

Adventsgedicht:

Es treibt der Wind im Winterwalde,
die Flockenherde wie ein Hirt
und manche Tanne ahnt wie balde
sie fromm und lichterheilig wird;
und lauscht hinaus.
Den weißen Wegen streckst sie die
Zweige hin—bereit und wehrt dem
Wind und wächst entgegen der
einen Nacht der Herrlichkeit

Rainer Maria Rilke

Lustiges

Die schwierigste Aufgabe
des Vaters zu Weihnachten:

Den Kindern klar machen,
dass er der
Weihnachtsmann ist.

Der Frau klar machen,
dass er es nicht ist!

Chirurgische Praxis

Dr. med. H. Röhrig

- Ambulante OP
- Enddarm
- Venen

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
Dezember 2013

Praxis
Dr. Röhrig

Tannenbäume, Kugel, Lichter,
Bratapfelduft und frohe Gesichter.
Freude am Schenken
- das Herz wird weit-
Wir wünschen Ihnen eine
schöne Weihnachtszeit!

Ihr Praxisteam



AMBULANTES OP-ZENTRUM VENEN ZENTRUM BREMEN

Rezept des Monats:

Schweinefilet mit Bohnen:

- * 500 g Schweinefilet
- * 2 kl. Dosen Prinzessbohnen
- * 125 g Schinkenwürfel
- * 1 Zwiebel
- * 150 g Cocktailtomaten
- * Salz, Pfeffer, Bohnenkraut
- * 1 EL Butter, 1EL Mehl, 250 g Milch, Gemüsebrühe bis zur gewünschten Konsistenz , 125 g Rotschimmelkäse

Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und anschließend zur Seite stellen. In dem Bratensud die Schinkenwürfel und die gewürfelte Zwiebel braten. Bohnen und geviertelte Tomaten hinzufügen, mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Auflaufform füllen. Das Schweinefilet in Stücke schneiden und auf das Gemüse geben. Butter im Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und gut verrühren. Milch, Brühe zugeben. Leicht köcheln lassen. Den Köse in Stücke in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce über das Filet gießen. Bei 160 ° 30 Minuten im Backofen überbacken. Dazu schmecken Salzkartoffeln. Die Portion reicht eigentlich für vier Personen, nur wenn der Doc dabei ist nicht. Es ist sein Lieblingsgericht! 😊

Guten Appetit!

News:

Ab Januar 2014 sind wir eine Einzelpraxis, da die Praxismgemeinschaft mit Herrn Dr. Kunst zum 31.12.2013 endet.

Die Räumlichkeiten im 1. OG nutzen wir wie bisher für die Darmsprechstunde, so dass für Sie keine nennenswerten Veränderungen spürbar sind. Im 3. OG erreichen Sie uns immer persönlich zu den Sprechzeiten.

Wichtig ist lediglich, dass wir unter der Telefonnummer der Praxismgemeinschaft **nicht mehr erreichbar** sind, da Herr Dr. Kunst diese behält.

Unsere Telefonnummer lautet:

0421-43 48 06 06

Unsere Praxis ist ab dem 23.12.2013 geschlossen. Am 02. und 03.01.2014 sind wir telefonisch erreichbar. Ab dem 06.01.2014 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da!

Wir wünschen allen ein frohes Fest und ein gesundes 2014.

Ihr Praxisteam

Weihnachtsrätsel:

Finden Sie alte Plätzchensorten:

FFSTOLLENHXNZNSMSÖG
HZPSSDHYODÄCDYIAPLF
MXEBHONIGKUCHENVRDM
YBKAJMAGENBROTJUCTS
ÜUULZIMTSTERNEHÜKOP
XLLVANILLEKIPFERLOI
OMAKRONENPRUKJIZÄIT
JETFISAÄPCDHCIDAGAZ
MRIBUTTERZEUGKENÄÄB
TLUÜÄERZZSMÖLNSGOIU
LESPRITZGEBÄCKAYWDB
HVUECNDPFEFFERNÜSSE
ZHEBSEZODLKKIQDLQÄN

Lösung:

Senkrecht:

Spekulatius, Dominosteine, Heidesand,
Spitzbuben

Waagrecht:

Stollen, Honigkuchen, Magenbrot, Zimsterne,
Vanillekipferl, Makronen, Butterzeug,
Spritzgebäck, Pfeffernüsse