

*Auf ein neues Lieblingsjahr,  
mit vielen Lieblingsmenschen  
und jeder Menge  
Lieblingsmomente.*

## Hauszeitung



Impressionen, Nikolausfeier, Weihnachtsfeier - Seite 04 - 19

Heiligabend, Silvester - Seite 20 - 37

Rätsel, Rezept und Termine - Seite 38 - 42

Januar - Februar  
2024



# Wir haben den Grünen Haken!

Wir haben uns freiwillig einer Prüfung unserer Einrichtung durch einen Gutachter des Qualitätssiegels Grüner Haken entschieden und haben nun dieses Qualitätssiegel erhalten.

Respekt, Rücksichtnahme, Selbstbestimmung und die Wahrung der Privatsphäre nehmen bei uns einen hohen Stellenwert ein.

Dieses Qualitätssiegel bescheinigt uns verbraucherfreundlich zu sein und dass Lebensqualität gelebte Wirklichkeit ist.

Gerne geben wir persönlich Auskunft.

## Vorwort der Hausleitung

**Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,  
liebe Leserinnen und Leser,**

wir Alle aus St. Irmina, wünschen Ihnen ein gutes neues Jahr mit viel Kraft, Glück und Zuversicht. Jedes Jahr stellt uns vor neue Herausforderungen, packen wir sie an.



Freuen Sie sich auf die Rückblicke vom alten Jahr.



