

GEMEINSAM LEBEN

Neues aus dem AWO-Seniorenzentrum Michael-Herler-Heim



**Guten Appetit allerseits –
Gaumenfreuden im Seniorenzentrum**



**O'zapft is
Ein ganz besonderes Oktoberfest**



Matthias Frank
Einrichtungsleiter

Liebe Leserinnen und Leser,

wer zu dieser Jahreszeit einen Streifzug durch die dunklen Straßen unternimmt, spaziert an vielen hell erleuchteten Fenstern vorbei. Kerzen und Lichterketten verleihen den Zimmern einen festlichen Glanz. Im Vorübergehen wird so ein kurzer Blick in das Leben der anderen erhascht: Kinder toben über das Sofa, eine Katze räkelt sich auf der Fensterbank, in der Küche steht jemand mit dem Kochlöffel am Herd.

Könnte man doch nur einen Blick in den dampfenden Kochtopf werfen ... In den kalten Monaten des Jahres steigt der Appetit auf deftige Gerichte. Es ist die Zeit der heißen Suppen und der wärmenden Eintöpfe.

Auch in unserem Haus legen wir viel Wert auf die Gaumenfreude. Mit unserer Titelgeschichte »Guten Appetit allerseits« lädt das **Gemeinsam Leben Journal** Sie ein zu einer kleinen kulinarischen Reise durch unsere Küchen und Speisesäle, die mit köstlichen regionalen Spezialitäten locken. Kommen Sie mit, und lassen Sie sich überzeugen, dass gesunde Ernährung und Genuss im Seniorenzentrum kein Widerspruch sind.

Das Team des **Gemeinsam Leben Journals** wünscht Ihnen eine gemütliche Zeit und ein geschmackvolles Jahr 2016!

Herzliche Grüße,
Matthias Frank

ALLGEMEINE THEMEN

Guten Appetit allerseits 04
Gaumenfreuden im Seniorenzentrum

AKTUELL

Wir feiern Jubiläum 08
40 Jahre Zusammenarbeit mit dem Freundeskreis Auer

Kochen in den Hausgemeinschaften 10
Selbstgemacht schmeckt es am besten

Gefüllte Paprika 11
Eines unserer Lieblingsrezepte

Kreative Bastelrunde 12
Zaubern mit Schere, Stift und Papier

O'zapft is 13
Ein ganz besonderes Oktoberfest

MITMACHEN

Rätselspaß 14

IHR AWO-SENIORENZENTRUM STELLT SICH VOR

Ihre Ansprechpartner auf einen Blick 15



GUTEN APPETIT ALLERSEITS!

Der Körper braucht Nährstoffe, um zu funktionieren. Doch beim Essen geht es nicht allein um die Nahrungsaufnahme. Essen macht Spaß! Wir zeigen, warum uns die Tischgemeinschaften im Seniorenzentrum so wichtig sind und geben hilfreiche Tipps, wie auch ältere Menschen die Freude am Essen bewahren.

♥ Schon die Urzeitmenschen versammelten sich zum gemeinsamen Essen am Feuer. Sie teilten Fleisch und Früchte und halfen sich gegenseitig, wenn die Jagd erfolglos blieb. So sicherten sie ihr Überleben und machten die gemeinsame Mahlzeit zur Urform des Beisammenseins. Heute liegen die Zeiten der Jäger und Sammler lange zurück. Essbares stapelt sich in den Regalen der Supermärkte. Passend portioniert lässt es sich bequem in die heimische Küche transportieren. Um den Hunger zu stillen, ist niemand mehr auf die Gemeinschaft angewiesen.

Und trotzdem beobachten wir, wie Familien die Tradition des gemeinsamen Sonntagsfrühstücks pflegen, wie sich kleine Gruppen von Kollegen mittags in den Kantinen versammeln und Freunde sich abends im Restaurant treffen. Die Menschen haben offensichtlich ein Bedürfnis nach Tischgemeinschaften. Das Essen dient nicht nur dem Zweck der Nahrungsaufnahme, sondern wird als Anlass zur Kommunikation genutzt. Man genießt die Zeit mit seinen Tischpartnern und tauscht sich in gemütlicher Runde aus.

