

Am 22. September ist  
kalendarischer  
Herbstanfang.



### Septembermorgen

Im Nebel ruhet noch die Welt.  
Noch träumen Wald und Wiesen:  
Bald siehst du, wenn der Schleier fällt,  
Den blauen Himmel unverstellt.  
Herbstkräftig die gedämpfte Welt  
In warmem Golde fließen.

- Eduard Mörike

## KINO-GRUPPE



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

### 04. September 2024

„Zwei zu eins“

116 Minuten | Komödie |  
Deutschland 2024

*Zwei zu uns* eine große Liebes- und  
Freundschaftskomödie über Geld &  
Gerechtigkeit. Und eine Hommage an  
eine sehr besondere Zeit, in der alles  
möglich schien.

### 25. September 2024

„Juliette im Frühling“

98 Minuten | Drama / Komödie |  
Frankreich 2024

Französische Komödie über die  
Absurditäten des Alltags.



J.-W.-Rautenberg-  
Gesellschaft e.V.  
Team St. Georg  
Rostocker Straße 7  
20099 Hamburg  
Tel. 280 95 39 - 0  
[www.jwrg.de](http://www.jwrg.de)



## GRUPPENANGEBOTE

### MONTAGS

Yoga 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/ **04. & 25.09.**

Frauenschwimmen 11:00 Uhr  
Alsterschwimmhalle / **25.09.**

Münze-Treff 13:00 – 14:00 Uhr  
/ **11.09.**

### DONNERSTAG

Offener Treff  
13:00 -15:00 Uhr

### FREITAGS

Frühstücksgruppe 09:30 – 11:00 Uhr  
/ **06. & 20.09.**

Offener Treff 11:00 – 13:00 Uhr

## NEUES AUS DEM TEAM

Wir freuen uns, ab dem  
09. September  
Frau Fronczak  
als neues Gesicht im  
Team St. Georg begrüßen  
zu dürfen.

Frau Fronczak wird  
die Leitung unseres  
schönen Standortes  
übernehmen.

Wir freuen uns über die  
Verstärkung und heißen  
sie herzlich willkommen.



## Kohlrabi-Salat mit Apfel

2 Kohlrabi  
2 Karotten  
2 rote Äpfel  
15g Petersilie  
4 EL Sonnenblumenkerne  
2 TL Senf  
4 EL Olivenöl  
2 EL Essig  
Prise Salz, Pfeffer, Zucker

Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und grob raspeln. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Petersilie hinzufügen (frisch ggf. grob hacken, TK auch möglich) Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei erhitzen und Sonnenblumenkerne darin ca. 2 min rösten. In einer Schüssel Kohlrabi, Karotten & Äpfel mit Senf, Öl und Essig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Auf Teller anrichten und mit Sonnenblumenkernen und Petersilie garniert servieren.

Quelle: <https://www.lidl-kochen.de/rezeptwelt/kohlrabisalat-mit-äpfel-260948?ref=search>