt und einen köstlichen Kartoffelsalat zubereitet. In geselliger Runde hat es allen gleich doppelt so gut geschmeckt!



Sport, Spiel & Poolnudeln!

Auch die Fitness kommt im Tagestreff natürlich nicht zu kurz! Mit viel Schwung, bunter Gymnastik, Bällen und – ja, richtig gehört – mit Poolnudeln ging es der Müdigkeit an den Kragen. Bei den sportlichen Übungen wurde nicht nur der Körper in Schwung gebracht, sondern vor allem auch herzlich gelacht. Bewegung macht eben gemeinsam am meisten Spaß!



Weiterer Rückblick in den Tagestreff

Fleißige Hände für die Wäscherei

Zusammenhalt wird im Tagestreff großgeschrieben! Damit das Team in der Wäscherei etwas entlastet wird, haben viele fleißige Hände mit angepackt. Stapelweise Tücher und Lappen wurden ordentlich zusammengelegt, sortiert und auf Vordermann gebracht. Eine tolle Gemeinschaftsaktion, die zeigt: Zusammen schafft man einfach alles!



Hoch sollen sie leben! Geburtstagsfeier im Tagestreff

Gründe zum Feiern gibt es viele, aber Geburtstage sind im Tagestreff immer etwas ganz Besonderes! Bei herrlich duftendem Kaffee, leckerem Kuchen und einem kühlen Glas Sekt zum Anstoßen hat der Tagestreff seine Geburtstagskinder gebührend hochleben lassen. Es wurde viel gelacht, in Erinnerungen geschwelgt und gemeinsam das ein oder andere Ständchen gesungen. Der Tagestreff gratuliert noch einmal von Herzen und wünscht für das neue Lebensjahr vor allem Gesundheit, Freude und ganz viele schöne Momente!



Weiterer Rückblick in den Tagestreff



Frischer Wind & tolle Unterstützung

Der Tagestreff freut sich sehr über tatkräftige Hilfe: Die Tochter einer unserer Mitarbeiterinnen unterstützt den Tagestreff derzeit tatkräftig! Ob bei den bunten Beschäftigungsrunden oder beim Verteilen des Mittagessens – mit viel Schwung und Herzenswärme ist sie überall dabei. Unsere Tagesgäste und das Team sind begeistert von der tollen Unterstützung!



Ihr Bruder ist von Zeit zu Zeit auch begeistert mit dabei gewesen. Die Tagestreffgäste freuten sich über den „Nachwuchs“ in der Betreuung.



Rückblick: Neugestaltung im Garten des carpe diem Gleichen

Echter Körpereinsatz!

In unserem Garten wird fleißig gewerkelt und umgestaltet! Für das „grobe Geschäft“ hat sich unsere stellvertretende Pflegedienstleitung mächtig ins Zeug gelegt: Mit dem Einachser wurde die Erde ordentlich durchgepflügt und aufgelockert. Da brauchte es ordentlich Muckis! Um das Feintuning und die feinen Beete kümmern sich nun unsere Experten mit dem grünen Daumen. Wir sind schon ganz gespannt, was hier bald wächst und blüht!



Der Chef hat alles im Blick...

Keine Sorge, im carpe diem wird ordentlich gearbeitet – aber einer hat ganz genau hingeschaut! Unser Chef hat sich heimlich, still und leise beim Gartenhäuschen positioniert, um das Treiben aus dem Hinterhalt zu beobachten. Ausgerüstet mit der Kamera hat er als „Paparazzi des Tages“ die besten Momente und fleißigsten Gärtner im Bild festgehalten. Entkommen ist ihm keiner!