Auch in den Seniorenzentren der AWO Baden kommen Bewohnerinnen und Bewohner für die

gemeinsamen Mahlzeiten zusammen. Sie versammeln sich in den Speisesälen, nehmen nebeneinander an den Tischen Platz und kommen ins Gespräch. Das jeweilige Tagesmenü ist immer ein guter Einstieg in eine Unterhaltung. Es wird gelobt und gemekelt, denn über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. »Gerichte wie Spiegelei mit Spinat und Salzkartoffeln sowie Kassler mit

»Gerichte wie Spiegelei mit Spinat und Salzkartoffeln sowie Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree sind bei fast allen beliebt.«

Franz Wiedemer
Küchenleiter im
Ludwig-Frank-Haus

Sauerkraut und Kartoffelpüree sind aber bei fast allen beliebt«, verrät der Küchenchef im AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus Franz Wiedemer die Favoriten auf dem Speiseplan. Vielen Seniorinnen und Senioren ist die gemeinsame Mahlzeit mit der Familie vertraut. Für sie ist es wichtig, dass diese Tradition in der neuen Wohngemeinschaft weitergeführt wird. Das gemeinsame Essen schafft eine Verbindung und stärkt das Gemeinschaftsgefühl im Seniorenzentrum. Am Nachmittag trifft man sich zudem gern zum Kaffeeklatsch in der Cafeteria, wo auch Angehörige herzlich willkommen sind.

Besonders intensiv wird diese Form von Gemeinschaft erlebt, wenn die Speisen selbst zubereitet werden. Dazu treffen sich Bewohnerinnen und Bewohner nicht in der Großküche, sondern

in den kleineren Wohnküchen. Gemeinsam mit den Betreuungskräften werden Kartoffeln geschält oder Pflaumen entkernt. Dieses sinnliche Erleben tut besonders Demenzkranken gut, die sich durch die bekannten Handgriffe an ihre Kindheit und Jugend erinnern fühlen. Regionale Spezialitäten schmecken vertraut und wecken das Gefühl von Heimat. Alle Teilnehmenden leisten bei diesen Zusammenkünften einen Beitrag nach ihren Möglichkeiten, helfen einander und arbeiten auf ein gemeinsames Ziel hin. Belohnt wird dieser Fleiß mit dem selbst zubereiteten Gausemschmaus und dem Gefühl, etwas Wertvolles geschafft zu haben. Wer aber jahrelang hinterm Herd stand und dieser Aufgabe müde ist, der darf sich hier gern zurücklehnen. Das gemeinsame Kochen ist keine Pflichtveranstaltung, sondern ein Angebot, das von vielen mit Freude angenommen wird.

Das Zubereiten der Speisen steigert zudem den Appetit der Beteiligten. Der Körper und seine Funktionen verändern sich im Alter. Viele ältere Menschen empfinden weniger Hunger, obwohl ihr Bedarf an Nährstoffen steigt. Die Küchen in den Seniorenzentren der AWO Baden haben sich auf die besonderen Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner eingestellt. Unsere Ernährungsexperten teilen gern ihr Wissen mit Ihnen und wünschen »Guten Appetit allerseits!« ♥

»Ich halte mich an ein Zitat von Winston Churchill: Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«

STEFAN SIEFERT
Küchenleiter im
AWO-Seniorenzentrum
Hardtwald

»Das gemeinsame Kochen in den Hausgemeinschaften bringt Abwechslung in den Alltag. Hier werden gerne auch Küchengeschichten von früher ausgetauscht.«

PIA TRAPP
Alltagsbegleiterin im
AWO-Seniorenzentrum
Michael-Herler-Heim

GESUNDER APPETIT IM ALTER

Der Körper verändert sich im Alter und mit ihm auch die Essgewohnheiten. Um die Freude am Essen zu erhalten und den Körper mit den nötigen Nährstoffen zu versorgen, verraten unsere Ernährungsexperten hilfreiche Tipps:



WENIG HUNGER, WENIG DURST

Die Hormone sind dafür verantwortlich, dass es im Alter zu einem veränderten Appetitgefühl kommt. Man fühlt sich schneller satt und der Appetit lässt nach. Untergewicht ist daher eine bei Senioren häufig auftretende Begleiterscheinung. Ebenso verringert sich das Durstempfinden. Die Trinkgewohnheiten werden außerdem beeinflusst durch die Sorge vor häufigen Toilettengängen und durch den Verzicht auf Getränke während des Essens.

