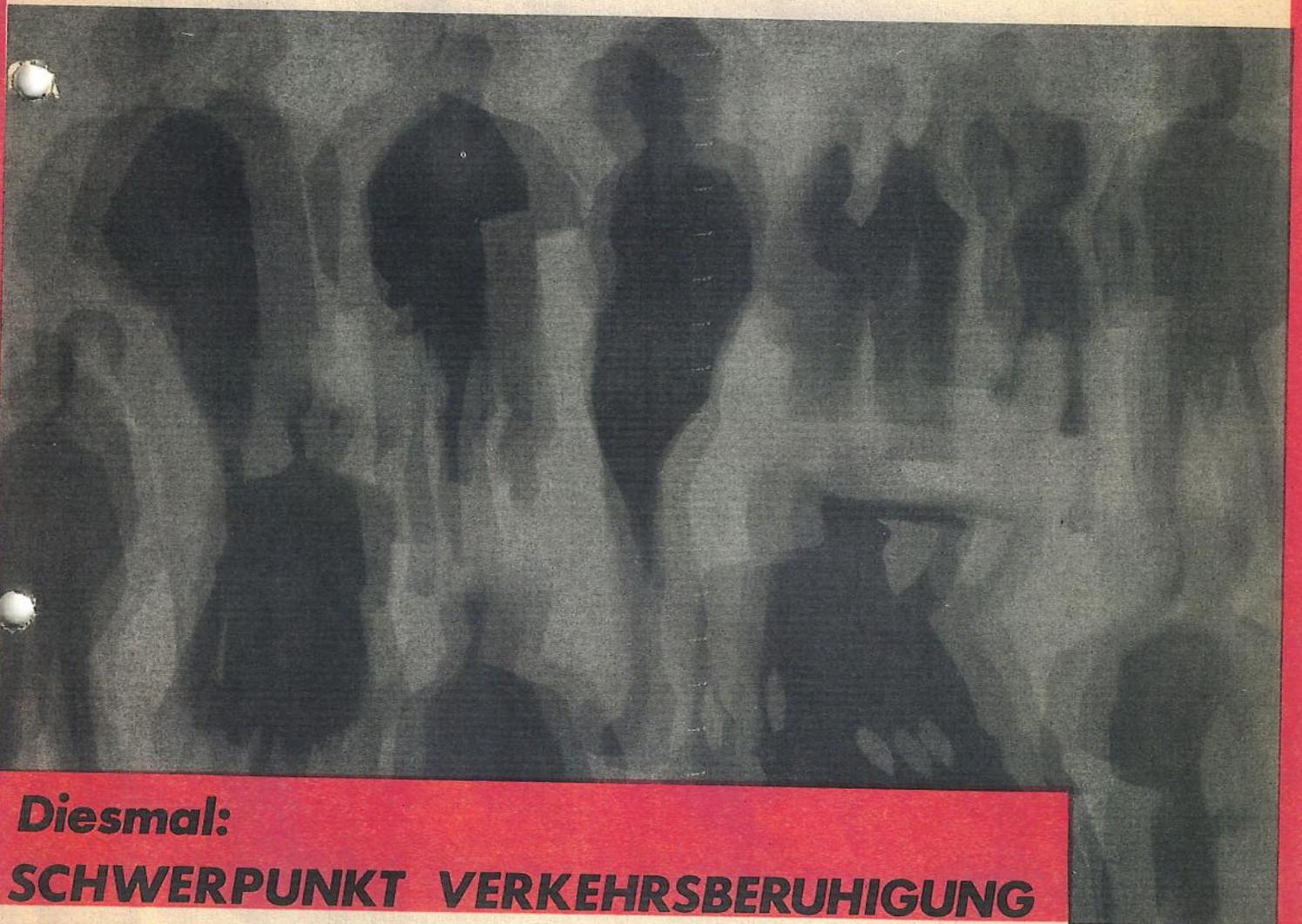


# Alt-Saarbrigger Schniss

Nr. 21  
7. April 1989

Zeitung für  
Alt-Saarbrücken

Treffpunkt • Beratung • Selbsthilfe



**Diesmal:**

**SCHWERPUNKT VERKEHRSBERUHIGUNG**

Gemeinwesen - Arbeit Alt-Saarbrücken



Hohenzollernstraße 140

Tel. 51252

Mo.-Fr. 10.00-18.00 Uhr

## KINDERGELD

UND

## SOZIALHILFE

Aus diesem Grund taten sich vor 10 Jahren Sozialhilfeempfänger/Innen zusammen und gründeten den AKKS (Aktionskreis Kindergeld und Sozialhilfe).