Impressionen unserer Einrichtung carpe diem Gleichen

Eingangsbereich



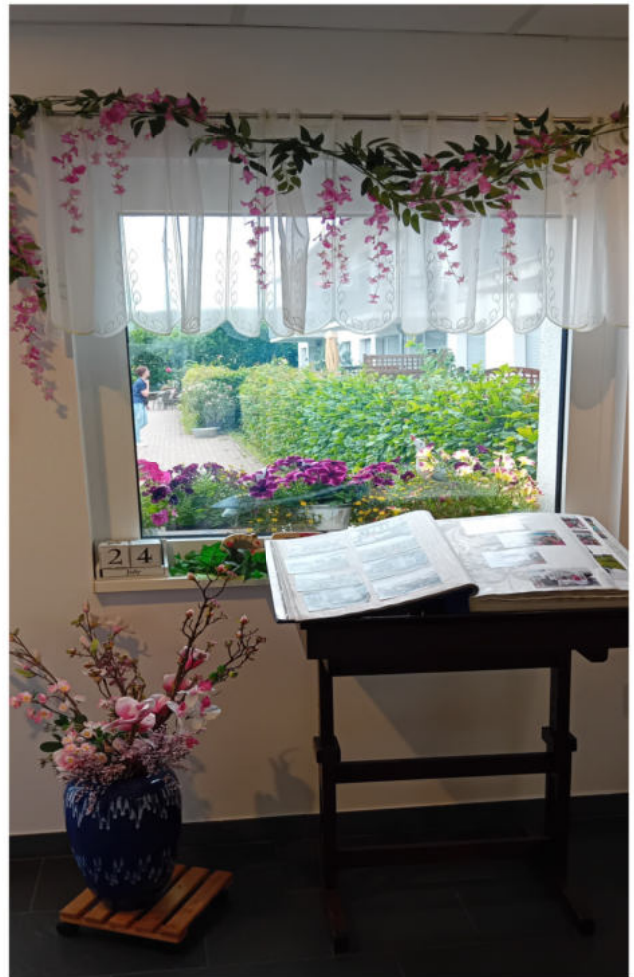
Innencourtyard
und stationärer
Bereich



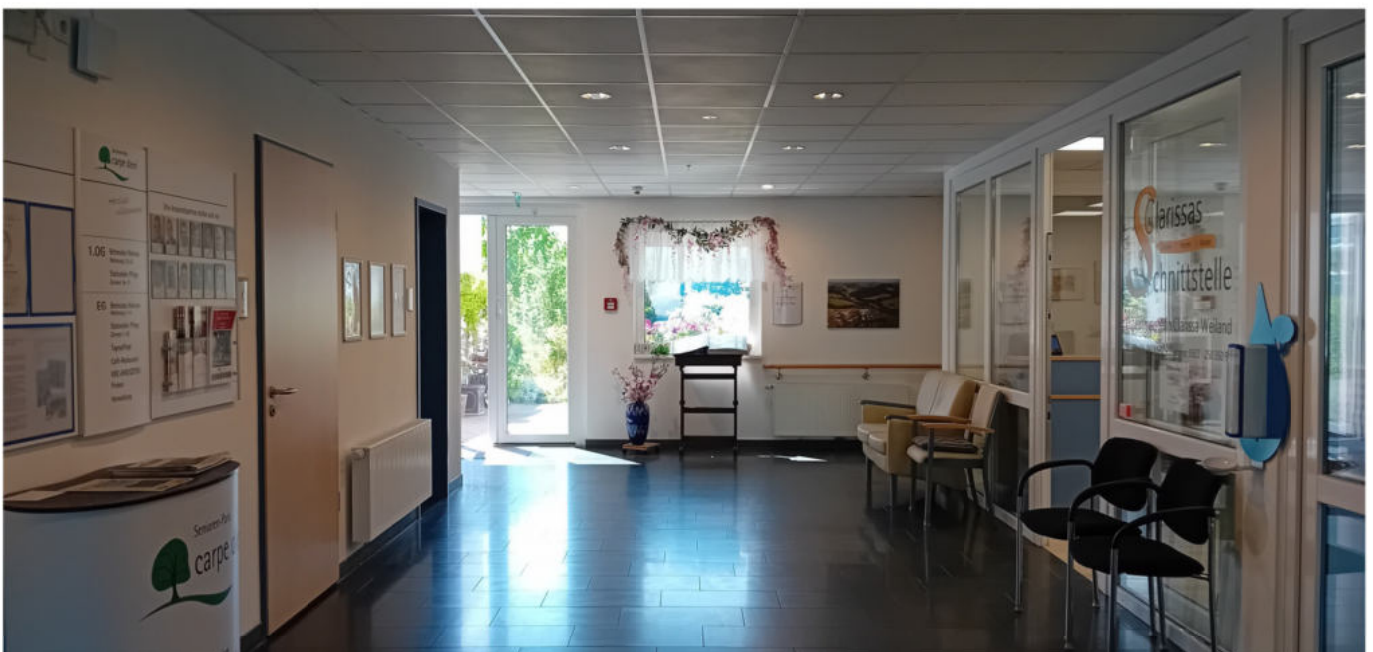
Wohnungen
im
Betreuten
Wohnen

Weitere Impressionen unserer Einrichtung carpe diem Gleichen

Innenhofgarten und
stationärer Bereich



Foyer (im Haupteingangsbereich)