TIPPS

- Um trotz einer frühzeitigen Sättigung genügend Nahrung aufzunehmen, sollten mehrere kleine Portionen über den Tag verteilt gegessen werden.
- Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte wie Vollkornprodukte, Obst und fettarme Milcherzeugnisse liefern auch in kleineren Mengen viel Gutes.
- Um den Appetit anzuregen, hilft Bewegung an der frischen Luft.
- Zu jeder Mahlzeit sollten auch Getränke angeboten werden.
- Ein Trinkprotokoll macht deutlich, ob genügend Flüssigkeit getrunken wird.

KAU- UND SCHLUCKBESCHWERDEN

Das Kauen wird im Alter häufig schwieriger. Das liegt an der ganz natürlichen Abnutzung der Zähne, kann aber auch auf schlecht sitzende Zahnprothesen oder Entzündungen der Mundschleimhaut zurückzuführen sein. Besonders der Verzehr von Obst und Rohkost ist beschwerlich. Wenn das Essen schmerzt, mag kein großer Appetit aufkommen.

TIPPS

- Zahnstatus und Prothesen müssen regelmäßig überprüft werden.
- Schwierige Lebensmittel durch weichere Alternativen austauschen: Fisch statt Fleisch, Weichkäse statt Hartkäse.
- Harte Bestandteile von Lebensmitteln wie Obstschale und Brotrinde entfernen.
- Durch Pürieren kann die Konsistenz des Essens der Kauleistung angepasst werden.

VERÄNDERTE SINNESWAHRNEHMUNG

Gerüche und Geschmäcker werden im Alter weniger intensiv wahrgenommen. Speisen schmecken dann weniger süß, sauer, salzig und bitter. Durch die Beeinträchtigung des Sehvermögens werden Farben und Formen auf dem Teller möglicherweise kaum noch unterschieden und einzelne Speisekomponenten nicht erkannt. Um dem Sprichwort »Das Auge isst mit« gerecht zu werden, muss bei der Zubereitung von Speisen für ältere Menschen besondere Rücksicht genommen werden.

TIPPS

- Farbliche Kontraste der Speisen lassen diese leichter erkennen.
- Kräuter und Gewürze sorgen für Abwechslung und regen den Appetit an.
- Auch ein schön gedeckter Tisch kann das Vergnügen am Essen steigern.

»Mit einem besonderen Pürier- und Aufschäumverfahren (smooth food) nehmen wir Rücksicht auf unsere Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden. Außerdem leben wir eine Philosophie der fleischreduzierten Ernährung und bieten jeden Tag auch ein vegetarisches Wahlmenü an.«

FRANZ WIEDEMER
Küchenleiter im
AWO-Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus

40 JAHRE ZUSAMMENARBEIT MIT DEM FREUNDKREIS AUER

40 JAHRE
Auer
BEST FRIENDS



UNSERE WEIHNACHTSFEIER

♥ Bereits vor 1975 hatten Frauen aus der Pfarrei St. Elisabeth einen Bastelkreis ins Leben gerufen, der immer wieder im Michael-Herler-Heim (MHH) mit den Bewohnern stattfand. Da dabei auch eine Weihnachtskrippe gebastelt wurde, entstand der Wunsch, an Weihnachten zusammen mit den Bewohnern eine Feier zu gestalten, bei der natürlich auch gesungen und musiziert wurde. Die Verantwortung hierfür übernahm seinerzeit die Familie Hanenberg mit ihren sechs Kindern. Unsere Familie (Auer) kam 1975, mit damals zwei kleinen Kindern, als musikalische Unterstützung dazu. Durch den Wegzug der Familie Hanenberg nach Engen (1987) ging die Verantwortung in unsere Hände über. Von der ursprünglichen Gruppe ist außer unserer Familie heute niemand mehr dabei. Es kamen immer mal wieder neue Familien mit Kindern dazu oder verließen auch unseren Kreis wieder. Heute sind bereits deren Enkel dabei, was uns sehr freut. Wir selbst haben heute 4 Kinder und 6 Enkel (bis Weihnachten könnten es bereits 8 Enkel sein), die allerdings nicht immer alle bei der Feier dabei sein können.