Liebe Grüße  
**Ute Krüger**  
Hausleitung

# Impressionen





# Impressionen



# Nikolausfeier

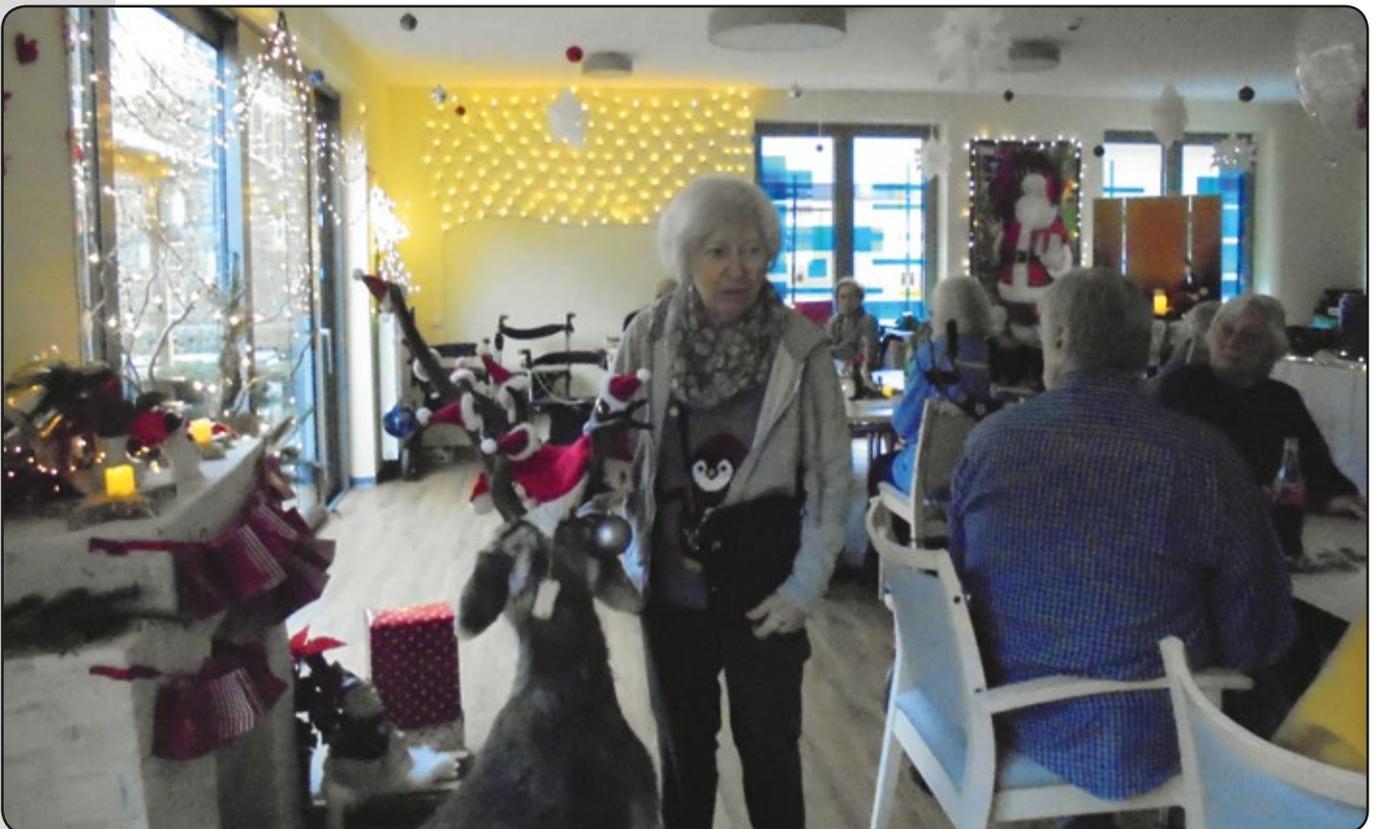


# Nikolausfeier





# Nikolausfeier





## Notfall-Versorgung im Caritas SeniorenHaus St. Irmina Dudweiler

### Notfälle richten sich nicht nach Bürozeiten!

Wenn die Versorgung eines Pflegebedürftigen durch ein plötzliches Ereignis wegfällt, steht unser Team jederzeit für Notaufnahmen auch in den Abendstunden, an Wochenenden und Feiertagen zur Verfügung. In solchen Ausnahmesituationen suchen wir schnell und pragmatisch nach Lösungen auch in brenzligen Situationen.

Rufen Sie uns an! Unser Team steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

**Caritas SeniorenHaus  
St. Irmina**  
Klosterstr. 16  
66125 Saarbrücken-Dudweiler  
Einrichtungsleiterin:  
Ute Krüger  
Pflegedienstleitung:  
Daniel Jenal  
**Tel.: 0 68 97 / 9 19 100**

**[info@seniorenhaus-dudweiler.de](mailto:info@seniorenhaus-dudweiler.de) • [www.seniorenhaus-dudweiler.de](http://www.seniorenhaus-dudweiler.de)**



## Vollstationäre Pflege

- Das Wohnen und Leben in unserem Haus für Sie als Bewohnerin und Bewohner sind von Ihren eigenen Möglichkeiten und Fähigkeiten bestimmt. Die individuell geplante Betreuung, Begleitung und Pflege zielt darauf ab, Ihre Selbständigkeit und Eigenbestimmung so lange wie möglich zu erhalten.
- Der Unterstützungsbedarf wird gemeinsam mit Ihnen und gegebenenfalls Ihren Angehörigen ermittelt.

**Caritas SeniorenHaus St. Irmina, Kloster-Str. 16, 66125 Sbr.-Dudweiler**  
**Tel. 06897/91910-0 · [www.seniorenhaus-dudweiler.de](http://www.seniorenhaus-dudweiler.de)**  
**[info@seniorenhaus-dudweiler.de](mailto:info@seniorenhaus-dudweiler.de)**

*Lassen Sie sich bei einer Hausbesichtigung überzeugen.  
Wir beraten Sie gerne.*

Das SeniorenHaus St. Irmina befindet sich in unmittelbarer Nähe des Caritas Klinikum Saarbrücken, St. Josef im Stadtteil Dudweiler der Landeshauptstadt Saarbrücken.

Es ist am Hang zum Stadtpark gelegen und mit öffentlichen Verkehrsmitteln sowie dem Pkw für Angehörige und Besucher sehr gut erreichbar.



