

Spruch des Monats:

Der Horizont vieler Menschen ist ein
Kreis mit Radius Null
- und das nennen sie ihren Standpunkt.

Albert Einstein

Lustiges

Mitternacht in einer kleinen Bar.
Der Wirt steht mit ein paar
Gästen an der Theke.
Da geht die Tür auf, ein Mann
kommt rein und bestellt eine
Flasche Champagner.
Als er diese bekommen hat, lässt
er den Korken knallen und ruft
laut:
"Prosit Neujahr !!"
"Was soll denn der Quatsch ?",
weist ihn der Wirt zurecht. "Wir
haben OSTERN !"
"Ostern ?", stammelt der Mann
perplex.
"Oh je, das gibt Ärger. So lange
war ich noch nie Feiern !"

Chirurgische Praxis

Dr. med. H. Röhrig

- Enddarmmerkrankungen
- Venenerkrankungen
- Ambulante Operationen

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 bis 12:00 h, 15:00 h bis 18:00 h

Mittwoch:

8:00 h bis 12:00 h

15:00 h bis 18:00 h nach Vereinbarung

Freitag:

8:00 h bis 13:00 h

15:00 h bis 16:00 h nach Vereinbarung

Monatspost



PRAXIS
DR. RÖHRIG

Chirurgische Praxis für
Enddarm- und Venenerkrankungen
Ambulantes OP-Zentrum

März 2016

Rezept des Monats:

Quarkhasen

- 500g Quark
- 150 g Zucker
- 3 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 12 EL Öl
- 9 EL Milch
- 600 g Mehl
- 1,5 P. Backpulver
- Zitronensaft
- Flüssige Butter

Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen und auf eine Schüssel stellen. Den Quark hineingeben und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Morgens die Flüssigkeit wegschütten und den Quark mit den Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Öl, Milch, und einem Spritzer Zitronensaft zu einer glatten Creme verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und unter die Quarkcreme arbeiten, bis ein Hefeteig ähnlicher Teig entstanden ist. Diesen etwa 30 Minuten ruhen lassen und dann noch mal kurz mit der Hand durchkneten. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Teig ausrollen und Hasen usw. ausstechen. Mit flüssiger Butter bestreichen, damit die Hasen beim Backen weich bleiben. Etwa 10 - 15 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, auf ein Küchenpapier legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Sofort in Zucker wälzen.

Guten Appetit

News:

Liebe Patientinnen,
liebe Patienten,

nun steht schon wieder Ostern
vor der Tür.

Der Doc ist daher vom

29.03.—01.04.2016

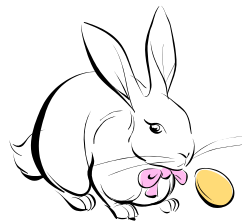
im Osterurlaub.

Die Praxis ist aber wie gewohnt
besetzt.

Wir wünschen allen ein frohes
Osterfest und viel Spaß bei der
Ostereiersuche!

Ihr

Praxisteam



Märzrätsel:

Acht Hasen wollen gemeinsam um die
Wette laufen.
Wie viele Rennen müssen sie mindestens
veranstalten, damit jeder Hase
mindestens einmal schneller im Ziel war
als jeder andere Hase?

Tipp: Mann muss das Rennen nicht
gewinnen, um schneller als der Letzte
zu sein.



Sie müssen mindestens zwei Rennen veranstalten. Die Reihenfolge, in der die Hasen das Ziel erreichen, muss beim zweiten Rennen genau anders herum als beim ersten Rennen sein. (ABCDEFHG - HGFE DCBA)

Lösung: