

„Die Komplizen“ im JohnnyB

**BURGDORF (r/bs).** Am Sonntag, 20. Oktober, startet das Jugend- und Kulturzentrum JohnnyB. mit einem besonderen Highlight in die neue Theatersaison.

Das Figurentheater „Die Komplizen“ präsentiert das spannende Mitmach-Stück „Alles rabenstark! oder Hauen, bis der Milchzahn wackelt?“. Die Inszenierung basiert auf dem beliebten Kinderbuch von Nele Moost mit Illustrationen von Annet Rudolph (© Esslinger Verlag J. F. Schreiber GmbH) und beschäftigt sich auf humorvolle Weise mit dem Thema Konfliktlösung.

In der Geschichte herrscht Aufruhr: Der Wolf hat sich in der Burg des kleinen Raben Socke

und seines Freundes, des Dachs, eingenistet. Ein Streit entbrennt, der so heftig wird, dass der Wolf den Raben verprügelt. Der Wolf ist den beiden so stark, also fliehen sie verängstigt. Doch wie sollen der Rabe und der Dachs jetzt handeln? Eddi-Bär schlägt vor, Muskeln zu trainieren und zurückzuschlagen. Doch ist das wirklich die beste Lösung, oder verschlimmert es die Situation nur?

Das Theaterstück ist ein interaktives Erlebnis für Kinder ab 4 Jahren bis zum Grundschulalter und natürlich auch für Eltern und Großeltern. Mit frechen Dialogen, musikalischer Begleitung und einer lebendigen Inszenierung sorgt das Stück für jede Menge Spaß und regt

gleichzeitig zum Nachdenken an. Die Vorstellung dauert etwa 50 Minuten.

Bereits vor der Aufführung, ab 14.30 Uhr, wird eine kreative Bastelaktion angeboten, bei der Groß und Klein passend zum Thema des Stücks kreativ werden können. Für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt: Neben Kaffee, Tee und kalten Getränken gibt es auch Kuchen und frisch gebackene Waffeln.

Die Vorstellung beginnt um 15.30 Uhr, der Eintritt kostet 7 Euro pro Person und wird vor Ort in bar bezahlt. Bei Voranmeldung gibt es einen Rabatt von 1 Euro pro Person. Inhaber des Burgdorfer Familienpasses erhalten zudem 50 Prozent Ermäßigung auf den Eintrittspreis.

Laternenumzug in Dachtmissen

**DACHTMISSSEN.** Der Förderverein für die Ortswehr Dachtmissen lädt wieder zum Laternenumzug ein. Er beginnt am Sonnabend, 26. Oktober, um 18.30 Uhr am Feuerwehrhaus Dachtmissen. Ab

18 Uhr können sich die Teilnehmer dort einfinden. Für musikalische Begleitung sorgt das Fanfaren-corpora Wikinger Burgdorf. Nach dem Umzug klingt der Abend gemütlich am großen Lagerfeuer

aus. Für das leibliche Wohl mit Brezeln, Waffeln, Bratwurst, Pommes und Getränken sorgen die Jugendfeuerwehr Da-O-We, die Freiwillige Feuerwehr Dachtmissen und der Förderverein.

Suppenglück in der dritten Staffel

**BURGDORF.** Am 5. November, beginnt die dritte Staffel des Burgdorfer Winter-Suppenglücks. Bis zum 25. Februar wird jeden Dienstag - außer am 24. Dezember und am 31. Dezember - im DRK Aktiv-Treff, Wilhelmstraße 1B, von 12.30 bis 13.30 Uhr eine heiße, leckere Suppe an Menschen, die Herzlichkeit und Verbundenheit suchen, ausgegeben. Die kulinarische Zusammenarbeit mit der Kochklasse der BBS Burgdorf ermöglicht es, frische und abwechslungsreiche Eintopfgerichte zu servieren, die nicht nur den Magen erwärmen.

Direkt im Anschluss an die Suppenausgabe öffnet das Begegnungscafé bis 16 Uhr seine Türen. Es bietet die Möglichkeit zu Gesprächen, vielleicht zum Spielen oder einfach zum zwanglosen Beisammensein in gemütlicher Atmosphäre bei Kaffee und Tee.

Das Winter-Suppenglück wird in bewährter Weise gemeinsam von der Diakonie Hannover-Land, dem Seniorenrat Burgdorf, den Burgdorfer Kirchengemeinden und dem DRK-Ortsverein Burgdorf veranstaltet. Ins Leben gerufen wurde das Winter-Suppenglück 2022 im Rahmen der Ak-

tion #wärmewinter von der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD) und der Diakonie, um der sozialen Kälte entgegenzuwirken und Menschlichkeit und Solidarität zu fördern.