Weitere Impressionen unserer Einrichtung carpe diem Gleichen



Innenhof



**Erkennen Sie die Länder anhand
ihrer Umrisse**



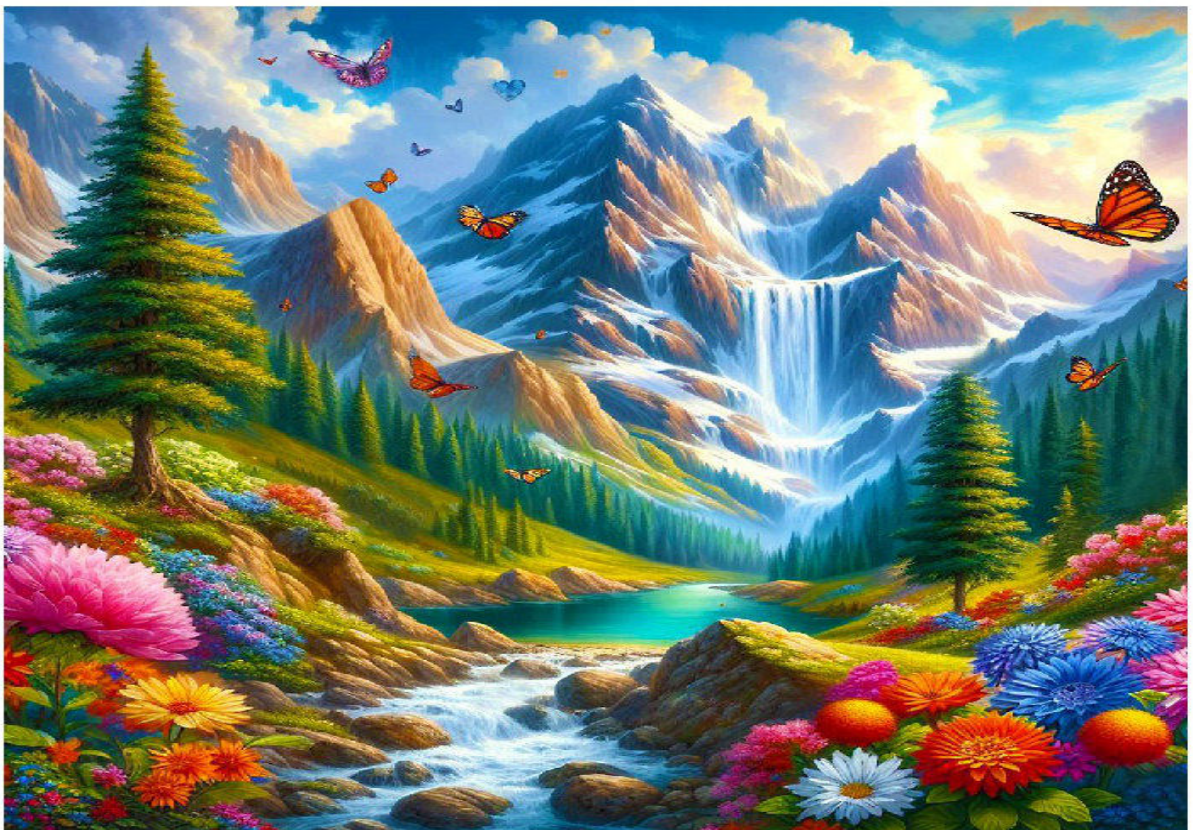






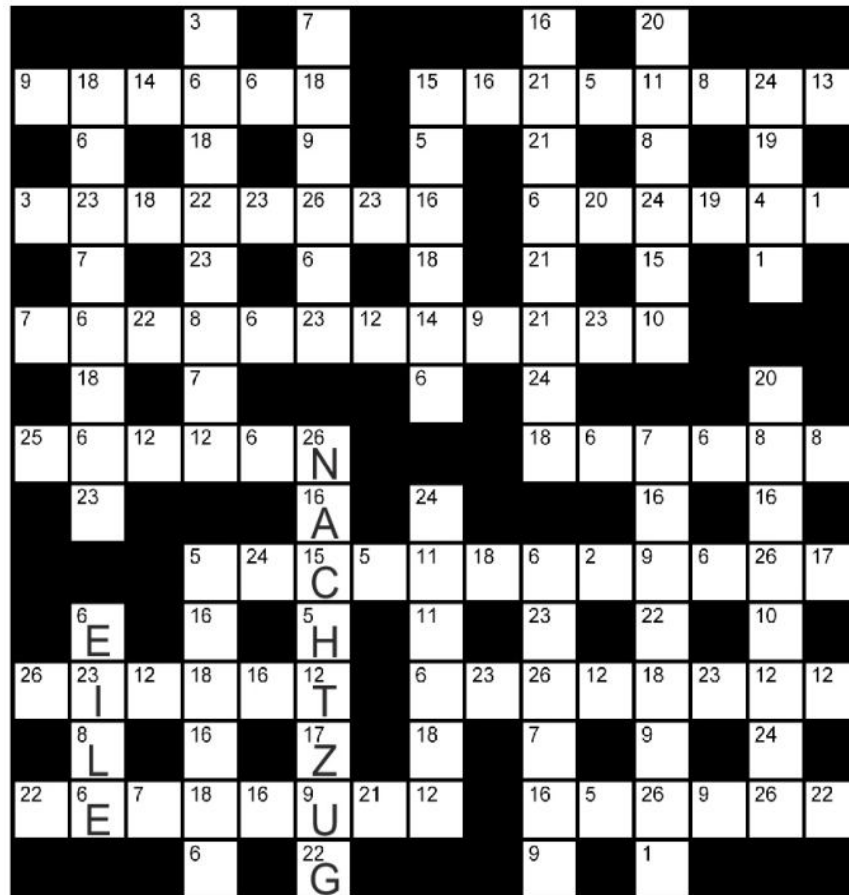
Lösung Seite 22

Finde die 8 Fehler im unteren Bild



Lösung Seite 22

Zahlenkreuzworträtsel



Zahlencodestreifen

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

Die Regeln

Alle Kästchen sind bei diesem Rätsel mit Zahlen versehen und müssen gegen Buchstaben ersetzt werden. Jede einzelne Zahl steht für einen bestimmten Buchstaben im Alphabet. Ziel ist es, die passenden Wörter im Rätselgitter herauszufinden und die entsprechenden Buchstaben in den unteren Zahlencodestreifen einzutragen.



Äpfellese von August Heinrich Hoffmann
von Fallersleben (1798 - 1874)

Das ist ein reicher Segen
In Gärten und an Wegen!
Die Bäume brechen fast.
Wie voll doch alles hanget!
Wie lieblich schwebt und pranget
Der Apfel goldne Last.

Jetzt auf dem Baum gestiegen!
Lasst uns die Zweige biegen,
Dass jedes pflücken kann!
Wie hoch die Äpfel hangen,
Wir holen sie mit Stangen
Und Haken all' heran.

Und ist das Werk vollendet,
So wird auch uns gesendet
Ein Lohn für unsern Fleiß.