Vor einigen Jahren kam Diakon Keiner zur Feier mit dazu. Seit dem Umzug des MHH in die Masurenstraße feiern wir, zusammen mit Pfarrer Heydenreich, in der Pauluskirche.

Für uns persönlich ist es eine große Freude, dass wir dieses Jahr ein kleines Jubiläum begehen können: 40 Jahre (1975 – 2015) Mitgestaltung dieser Weihnachtsfeier im MHH. Für unsere ganze Familie und auch für unseren Freundeskreis ist es jedes Jahr ein sehr schönes Erlebnis, wenn wir zusammen mit unseren Kindern und Enkeln Weihnachten im MHH beginnen und den Bewohnern eine kleine Weihnachtsfreude bereiten dürfen. ♥



BEEINDRUCKENDES ENGAGEMENT

♥ Auch das Team vom Michael-Herler-Heim und die Senioren freuen sich jedes Jahr auf die gemeinsame Weihnachtsfeier, die durch die musikalische Umrahmung des Freundeskreises immer sehr feierlich wird.

40 Jahre sind eine bemerkenswerte Zeit, und wir möchten uns hierfür ganz herzlich bei Familie Auer und dem Freundeskreis bedanken! Wir freuen uns auf weiterhin viele gemeinsame Weihnachtsfeiern und auf die tolle Zusammenarbeit, auch mit Diakon Keiner und Pfarrer Heydenreich von der Pauluskirche. Schön, wenn gemeinsam etwas bewegt werden kann.

Außerdem möchten wir an dieser Stelle die Gelegenheit nutzen, ALLEN Ehrenamtlichen, die sich in irgendeiner Form in unserem Seniorenzentrum einbringen, von Herzen DANKE zu sagen. ♥



♥ Unsere Senioren helfen gern mal beim Kochen: Kartoffeln schälen, Zwiebeln hacken, Gemüse putzen und schneiden. Auch wird mit den Alltagsbegleiterinnen oder mit den Betreuungskräften mal ein Obstsalat fürs Dessert geschnitten. Vielen geht die gewohnte Arbeit leicht von der Hand und bringt Freude. In der Adventszeit backen wir gern gemeinsam Plätzchen. Das bringt uns in Weihnachtsstimmung und duftet so herrlich.

Bei der Speiseplanung können die Bewohner/innen ihre Wünsche äußern. Besonders beliebt sind zum Beispiel Spaghetti Bolognese, Hähnchenschenkel mit Pommes, gefüllte Paprika, Eier in Senfsoße und vieles mehr. ♥

KOCHEN IN DEN HAUSGEMEINSCHAFTEN

REZEPT: GEFÜLLTE PAPRIKA

ZUBEREITUNG

Paprika waschen und der Länge nach halbieren. Das Grüne (den Strunk) und die Kerne entfernen. In die Auflaufform legen.

Für den Hackfleischteig Brötchen in lauwarmen Milch einweichen, mit dem Hackfleisch und den Eiern verkneten, Zwiebeln, gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie und – je nach Geschmack – geriebenen Käse dazugeben und gut verkneten – dann abschmecken.

Die halbierten Paprikaschoten mit dem Hackfleischteig füllen und in die Auflaufform legen. Gemüse- oder Fleischbrühe in die Auflaufform gießen. Mit Alufolie abdecken und für 40–50 Minuten bei 180°C im Backofen garen.

Für die Soße Paprika und Zwiebel waschen, in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen und das Mehl unter ständigem Rühren hineingeben. Kurz anrösten bis es goldbraun ist, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Paprika, Zwiebel und Tomatenmark dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken. Alles pürieren und anschließend mit Sahne verfeinern.

Als Beilage passt Reis.

GUTEN APPETIT!

