

KINO-GRUPPE



NOVEMBER 2024

ANKÜNDIGUNG

Liebe Klient:innen,

am **10. Dezember**,
12:00 - 16:00 Uhr
findet unsere diesjährige
Adventsfeier statt.

Einladungen mit näheren
Infos erhalten Sie von
Ihrer Bezugsbetreuung.

Wir freuen uns
auf Sie!



Treffpunkt: **10.30 Uhr Eingang**
Rostocker Str. 7 oder **10.40 Uhr**
Savoy - Kino
Eigenbeteiligung: **2 €**
Anmeldung über die Bezugs-
Betreuung oder Frau Mentz

06. November

„**Alles fifty fifty**“

113 Minuten | Komödie |
Deutschland 2024

Komödie über ein ehemaliges Paar,
das sich bei der Kindererziehung
zusammenraufen muss.

20. November 2024

„**Was ist schon normal**“

99 Minuten | Komödie |
Frankreich 2024

Französische Komödie über Inklusion.



J.-W.-Rautenberg-
Gesellschaft e.V.
Team St. Georg
Rostocker Straße 7
20099 Hamburg
Tel. 280 95 39 - 0
www.jwrg.de



GRUPPENANGEBOTE

MONTAGS

Frühstücksgruppe 09:30 – 11:00 Uhr
/ 11. & 25.11.

Yoga von YOGAHILFT



12:30 – 13:30 Uhr

DIENSTAGS

Offener Treff

15:00 – 17:30 Uhr

MITTWOCHS

Kino-Gruppe 10:30 Uhr Eingang
Rostocker Str. 7 oder 10:40 Uhr
Savoy – Kino/ 06. & 20.11.

Frauenschwimmen 12:00 Uhr
Alsterschwimmhalle / 27.11.

Münze-Treff 13:00 – 14:00 Uhr
/ 13.11.

DONNERSTAG

Offener Treff

13:00 -15:00 Uhr

FREITAGS

Offener Treff 11:00 – 13:00 Uhr

NEUES AUS DEM TEAM

Liebe Klient:innen,

leider habe ich mich dafür entschieden
beruflich nochmal einen anderen Weg
einzuschlagen und die JWRG nach kurzer
Zeit wieder zu verlassen.

Ich habe mich gefreut Sie kennenlernen
zu dürfen und wünsche Ihnen von Herzen
alles Gute.

Viele Grüße,
Lena Fronczak

KÜRBISPUFFER



1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
800 g Hokkaidokürbis
2 Eier - Größe M
100 g Mehl
Salz, Pfeffer
3 EL Rapsöl

Zwiebel und Knoblauch klein hacken
Kürbis halbieren und das Kerngehäuse
entfernen

Dann den Kürbis mit einer Reibe grob
raspeln.

Kürbis, Zwiebeln, Knoblauch, Eier,
Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel
mischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und je Puffer
ca. 2 EL der Kürbismasse in die Pfanne
geben. Kürbispuffer bei mittlerer Hitze
3 Minuten pro Seite anbraten. Fertige
Kürbispuffer auf Küchenpapier
abtropfen lassen.

<https://www.gaumenfreundin.de/kuerbispuffer-einfach-und-knusprig/>