Dann zieh'n wir fort und bringen
Die Äpfel heim und singen
Dem Herbst Lob und Preis



Dies ist ein Herbsttag ...

Dies ist ein Herbsttag, wie ich keinen sah!
Die Luft ist still, als atmete man kaum,
Und dennoch fallen raschelnd, fern und nah,
Die schönsten Früchte ab von jedem Baum.
O stört sie nicht, die Feier der Natur!
Dies ist die Lese, die sie selber hält,
Denn heute löst sich von den Zweigen nur,
Was von dem milden Strahl der Sonne fällt.

(Christian Friedrich Hebbel, 1813-1863)



Ideen von der Hauswirtschaftsleitung

Der Kürbis-vielfältige Riesenbeere

Kürbis war früher verpönt, heute ist er voll im Trend. Was früher als Kriegsgemüse galt, wird heute vielseitig in der Küche eingesetzt. Ob als Rohkost im Herbst-bzw. Wintersalat, als Suppe oder Ofengemüse-der Kürbis hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

Weltweit gibt es rund 100 Kürbis -Gattungen mit rund 850 Arten. Einige Kürbisse haben Streifen, andere Flecken oder netzartige Muster, manche sind glatt oder warzig. Die wohl bekanntesten Sorten sind derzeit der „Hokkaido“ und der Butternut-Kürbis. Andere Sorten sind der Patisson-Kürbis oder der Gartenkürbis. Er wird zu Halloween häufig zum Schnitzen und zur Dekoration verwendet.