ZUTATEN

➤ 6 Paprika

Hackfleischteig

- 1 kg Hackfleisch
- 1–2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie frisch (oder getrocknet)
- 2 getrocknete Brötchen (hell)
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Gemüsebrühe
- 300 ml Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß (nach Geschmack 150 g geriebener Käse)

Soße

- 2 EL Tomatenmark
- 1 große Zwiebel
- 1 Paprika
- Butter
- Ca. 3 EL Mehl
- Gemüse- oder Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Sahne



Marianela Flores bastelt ehrenamtlich mit unseren Bewohnern.

KREATIVE BASTELRUNDE

Marianela Flores greift mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern zu Stift, Schere und Papier.

♥ Seit Ende Oktober bereichert sie das Team der Ehrenamtlichen im Michael-Herler-Heim. Gebürtig stammt die engagierte Frau aus Chile und ist vor einem Jahr nach Deutschland gezogen. In Chile war sie Grundschullehrerin und unterrichtete dort 10 Jahre lang die ersten und zweiten Klassen. Zurzeit lernt sie fleißig Deutsch und besucht dazu auch einen Kurs.

Warum sie sich ehrenamtlich engagiert? »Ich komme gern mit anderen Menschen in Kontakt und

sammle so neue Erfahrungen. Es bringt mir Spaß, etwas für andere zu tun, und die gemeinsame Zeit macht auch mich glücklich«, resümiert Marianela Flores.

Gebastelt wird in kleinen Gruppen jeden Freitag-nachmittag um 15 Uhr im Jazzcafé. Es werden Mandalas gemalt, Eulen aus Moosgummi gefertigt und oft mit buntem Tonpapier gearbeitet. Den Bewohnern bringt es großen Spaß, und sie nehmen das Angebot gern an. ♥



O'ZAPFT IS

Ein ganz besonderes Oktoberfest

♥ Am Donnerstag, den 22. Oktober 2015, leuchtete unser Jazzcafé einladend in den typischen Farben Blau-Weiß.

Pünktlich zum Festauftakt gab es den feierlichen Fassanstich. Betreuungskraft Marzia wurde dabei tatkräftig unterstützt. Im Anschluss wurde an alle, die wollten, ein Freibier ausgeschenkt. Dann hieß es »hoch die Krüge«. Aus den Lautsprechern erklang das Lied »Ein Prosit der Gemütlichkeit« und riss alle mit.

Es wurde zu Blasmusik aus Bayern geschunkelt, gesungen und getanzt. Die Betreuungskräfte boten Dosenwerfen an und ließen die Bewohnerinnen und Bewohner die Anzahl von Bierkronen schätzen, die sich in einem Glasgefäß befanden. Bunte Luftballons wurden von einem Tisch zum nächsten weitergereicht. Zum Abschluss gab es für alle Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln. Es war ein gelungenes Fest mit toller Stimmung und vielen fröhlichen Gesichtern. ♥



LÖSUNG DER LETZTEN AUSGABE
Schwedenrätsel: Luxusdampfer

SCHWEDENRÄTSEL

US-Film-trophäe	ent-wenden	italie-nische Nudelart	mittel-los Münzfein-gehalt	Wortteil: Boden	Insel vor Dal-matien	blau den Mund betref-fend	forschen italie-nisch: vorwärts		
		6		Dreh-pistole, Colt Faultier		9			
Buch der Juden byzant. Kaiser					englisch: Gebiet eine Tonart		modifi-zieren		
			von großer Dauer (ugs.)	Stadt am Inn Gott der Massai					
Erlöser zwei Rhein-Zuflüsse					deutsch-schech. Grenz-stadt		englisch: zehn Wagen-teile		
	1	altröm. Wahr-sage-priester				Haus-tier jetzt			
Dyna-mik ital.: eins				Manege Zaren-name			franzö-sisches Adels-prädikat		
		hebr.: Nichtjude Biene			bewachen Maß in der Atom-physik	7			
ukrai-nische Halb-insel	franz. Marschall † 1869 Schreie			Tanz-kapelle Rufname Conners			veraltet: Straftat	US-Par-laments-ent-scheide	
			Sohn Isaaks Rufname Warhols			Frauen-name Vulkan a. Manus			
leicht zugäng-lich	fettarm König von Ägypten †				ital.: drei russisch: nein		offene Fläche einer Bastion		
		4	Mutter Marias Berg in Marokko			Kloster-vorsteher Schicht-wolken			
		Karate-rang gärender Most		männl. Vorname Hptst. von Tatarstan			3		
nicht alt-neu-indische Sprache	Heim für Obdach-lose schlank		Endsilbe Käse-sorter			eh. US-Tennis-profi † (Arthur)	unbe-stimmter Artikel		
		8	Haus-haltsplan Nach-mahr			Raserei ein Drei-master			
Kind von Sohn oder Tochter		griech. Spora-den-insel			Stadt in Xinjiang (China)		5		
			Lang-lauf-sport				2		
Süß-wasser-fisch						Inten-sität			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Schön, dass Sie mehr wissen möchten!