## Kurzzeitpflege

- Die Kurzzeitpflege ist eine zeitliche begrenzte Hilfe rund um die Uhr. Diese Leistung der Pflegekasse wird für max. 4 Wochen pro Kalenderjahr Menschen gewährt, die bereits im Rahmen der Pflegeversicherung eingestuft sind.
- Sie dient Ihnen als Kurzzeitpflegegast, z. B. zur Rehabilitation nach schwerer Krankheit und nach einem Krankenhausaufenthalt als Überleitungspflege, die die Rückkehr in die eigene Häuslichkeit vorzubereiten hilft.
- Sie unterstützt und entlastet Sie als pflegende Angehörige im Falle der Verhinderung durch Krankheit, zur Ermöglichung von Urlaubszeiten oder familiärer Verpflichtungen.

**Caritas SeniorenHaus St. Irmina, Kloster-Str. 16, 66125 Sbr.-Dudweiler**  
**Tel. 06897/91910-0 · [www.seniorenhaus-dudweiler.de](http://www.seniorenhaus-dudweiler.de)**  
**[info@seniorenhaus-dudweiler.de](mailto:info@seniorenhaus-dudweiler.de)**

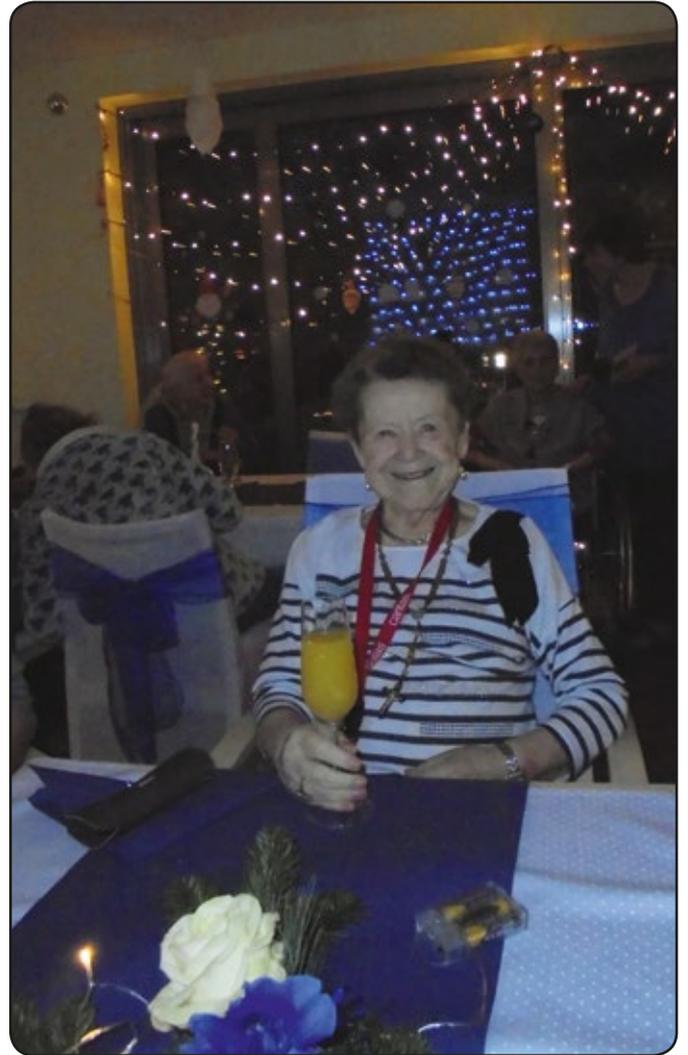
***Lassen Sie sich bei einer Hausbesichtigung überzeugen.***  
***Wir beraten Sie gerne.***