Generell wird zwischen Sommer -und Winter -Kürbissen unterschieden. Sommer-Kürbisse wie der Patisson-Kürbis reifen erst ab Juli. Winter-Kürbisse, wie der Hokkaido-oder der Butternut-Kürbis, brauchen länger bis sie reif sind. Sie werden von Anfang August bis Mitte Oktober geerntet.

Außerdem werden Kürbisse anhand ihrer unterschiedlichen Nutzung in drei Gruppen eingeteilt:

- Speise-Kürbisse werden in der Küche verwendet.
- Öl-Kürbisse werden zur Gewinnung von Kürbiskern-Öl genutzt.
- Zier-Kürbisse dienen der Dekoration. Sie eignen sich aufgrund des giftigen Bitterstoffs Cucurbitacin nicht zum Verzehr.

Die größte Beere der Welt

Kürbisse zählen, wie beispielsweise auch Gurken oder Melonen, zum Frucht-Gemüse.

Botanisch gesehen ist die Kürbis-Frucht eine Beere. Je nach Sorte und Kultur können sich riesige Früchte bis zu 150 kg entwickeln.

Kürbisse enthalten vielfältige, wertvolle Inhaltsstoffe. Besonders das Wasser (90%) und die Mengen an Carotinoiden (zum Schutz der menschlichen Zellen, Vitamin A) sind hervorzuheben.

Kürbis-Pflanzen sind unempfindlich aber durstig, es sind typische Kulturpflanzen, die im Freiland oder im Hausgarten (am Zaun, beim Kompost, Kübel oder im Beet) angebaut werden. Bei richtiger Lagerung sind Kürbisse monatelang haltbar. Sie sollten am besten in einem gut belüfteten Raum kühl und trocken gelagert werden.

Beim Einkauf erkennt man den Kürbis unter anderem daran, dass keine Druckstellen vorhanden sind und er hohl klingt, wenn man dagegen klopft. Außerdem ist es wichtig, dass der Stiel noch dran ist, sonst verdirbt der Kürbis schnell.



Weitere Ideen von der Hauswirtschaftsleitung

Vielfältiger Kürbis -Genuss

Vor allem das Fruchtfleisch der Kürbisse wird in der Küche verwendet. Manchmal kommt es vor, dass auch Speise-Kürbisse giftige Bitterstoffe bilden. Probieren Sie vor der Zubereitung daher ein kleines Stück des Fruchtfleisches. Schmeckt es bitter, gleich wieder ausspucken und den Kürbis entsorgen.

Aber nicht nur das Fruchtfleisch kann gegessen werden. Bis auf den Stiel kann oft fast der ganze Kürbis verzehrt werden. Nicht geschält werden zum Beispiel der Hokkaido, Butternut, Muskat-Kürbiss.

Die Kürbis-Kerne können roh oder geröstet werden. Die Blüten von Speise-Kürbissen können in Ausbackteig frittiert, gefüllt oder gratiniert werden.

In China und einigen afrikanischen Ländern werden die Blätter der Kürbis-Pflanze als Gemüse gegessen.

Kürbissuppe Mediterran

- 1 Hokkaido (700-1000g)
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten geschält gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 4-6 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- Parmesan (gehobelt oder in Stücken)
- Kürbiskernöl



Den Hokkaido entkernen und würfeln. Schälen muss man ihn nicht. Die Würfel in eine feuerfeste Form geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, dannach auf den Kürbis geben. Die Dose Tomaten mit Saft verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gutes kalt gepresstes Olivenöl darüber träufeln, wer es mag kann gern einen Rosmarinzweig mit in die Form geben. Das ganze kommt bei 220 ° für 50 min in den Ofen. Gemüsebrühe (kann man selber aus allen Gemüseresten selber herstellen) aufkochen, Rosmarinzweig entfernen und das Gemüse in die Brühe geben und pürieren. Zum Anrichten etwas Parmesan auf die Suppe reiben und mit Kürbiskern-Öl verzieren.