Für alle Fragen und Wünsche stehen wir gern zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns anzurufen.



Matthias Frank
Einrichtungsleitung
Tel. 07731 8692-111
matthias.frank@awo-baden.de



Pia Rentsch
Pflegedienstleitung
Tel. 07731 8692-200
pia.rentsch@awo-baden.de



Marion Braun
Hauswirtschaftsleitung
Tel. 07731 8692-777
marion.braun@awo-baden.de



Petra Laule
Verwaltung
Tel. 07731 8692-100
petra.laule@awo-baden.de

Fotos © Frank.Communication

IMPRESSUM

Die Heimzeitung des AWO Bezirksverbands Baden e. V. ist ein Informations- und Unterhaltungsmagazin für Seniorinnen / Senioren, deren Angehörige sowie Interessierte. Das Magazin setzt sich aus allgemeinen sowie regionalen Themen direkt aus dem jeweiligen redaktionsleitenden AWO-Seniorenzentrum zusammen und erscheint vierteljährlich.

HERAUSGEBER

AWO Bezirksverband Baden e. V.
Hohenzollernstraße 22 | 76135 Karlsruhe
T. +49 721 82 070 | F. +49 721 82 07 600
info@awo-baden.de

REDAKTION

Matthias Frank und die COMMWORK Werbeagentur GmbH

FOTOREDAKTION

Frank.Communication und Eric Langerbeins, COMMWORK Werbeagentur GmbH

LAYOUT/PRODUKTION

COMMWORK Werbeagentur GmbH
Deichstraße 36b | 20459 Hamburg
T. +49 40 32 555 333
F. +49 40 32 555 334
info@commwork.de

LEKTORAT

Maren Menge

DAS AWO-SENIORENZENTRUM MICHAEL-HERLER-HEIM



Unsere Leistungen und Qualitätsmerkmale

Sicher und geborgen – das AWO-Seniorenzentrum Michael-Herler-Heim in Singen bietet pflegebedürftigen Menschen individuelle Pflege und Betreuung nach modernen Standards.

- ✓ Platz für 84 pflegebedürftige Menschen in 7 Hausgemeinschaften mit je 12 Senioren
- ✓ Jedes Zimmer mit modernen Pflegebetten und eigenem Sanitärbereich mit Dusche und WC sowie TV- und Telefonanschluss
- ✓ Offenes Haus, in dem Gäste und Freunde gern gesehen und willkommen sind
- ✓ Vollstationäre Dauerpflege und Kurzzeitpflege
- ✓ Mittwochs und sonntags Jazz-Café mit Bewirtung in persönlicher und freundlicher Atmosphäre
- ✓ Abwechslungsreiche Betreuungs- und Beschäftigungsangebote in der Woche
- ✓ Gottesdienste im Haus
- ✓ Regelmäßige Arztvisiten & Therapeutenbesuche
- ✓ Friseur und Fußpflegeservice

TELEFON
07731 8692-100

AWO-Seniorenzentrum Michael-Herler-Heim

Masurenstraße 36 · 78224 Singen · Tel. 07731 8692-100 · Fax 07731 8692-199

E-Mail: info.szssingen@awo-baden.de · www.awo-seniorenzentrum-michael-herler-heim.de



Seniorenzentrum
Michael-Herler-Heim
Singen