# Weihnachtsfeier





# Weihnachtsfeier





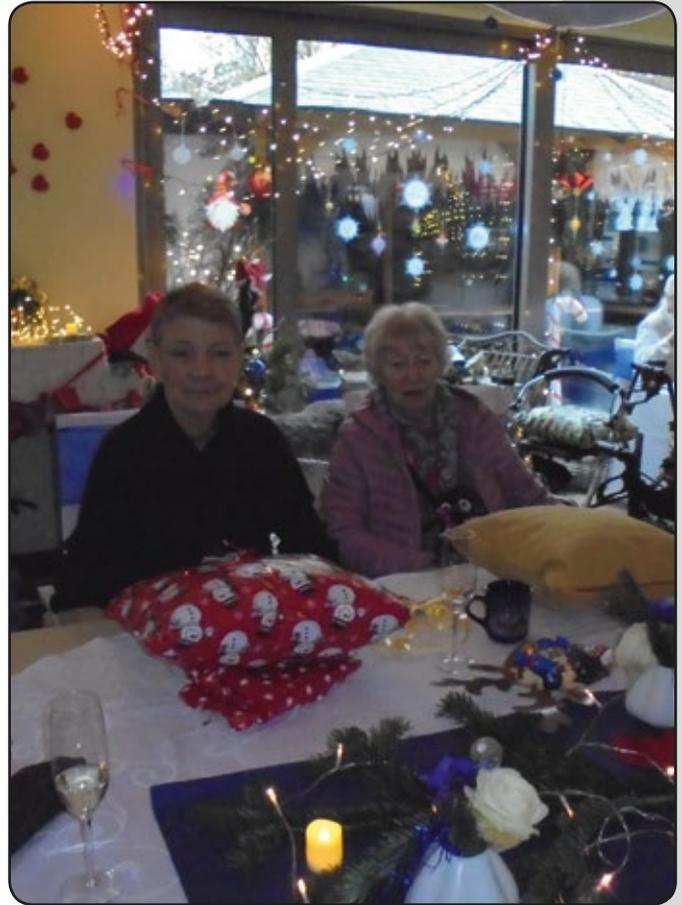
# Weihnachtsfeier





# Heiligabend





# Heiligabend





# Heiligabend





# Heiligabend





# Silvester