Weitere Ideen von der Hauswirtschaftsleitung

Mediterranes Kürbis-Fladenbrot

- ca. 300 g Kürbis (Hokkaido, Butternut) für Pürree
- 500 g Weizenmehl
- 2TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe(oder frische)
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 200 g selbstgemachtes Kürbispüree
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote (wer mag)
- frische Rosmarinnadeln von den Zweigen

Zubereitung

Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Dannach die Stücke mit etwas Wasser für 10-15 min kochen und pürieren.

Mehl, Salz, Hefe in eine Schüssel geben. Das lauwarme Wasser mit dem Öl und dem Kürbispüree verrühren und zu den trockenen Zutaten geben.

Alles verkneten bis der Teig schön glatt ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 210° vorheizen (ober und Unterhitze).

Knobi schälen und fein würfeln und die Chilischote in feine Streifen schneiden.

Rolle den Teig oder drücke ihn auf ein Blech mit Backpapier. Mit den Fingerspitzen kleine Mulden in die Oberfläche drücken und dann den Knobi, Chili, Rosmarin gleichmäßig verteilen.

Mit Olivenöl fein beträufeln und im vorgeheiztem Backofen etwa 20-25 min goldbraun backen.

Etwas abkühlen lassen und zur Suppe mit servieren.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Probieren!

Ihre Hauswirtschaftsleitung
Sabine Galle



Die Restaurant – Küche

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN
...einfach lecker!

Herbstliche Genussmomente aus Küche und Restaurant

Wenn die Tage langsam kürzer werden, die ersten Blätter sich verfärben und draußen eine gemütliche Herbststimmung Einzug hält, beginnt auch im Restaurant eine besondere Jahreszeit. Denn gerade im Herbst darf gutes Essen gerne etwas gemütlicher, herzlicher und natürlich auch genussvoll sein.

Unsere Küche bietet unseren Bewohnerinnen und Bewohnern täglich die Möglichkeit, sich aus unserem **À-la-carte-Angebot** ihr persönliches Lieblingsgericht auszuwählen. Dabei ist uns wichtig, dass neben dem Geschmack auch die Freude am Essen nicht zu kurz kommt. Schließlich gehört ein gutes Essen für viele von uns zu den schönsten Momenten des Tages.

Auch unsere **hauseigene Konditorei** sorgt regelmäßig für süße Höhepunkte. Mit viel Liebe entstehen dort leckere Kuchen und Torten, die anschließend im Restaurant genossen werden können. Ob zum Nachmittagskaffee, bei einem gemütlichen Zusammensitzen mit Angehörigen oder einfach als kleine Belohnung zwischendurch – ein Stück selbstgemachte Torte und eine Tasse Kaffee gehören für viele zu einem gelungenen Nachmittag.

Und auch wenn der Sommer langsam zu Ende geht, verabschieden wir ihn nicht ohne einen letzten Genussmoment: Unsere beliebten

Eisbecher sorgen noch einmal für sommerliche Erinnerungen.

Vielleicht erinnert der Geschmack von Erdbeere, Vanille oder Schokolade den einen oder anderen an frühere Sommertage, an Eisdielenbesuche mit der Familie oder an einen besonderen Urlaub.



Neben dem täglichen Angebot sind auch unsere **Veranstaltungen und besonderen kulinarischen Anlässe** ein wichtiger Bestandteil unseres Restaurantlebens. Gemeinsam essen, miteinander ins Gespräch kommen und dabei etwas Besonderes genießen – genau diese Momente machen das Leben im Haus abwechslungsreich und lebendig.

Nun freuen wir uns auf den Herbst und seine kulinarischen Seiten. Die Küche und die Konditorei haben sicherlich wieder viele leckere Ideen, mit denen wir unseren Bewohnerinnen und Bewohnern die kommende Jahreszeit versüßen können.

Wir wünschen allen Bewohnerinnen und Bewohnern viel Freude beim Genießen – und natürlich guten Appetit!

