



ENDDARMZENTRUM
BREMEN

Praxis
Dr. med. B. Klentz
Chirurg / Proktologe

Praxis
Dr. med. H. Röhrig
Chirurg / Kolorrektologe

AMBULANTES
OP-ZENTRUM



VENENZENTRUM
BREMEN

Spruch des Monats

Der Februar ist der Monat,
in dem wir merken,
dass das Monatsgehalt in 28 Tagen
genauso wenig reicht wie in 31.

unbekannt

Lustiges

Eine ältere Dame kommt zum Arzt und sagt: "Doktor, ich habe diese Blähungen, obwohl sie mich nicht so sehr stören. Sie stinken nie, und sie gehen immer leise ab. Wirklich, ich hatte bestimmt schon zwanzig Blähungen, seit ich hier im Raum bin, obwohl sie das nicht bemerken konnten, weil das ohne Geruch oder Geräusch passiert."

Der Doktor: "Nehmen Sie diese Tabletten und kommen Sie in einer Woche wieder."

Nach einer Woche erscheint sie erneut und sagt: "Doktor, was zum Teufel haben Sie mir da gegeben? Meine Blähungen – obwohl sie immer noch leise sind – stinken fürchterlich!"

"Sehr gut. Jetzt, wo Ihre Nase wieder funktioniert, wollen wir uns um Ihr Gehör kümmern."

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

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

Dienstag: OP-Tag und Laser

Praxis
Dr. Röhrig

Monatspost
im
Februar 2013

Rezept des Monats:

Pfundstopf

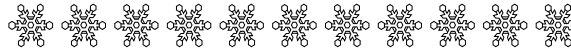
Zutaten:

- 500 g Bauchfleisch
- 500 g Zwiebeln
- 500 g Schweinegulasch
- 500 g Rindergulasch
- 500 g Paprikaschoten
- 500 g Hackfleisch
- 500 g Kasseler
- 1 gr. Dose Tomaten
- 2 Flaschen Schaschliksauce
- 2 Becher süße Sahne

Alles grob würfeln. Zuerst die Tomaten, dann übrige Zutaten in oben genannter Reihenfolge in einen Bräter schichten. Fleisch leicht salzen und pfeffern. Dann 2 Flaschen Schaschliksauce mit 2 Becher Sahne verrühren und drüber gießen. Inhalt nicht verrühren!
3 - 3,5 Std. bei 185 - 200 Grad im Backofen braten (geschlossener Deckel). Letzte Stunde ohne Deckel!

Dazu passt Baguette!

Das Rezept ist für 10 Personen ausgelegt. Da steht der Karnevalsparty nichts mehr im Weg!



Tipp des Monats:

Bald ist Karneval!

Damit es Ihnen beim Umzug schauen so richtig schön warm wird, möchten wir Ihnen ein Rezept für einen leckeren selbstgemachten Likör geben.

Maracujalikör

- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 250 ml Korn
- 1 Liter Maracujasaft

Alle Zutaten im Mixer schütteln. Schmeckt am besten, wenn er über Nacht gezogen hat. Aber wer's gar nicht abwarten kann, kann ihn natürlich auch sofort probieren.

Am Besten in kleine Portionen für die Jackentasche abfüllen!

Viel Spaß!



Karnevalsquiz:

1. Wie heißt der Köllner Karnevalsgruß?
2. Wann beginnt der Karneval?
3. Wie heißt die bekannteste Sitzung im alternativen Karneval?
4. Was scheut der Kölner, wie der Teufel das Weihwasser?
5. Wo wird in Köln der Straßenkarneval eröffnet?
6. Wie wird ein Düsseldorfer von den Kölnern spöttisch genannt?

1. Kölle Alaaf
2. am 11.11. um 11:11 h
3. Stunksitzung
4. Altbier
5. Am Alte Markt
6. Achte Jeisel Jottes