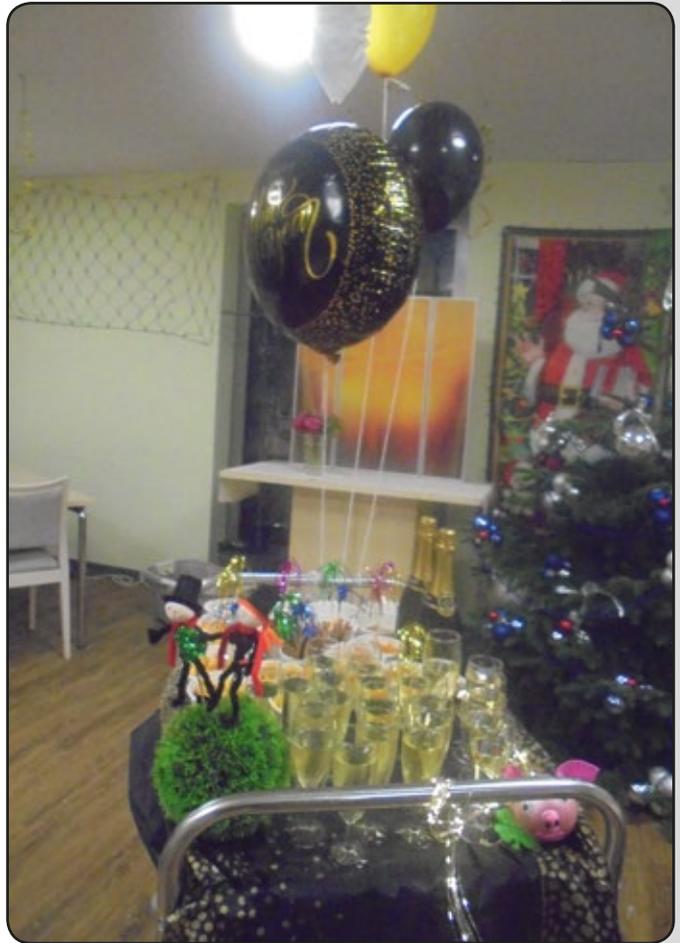
# Silvester





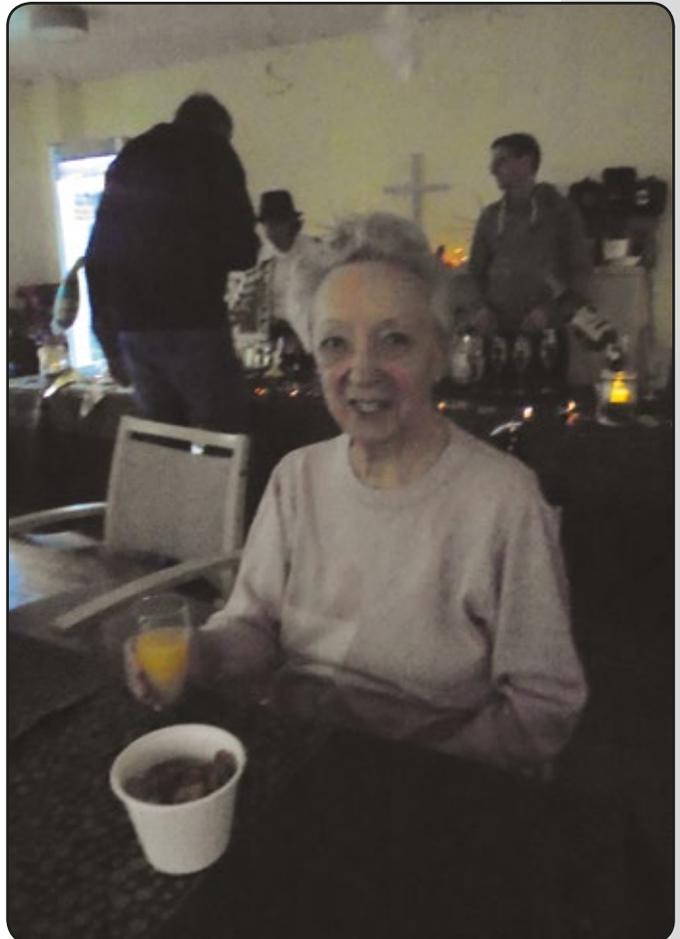
# Silvester



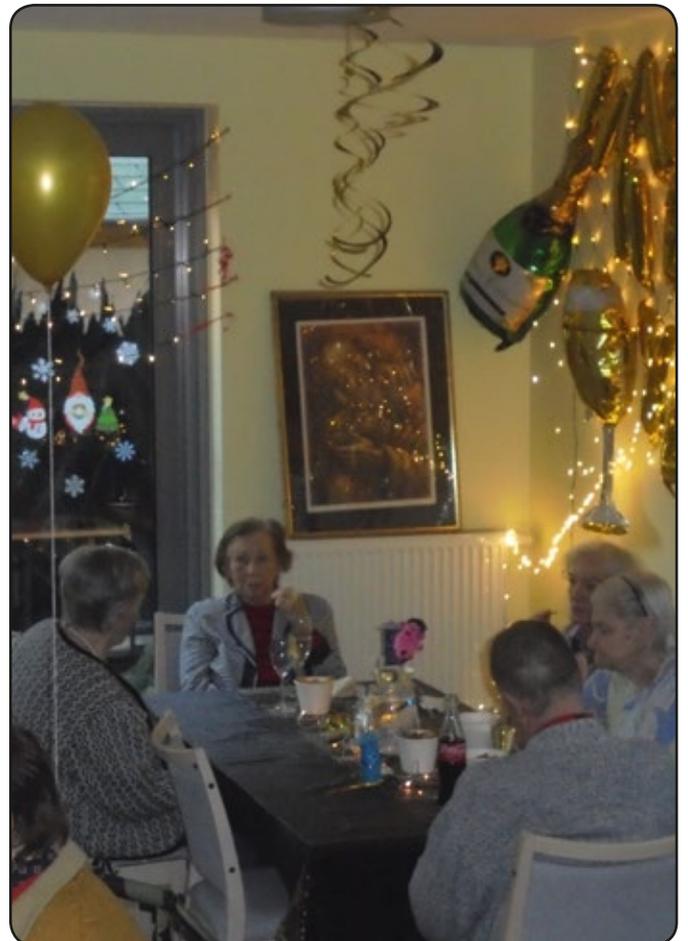
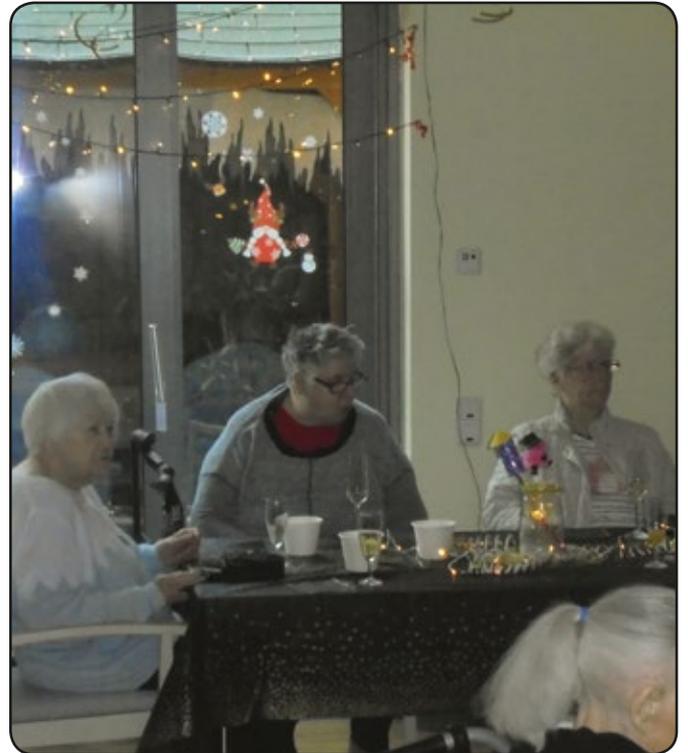