Weiter mit der Restaurant - Küchenseite

*Rückblick auf unser Spargelbuffet
vom 07.06.2026*



Zur Begrüßung

Ein fruchtiger Frühlingscocktail zur Einstimmung

Amuse-Gueule

Sülze von grünem Spargel an Trüffelvinaigrette
und Butter-Brioche

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs-Streifen

Hauptspeisen vom Buffet

Frischer Stangenspargel

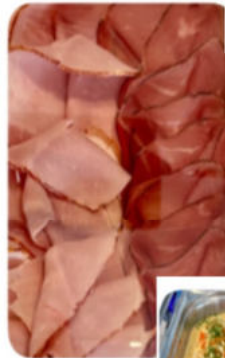
Neue Kartoffeln

Sauce Hollandaise & braune Butter

Schnitzel "Wiener Art"

Auswahl von Schinkenvariationen

Galantine vom Plattfisch mit herzhaftem Gemüse und Kräutern



Süßer Abschluss

Frische Erdbeeren

Bayrische Creme

Ein Herbsttag

*Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren laß die Winde los.*

*Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gieb ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.*

*Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines
mehr.*

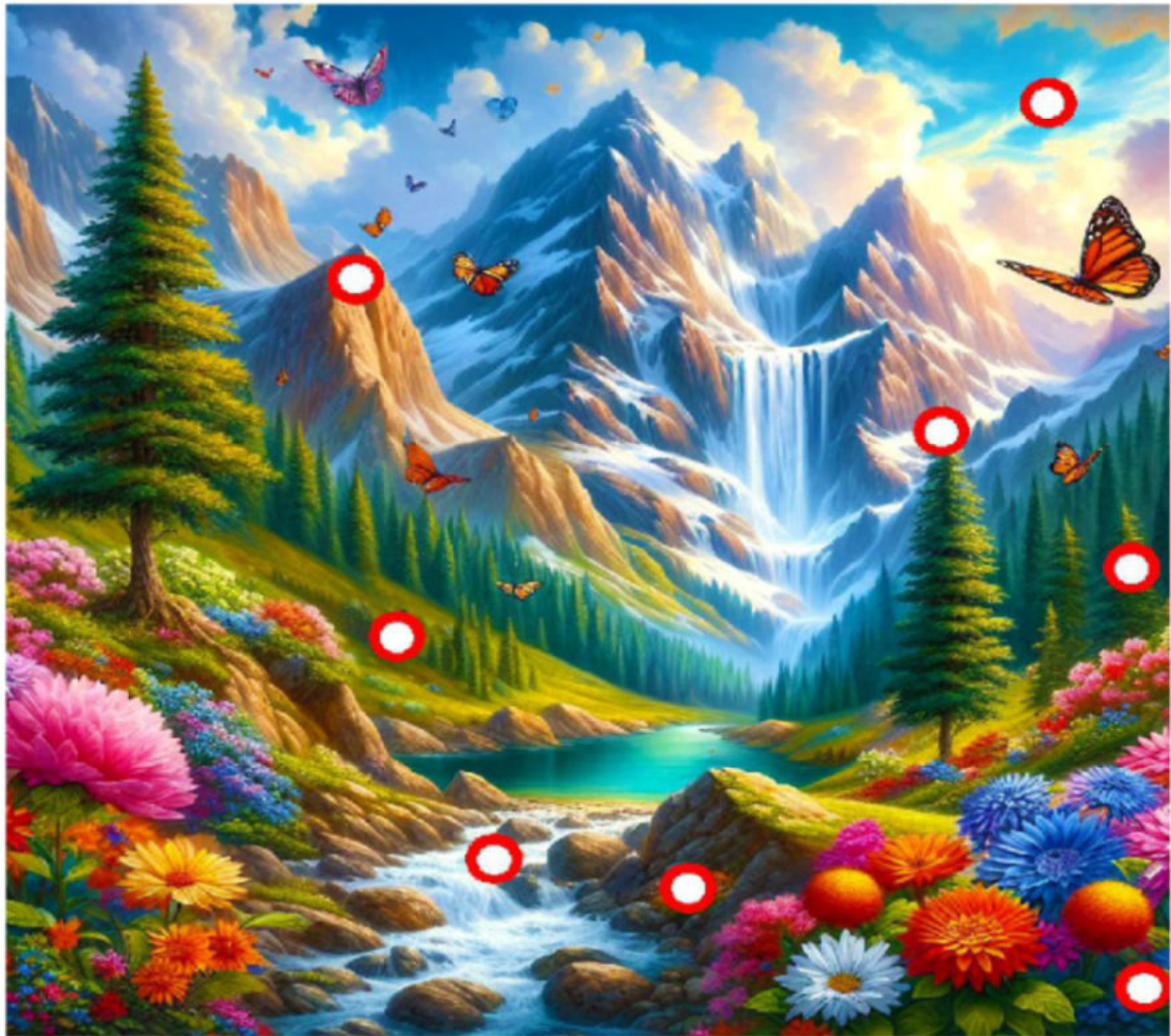
*Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.*