Der AKKS ist ein Zusammenschluß über die Stadtgrenzen hinaus und kämpft für eine Verbesserung der Lebenssituation. Es wurden klare Forderungen erarbeitet und für deren Durchsetzung gekämpft.

- \*Menschenwidrige Sozialhilfeleistungen, entsprechend kräftiger Anhebung der Regelsätze
- \*Kostendeckende Erstattung der Energiekosten
- \*Übernahme der vollen Miete
- \*Keine Anrechnung des Kindergeldes auf die Sozialhilfe

Durch den ersten Sozialhilfeleitfaden 1985 und die Neuauflage es vielen Sozialhilfeempfängern ermöglicht ihre vollen Rechtsansprüche wahrzunehmen. Sozialhilfe ist eine gesetzlich verankerte Absicherung gegen Verelendung. (festgelegt im Bundessozialhilfegesetz BSHG)

**Wir im AKKS sind Ihnen bei der Durchsetzung Ihrer Rechte behilflich!!!**

Informationen dazu geben Ihnen die Mitarbeiterinnen Daniela Klier und Ursula Brandel vom Gemeinwesenbüro Alt-Sbr.

**Wir treffen uns jeden 2. und 4. Mittwoch im Monat.**

**Der Ort ist zu erfragen im Gemeinwesenbüro Alt-Saarbrücken, Tel. 51252**

Dieses Jahr feiern wir 10 Jahre AKKS und laden Euch recht herzlich dazu ein!!!

**Wann:** Samstag, 20. Mai 89, 15<sup>00</sup> bis 20<sup>00</sup> Uhr

**Wo:** Bürgerhaus Matzenberg (Sbr.-Burbach)

**Was:** Theater, Ballett, Musik, Kaffee, Kuchen, Würstchen und Spiele für die Kinder..



# Frauencafé

In gemütlicher und lockerer Atmosphäre fand am 7. März das erste Frauencafé statt. Wie Sie auf den Bildern erkennen können, war es relativ gut besucht.

Bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen unterhielten sich die Frauen über Alltagsgeschichten, während den Kindern Saft und Kuchen schmeckte.



Es machte den Frauen sichtlich Spaß einmal gemütlich und fröhlich zusammensitzen und andere Frauen kennenzulernen. Das Frauencafé ist eine feste Einrichtung, die jeden 1. Dienstag im Monat von 15<sup>°</sup> bis 17<sup>°</sup>Uhr in unseren Räumen stattfindet. Wir laden alle interessierten Frauen aus Alt-Saarbrücken dazu ein.

Nächster Termin: 2. Mai 1989; 15<sup>°</sup> - 17<sup>°</sup>UHR

## REZEP T

### Quer durch den Kühlschrank

#### Kartoffel-Auflauf

Sie brauchen:  
500 g Kartoffeln (mehlig-festkochend), 150 g Fleischwurst oder Fleisch- und Wurstreste, 100 ml Milch, 75 g ger. Gouda, etwas Salz, Pfeffer, Muskat, 20 g Margarine, ¼ l saure Sahne, 2 Eier, 2 Eßl. geh. Kräuter, 2 Eßl. Semmelbrösel, 1 Eßl. Butter.

Und so wird's gemacht: Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser weich kochen; abgießen, etwas ausdampfen lassen, durch die Presse drücken. Fleischwurst zu kleinen Würfeln schneiden, mit Milch, Käse, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Kartoffeln mischen. Auflaufform mit Margarine ausstreichen, Kartoffelmasse einfüllen. Sahne mit Eiern, Kräutern, etwas Salz und Pfeffer verrühren, über den Auflauf gießen. Semmelbrösel darüberstreuen, Butter als Flöckchen obenauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Für zwei Personen. Pro Person ca. 844 Kalorien (kcal) oder 3533 Joule (kJ).