# Silvester





# Silvester





# Fehlerbild

Finde die 10 Fehler im unteren Bild!



Im unteren Bild haben sich 10 Fehler versteckt.  
Kannst du alle Fehler entdecken?

# Mandala



## Sauerbraten mit Kartoffelklöße und Rotkraut

Rezept für 6 Personen

### Zutaten zum Einlegen des Bratens

1 Knollensellerie  
1 große Möhre  
2 große Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
5 Wacholderbeeren  
Salz, Zucker  
400 ml Rotwein  
200 ml Rotweinessig

### Zutaten Braten

2 EL Bratfett/ -öl nach Wahl  
2 Zwiebeln  
2 EL Honig  
200 ml Bratenfond  
100 g Honigbrot  
4 EL Rosinen

### Zutaten Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)  
Salz, Muskatnuss  
75 g Speisestärke  
1 Ei



### Zutaten Rotkohl

1 Kopf Rotkohl  
1 mittelgroße Zwiebel  
2 EL Butter  
500 ml Rotwein  
100 ml Apfelsaft  
2 EL Honig  
1 TL Salz  
2 Gewürznelke  
1 Zimtstange  
2 Wacholderbeeren  
1 Sternanis  
1 Orange  
1 Zitrone  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### **Rezept Braten**

Das Fleisch muss ca. eine Woche eingelegt werden. Dafür das Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie, Zwiebeln mit Schale, Knoblauch) grob klein schneiden. Das Fleisch mit dem Gemüse, den Gewürzen (Nelke, Lorbeer, Pfefferkörner, Wachholder, Salz und Zucker), Wein und dem Weinessig vermengen. In einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank marinieren.

Nach einer Woche das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit einem Küchentuch abtupfen und die Marinade durch ein Sieb gießen und auffangen. Das Gemüse entsorgen.

Fett/Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin Farbe nehmen lassen. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln ebenfalls zufügen und goldgelb werden lassen. Anschließend den Honig dazu geben und mit der abgeseihten Marinade und dem Bratenfond auffüllen. Gut 2 Stunden bei mittlerer Hitze mit Deckel garen. Das Fleisch alle halbe Stunde wenden.

Nach der Garzeit das Fleisch abgedeckt zur Seite legen und das Honigbrot in die Sauce bröckeln. Sauce leise weiter köcheln lassen, bis sich das Brot aufgelöst hat. Mit dem Pürierstab die Sauce fein durchmixen und danach noch einmal abschmecken. Nun die Rosinen zufügen.

Anrichten: Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce nappieren. Dazu selbst gemachte Kartoffelklöße und Rotkohl reichen!