Rainer Maria Rilke

Lösung von Seite 12

Polen, Kanada, Indien, Australien

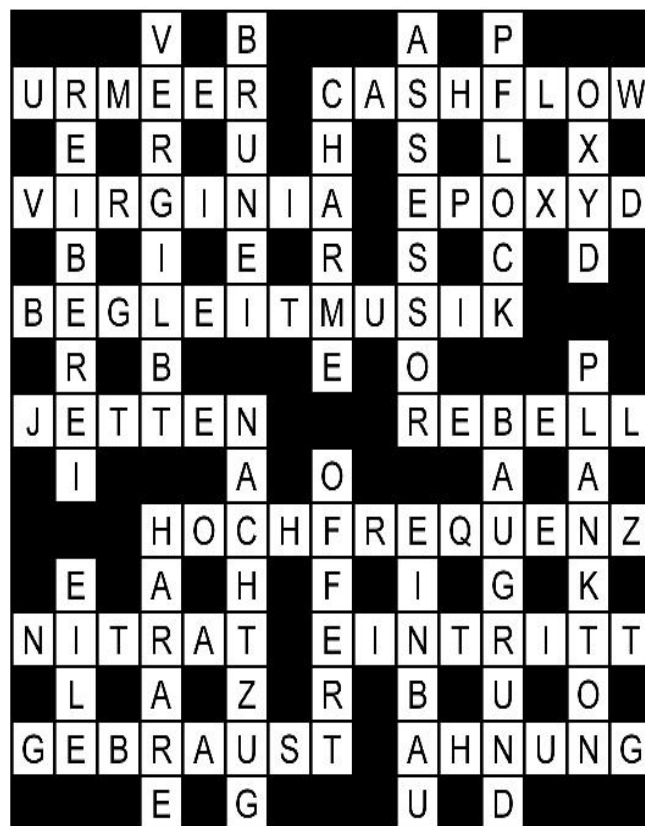


Lösung

von Seite 13

Zahlenkreuzwort-Rätsel-Auflösung

von Seite 14



Zahlencodestreifen

1	D	2	Q	3	V	4	Y	5	H	6	E	7	B	8	L	9	U	10	K	11	F	12	T	13	W
14	M	15	C	16	A	17	Z	18	R	19	X	20	P	21	S	22	G	23	I	24	O	25	J	26	N

Last But Not Least:

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Praxisgemeinschaft Groß Schneen
Ergotherapie & Logopädie



Michael Baumann und Evelyne Schönewald und ihre Teams
erreichen Sie in der Landstraße 24a und unter der Telefonnummer 05504949100.

Öffnungszeiten des „Vier Jahreszeiten“

Mittwoch bis Sonntag
von 11.00 bis 14.00 Uhr
und von 14.30 bis 17.00 Uhr
Warme Küche täglich
von 12.00 bis 13.30 Uhr

Tel: 05508-741919-515

Clarissas
Damen | Herren | Kinder
Schnittstelle
Friseurmeisterin Clarissa Weiland



Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr

09:00 bis 14:00

Di

09:00 bis 15:00

Telefon:

05508 - 44 90 55 8



Alle Therapien,
neurologisch, geriatrisch, orthopädisch,
internistisch

auch als Hausbesuch,
Gesundheitskurse und Wohlfühlangebote

Danziger Str. 19, 37083 Göttingen

Tel: 0551 / 7 70 37 39

Fax: 0551 / 7 70 74 51

Mail: info@suedstadtpraxis-goettingen.de

Web: www.suedstadtpraxis-goettingen.de



Carola Kupsch & Karin Schütz

Impressum:

Senioren-Park carpe diem, Kleines Feld 10-12, 37130 Gleichen

Redaktion: Das Team der Tagespflege, Therapie und Verwaltung

Gedruckt von: Viaprinto, Martin-Luther-King-Weg 30a, 48155 Münster

Kleines Feld 10-12, 37130 Gleichen

E-Mail: gleichen@senioren-park.de

☎ 05508- 74 19 19 -0 (Zentrale) FAX 05508 - 74 19 19-555

☎ 05508 - 74 19 19 -500 (Einrichtungsleitung)

☎ 05508 - 74 19 19 -502 (Pflegedienstleitung stationär)

☎ 05508 - 74 19 19 -560 (Tagespflege)

