

Spruch des Monats

Lebenskünstler ist,
wer seinen Sommer
so erlebt, dass er ihm noch
den Winter wärmt!

unbekannt

Lustiges

Der neue Auszubildende steht ratlos vor dem Reißwolf. „**Kann ich helfen?**“ fragt seine Kollegin. „**Ja**“, **wie funktioniert das?**“ will der Auszubildende wissen. „**Ganz einfach!**“ die Kollegin nimmt den Papierstoß und schiebt ihn in den Einwurfschlitz des Reißwolfs. „**Danke**“, lächelt der Auszubildende, „**und wo kommen jetzt die Kopien raus?**“

Chirurgische Praxis

Dr. med. H. Röhrig

- Venenzentrum
- Enddarmzentrum
- Ambulantes OP-Zentrum

Violenstraße 27
28195 Bremen

Telefon: 0421 - 43 48 06 06
Telefax: 0421 - 43 48 06 07

info@praxis-dr-roehrig.de
www.praxis-dr-roehrig.de

Online-Terminvereinbarung auf unserer website!

Wir sind zu folgenden Zeiten für Sie da:

Montag, Dienstag und Donnerstag:
08:00 h - 12:00 h und 15:00 h - 18:00 h

Mittwoch und Freitag:
08:00 h - 13:00 h

Monatspost
August 2013

Praxis
Dr. Röhrig



AMBULANTES
OP-ZENTRUM

VENENZENTRUM
BREMEN

Rezept des Monats:

Berliner Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise)

Zutaten:

1 kg Pellkartoffeln
2 TL mittelscharfer Senf
3 TL Zucker
100 ml Gurkenflüssigkeit
50 ml Weißweinessig)
100 ml Sonnenblumenöl
1 säuerlicher Apfel
4 Gewürzgurken
1 gr. Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer

Kartoffeln kochen und lauwarm pellen.

In der Zwischenzeit aus Senf, Zucker, Gurkenwasser, Essig, Öl, etwas Salz und kräftig Pfeffer sowie die ganz fein gehackte Zwiebel (und falls man mag auch den Knoblauch) eine Vinaigrette herstellen.

Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden, die Gurke in Scheiben schneiden, ebenso die lauwarmen Pellkartoffeln.

In eine große Schüssel immer abwechselnd Pellkartoffelscheiben, Gurke und Apfel und jeweils zwischen die Schichten ein paar Löffel von der Vinaigrette und noch etwas Pfeffer und Salz geben.

Am Schluss sollte es so sein, dass etwas zu viel Marinade im Salat steht. Der Salat sollte unbedingt mindestens 3 – 4 Stunden, besser noch über Nacht, durchziehen. Danach gut mischen. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch oder die Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden und unter den Salat heben.

Guten Appetit!

News:

Neuer Auszubildender

Kyrill W. bereichert unsere Praxis ab dem 1. August indem er bei uns eine Ausbildung als Medizinischer Fachangestellter beginnt.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und heißen Kyrill in unserem Team herzlich Willkommen!

Klimaanlage

Aufgrund der großen Hitze haben wir uns entschlossen eine Klimaanlage in den OP und den Aufwachraum zu installieren. Ein entsprechender Auftrag ist bereits erteilt.

Rätsel:

Ein Bauer hat an seiner Hofeinfahrt folgendes Schild angebracht:

**Äpfel und Birnen
zu verkaufen**

Bilden Sie davon ausgehend einen Satz, in dem das Wort "und" fünfmal hintereinander vorkommt

Auf dem Schild ist der Abstand zwischen Äpfel und "und" und "und" und Birnen unterschiedlich groß.