### **Rezept Kartoffelklöße**

Die Kartoffeln waschen. Die Kartoffeln in einem Topf mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten weich garen. Wasser abgießen und Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen.

Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen. Stärke und Ei zugeben und mit den Händen rasch zu einem Teig kneten.

Teig in 8 Portionen teilen und jede Portion zu einer Kugel formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Hitze zurückschalten, Knödel in das simmernde Wasser geben und 15–20 Minuten garziehen lassen. Wenn die Knödel aufsteigen aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und sofort servieren.

### **Rezept Rotkohl**

Vom Rotkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kohlkopf vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin ca. 2- 4 Minuten glasig und farblos anschwitzen. Das Rotkraut hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen, den Honig und das Salz hinzugeben.

Die Gewürze in ein Tee-Ei oder in einem Gewürzsäckchen begeben und in die Flüssigkeit hängen. Die Orange und die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und fein abreiben, den Saft auspressen. Schale und Saft zum Kraut hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 50 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit

## Termine Frühjahr 2024

- **Einmal wöchentlich**  
Bibelstunde
- **Immer 2. Sonntag im Monat**  
Gottesdienst Vergissmeinnicht mit anschließendem Frührschoppen
- **Jeden Dienstag und Mittwoch**  
Tierischer Besuch ab 15.30 Uhr
- **Jeden Freitag**  
Wellness von 09.30 - 12.00 Uhr
- **Einmal im Monat**  
Markt-Tag, Termine werden bekannt gegeben
- **Einmal im Monat**  
Kaffeeknöpfchen, Termine werden bekannt gegeben



# Wir gedenken unseren Verstorbenen

## Trauer

Wenn deine Seel' in banger Trauer  
gar keinen Ausweg finden kann,  
so denk' der trüben Morgenschauer,  
die stets dem Lichte zieh'n voran.

Doch bald entsteigt dem Meer die Sonne,  
die Schöpfung rings ist neu erwacht,  
und jeder Schauer wird zur Wonne,  
und deine Seele singt und lacht.

Friedrich Heinrich Karl Freiherr de la Motte-Fouqué (1777 - 1843)



## Trost

So komme, was da kommen mag!  
So lang du lebest, ist es Tag.  
Und geht es in die Welt hinaus,  
wo du mir bist, bin ich zu Haus.  
Ich sehe dein liebes Angesicht,  
ich sehe die Schatten der Zukunft nicht.

Rhönweg 6  
66113 Saarbrücken

Telefon:  
0681/5 88 05-0

Internet:  
[www.cts-mbh.de](http://www.cts-mbh.de)

#### Impressum

#### Herausgeber:

Caritas  
SeniorenHaus  
St. Irmina

Klosterstraße 16  
66125 Sbr.-Dudweiler

Telefon:  
06897/ 91 910-0

Telefax:  
06897/ 91 910-142

Internet:  
[www.seniorenhaus-dudweiler.de](http://www.seniorenhaus-dudweiler.de)

#### Verantwortlich:

Hausleiterin  
Ute Krüger

Redaktion & Layout  
Matthias Staab

All Morgen ist ganz frisch und neu  
des Herren Gnad und große Treu;  
sie hat kein End den langen Tag,  
drauf jeder sich verlassen mag.

O Gott, du schöner Morgenstern,  
gib, was wir von dir Lieb begehren:  
all deine Licht zünd in uns an,  
lass uns an Gnad kein Mangel han.

Treib aus, o Licht, all Finsternis,  
behüt uns, Herr, vor Ärgernis,  
vor Blindheit und vor aller Schand  
und reich uns Tag und Nacht dein Hand,

zu wandeln als am lichten Tag,  
damit, was immer sich zutrag,  
wir stehn im Glauben bis ans End  
und bleiben von dir ungetrennt.

(Alltagslied, Autor: Johannes Zwick (1496 - 1542))

**cts**  
Caritas  
SeniorenHaus  
St. Irmina

Sie finden uns  
jetzt auch bei  
facebook

 /Caritas-Senioren-  
Haus-St-Irmina