In Burgdorf hat sich das Winter-Suppenglück in den vergangenen Jahren zu einem wichtigen sozialen Treffpunkt für Menschen in allen Lebenslagen entwickelt. Es ist insbesondere auch für älteren Menschen, die in den Wintermonaten verstärkt unter sozialer Isolation leiden, ein Ort geworden, der Hoffnung und ein fröhliches Miteinander zulässt.

Zauber der Travestie

Das Ensemble um Fräulein Luise präsentiert im Stadthaus eine bunte Revue



Die Künstler präsentieren mitreißende Show-Acts in ausgefallenen Kostümen.

Foto: ZdT

**BURGDORF.** Die Revue „Zauber der Travestie“ gastiert wieder in Burgdorf. Sie beginnt am Sonnabend, 23. November, um 20 Uhr im Stadthaus, Sorgen-er Straße 31. Einlass ist ab 19 Uhr.

In der schrillen und schrillen Show mit vielen farbenprächtigen Kostümen treten erneut

Travestiekünstler aus vielen namhaften Kabarets Deutschlands auf. Sie präsentieren eine bunte Mischung aus Show-Acts und Live-gesang. Dabei entföhren sie die Zuschauer in einer Welt der Illusionen, in der die Grenzen zwischen Mann und Frau verwischen. Und auch das Publikum erhält Gelegen-

heit zum Mitmachen, Mittanzen und Mitsingen. Ob es sich bei der Gruppe rund um Fräulein Luise tatsächlich ausschließlich um Männer handelt, bleibt das wohlgehütete Geheimnis dieser schillernden Revue.

Die Show ist ab 16 Jahren empfohlen. Eintrittskarten gibt

es in der Marktspiegel-Geschäftsstelle, Marktstraße 16, in Burgdorf, im Internet-Portal tickets.haz.de sowie über die Hotline (05132) 887010. Sie sind im Vorverkauf ab einem Preis von 30,50 Euro erhältlich. Weitere Infos finden sich auf der Internetseite zauber-der-travestie.de.

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

vom 21.10. – 27.10.2024 / 43. Woche

-20%\*

Neukunden Aktion!

Jetzt probieren

Ohne Geschmacksverstärker

Menüpreis 9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

\* Nur für Neukunden. Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 10.11.2024

Montag – 21.10.2024	Dienstag – 22.10.2024	Mittwoch – 23.10.2024	Donnerstag – 24.10.2024	Freitag – 25.10.2024	Samstag – 26.10.2024
<div>Menü 1</div> <div>1 2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln</div>	<div>1 4 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree</div>	<div>1 Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen</div>	<div>1 Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln</div>	<div>1 Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladen-sauce und Petersilien-kartoffeln</div>	<div>1 Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfel-rotkohl und Kartoffelpüree</div>
<div>Menü 2</div> <div>2 Hähnchenschnitzel „Madagaskar“ in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi</div>	<div>2 Schweine-Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle</div>	<div>2 Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln</div>	<div>2 Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree</div>	<div>2 Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis</div>	<div>2 5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce und Salzkartoffeln</div>
<div>Menü 3</div> <div>3 Tagliatelle „al prosciutto“ grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce</div>	<div>3 Makkaroni „alla Bolognese“ mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra</div>	<div>3 Indisches Butterchicken Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis mit frischem Koriander</div>	<div>3 Zarte Kasslerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti</div>	<div>3 Fettuccine „Florentiner Art“ Bandnudeln mit Hähnchen-filet in Sahnesauce und Blattspinat</div>	
<div>Menü 4</div> <div>4 Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis</div>	<div>4 Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat</div>	<div>4 Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln</div>	<div>4 Milchreis mit eingelegten Sauerkirschen</div>	<div>4 Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln</div>	
<div>Vegetarisch</div> <div>5 2 Gemüsefrikadellen auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti</div>	<div>5 Senfeier mit Petersilienkartoffeln</div>	<div>5 Buntes Gemüsecurry Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis</div>	<div>5 Gemüseplatte verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree</div>	<div>5 Bunte Reispfanne mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse</div>	<div>1 Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln</div>
<div>Kaltes Menü</div> <div>6 Heringstipp „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter</div>	<div>6 Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat</div>	<div>6 2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat</div>	<div>6 Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat</div>	<div>6 Italienischer Pastasalat „Capri“ mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter</div>	<div>2 Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln</div>
<div>Salat</div> <div>7 Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen</div>	<div>7 Chefsalat bunter Salat mit Käse und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen</div>	<div>7 Wildkräuter Salat Eisbergsalat, Wildkräuter-salat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen</div>	<div>7 Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen</div>	<div>7 Salat Sweet Dreams Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen</div>	

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • Tel. 05144-698 823 0 • www.meyer-menue.de