

## Schlager in der Reha-Klinik

Herzogenaurach – Aus allen Nähten platzte der Speisesaal der Reha-Klinik als Josef Holzmann wieder einmal Station in Herzogenaurach machte. Dieses Mal hatte Holzmann noch zwei Kollegen mitgebracht, die mit ihm gemeinsam musizierten.



Mehrere Male konnte der Schlagersänger Josef Holzmann bereits in Herzogenaurach begrüßt werden und zog auch diesmal wieder sehr viele Gäste an. Die Veranstaltung war schon sehr bald ausverkauft und so wunderte es nicht, dass Miriam Imhof, die Verantwortliche für die Kulturveranstaltungen in der Reha-Klinik alle Hände voll zu tun hatte, um für die Patienten, die noch dabei sein wollten, freie Plätze zu finden. Und kaum hatte der Letzte noch ein Plätzchen ergattert, begann sie auch schon die Starparade, so der Name des Programms. Neben Josef Holzmann waren dabei auch Jürgen Gerner alias Ted Garner und das Elvis-Double Rick Grasley. Bereits nächste Woche gibt es das nächste Highlight in der Reha-Klinik, wenn Lizzy Aumeier am Rosenmontag wieder einmal zu Gast ist.

Ab Donnerstag, 15. Februar, ist das

## »Eiscafé Carlo«

wieder geöffnet

Auf Ihren Besuch freuen sich **CARLO** und sein Team

info@getraenke-mekka.de www.getraenke-mekka.de

**GETRÄNKE Mekka**

**Dienstags-Preishammer:**  
Nur gültig am Dienstag, den 20.02.2007

**Offenbach Straße 1**  
91074 Herzogenaurach  
Tel. 0 91 32 / 73 77 18

**Coca Cola**  
versch. Sorten  
12 x 0,50 l PET  
plus 3,30 € Pfand, 1,17 € pro Liter

**6,99**

Irrtum vorbehalten! Die Angaben sind gültig am Dienstag, den 20.02.07 bzw. solange der Vorrat reicht.

Pächter: Torsten Kracht  
Kairlindacher Straße 12  
91085 Kairlindach  
Telefon 091 35/72 25 81  
Fax: 091 35/72 25 82  
www.alte-schule-kairlindach.de

**Alte Schule**  
Gasthaus und Biergarten

Am 20.2.2007

Am 25.2.2007

**Schlachtschüssel Brunch** nur 9,90 €

Jeden Freitag: **Geb. Karpfen mit Beilagen** nur 5,- €

Öffnungszeiten:

Fr. ab 17.00 Uhr, Sa. ab 15.00 Uhr, So. + Feiertage: 10.00 – 15.00 Uhr

**Der Preishammer**  
**GETRÄNKE WIRTH**

www.getraenkemarkt-wirth.de

gültig ab Freitag, den 16.02.2007

12/0,7 l	Owalis Mineralwasser Spritzig + Still ..(1L=0,19)	1,55
12/1,0 l	Residenzquelle Mineralwasser „PET“ Spritzig + Still.....(1L=0,33)	3,88
6/1,0 l	St. Leonhardsquelle, Arteserbrunnen ..(1L=0,75)	4,48
9/1,0 l	Frankenbrunnen Limonaden „PET“ Gold + Silber ..(1L=0,55)	4,88
9/1,0 l	Frankenbrunnen Mexi „PET“.....(1L=0,61)	5,48
6/1,0 l	Wieslauf Apfelsaft klar + trüb ..(1L=0,58)	3,48
6/1,0 l	Wieslauf Orangensaft ..(1L=0,67)	3,98
20/0,5 l	Gerstel alkoholfrei „Schankbier“ ..(1L=1,00)	9,98
20/0,5 l	Bitburger Premium Pils ..(1L=1,09)	10,88
20/0,5 l	Wirth's Dirndl Pils ..(1L=0,85)	8,48
	► incl. Truck nach Wahl ..(1L=1,00)	9,98
20/0,5 l	St. Georgen Kellerbier ungespundet ..(1L=1,35)	13,48
20/0,5 l	Kloster Andechs Dunkel ..(1L=1,40)	13,98
20/0,5 l	Augustiner Edelstoff ..(1L=1,10)	10,98
20/0,5 l	Tucher Hefeweisse Hell ..(1L=1,40)	13,98

**Schottische Single Malt Whiskys**

0,7 l	Lagavulin Islay Whisky „16 Jahre“ ..(1L=59,34)	44,50
0,7 l	Dalwhinnie Highland „15 Jahre“ ..(1L=50,72)	35,50
0,7 l	Scapa Orkney Whisky „14 Jahre“ ..(1L=40,69)	28,48

**Wirth's Fränkischer Hausschoppen**

1,0 l 2005er Dornfelder trocken, Qualitätswein „kräftiger Rotwein aus Franken“ 4,48

**Täglich Weinprobe am „Weinfässla“**

Italien	0,75 l 2005er Chianti „La Signoria“ ..(1L=3,99)	2,99
Frankreich	0,75 l 2004er Château Lauduc AC Bordeaux, „kräftiger Rotwein“ ..(1L=7,27)	5,45
Australien	0,75 l 2005er Chardonnay „Kingston Estate“, fruchtig + trocken ... (1L=8,60)	6,45
Südafrika	0,75 l 2006er Pinotage „Cape Coast“ Rotwein, trocken, „typisch“ ..(1L=3,99)	2,99
Franken	1,0 l 2003er Müller-Thurgau trocken Volkacher Kirchberg, QbA.....	1,99

• Alle Mehrweg-Artikel zuzügl. Pfand •

Röntgenstr. 5 Montag bis Freitag  
91074 Haurach 8.00 – 19.00 Uhr  
Tel.: (09132) 4513 Sa. 8.00-15.00 Uhr

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten



## Rezept der Woche

Alles rund um Nudeln im Februar.

### Hähnchen-Lasagne

#### Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet und geputzte Champignons in Streifen schneiden. Broccoli waschen und in kleine Röschen teilen. Tomaten häuten und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Fleisch und Pilze zugeben und unter Rühren 5 Minuten anbraten. Broccoli und Tomatenwürfel zufügen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus Butter, Mehl und Brühe eine Mehlschwitze herstellen. Sahne unterrühren und Gorgonzola darin schmelzen. In eine Auflaufform etwas

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g Champignons
- 750 g Brokkoli
- 750 g Fleischtomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 500 g Lasagneplatten
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 250 ml Hühnerbrühe
- 300 ml Sahne
- 150 g Gorgonzola
- Pfeffer und Salz

Schmorflüssigkeit geben und Lasagneblätter, Ragout und Soße abwechselnd einschieben. Mit Nudeln abschließen und den Rest der Soße darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen garen. Ca. 30 Minuten bei 200°.