

Nico Stelmaszyk gewinnt Magdeburger Open

Starke Konkurrenz im Schach-Turnier

LEHRTE. Vom 10. bis 13. Oktober fand im Hegel-Gymnasium in Magdeburg das „29. Magdeburger Open“ mit mehr als 200 Teilnehmern statt. Das stark besetzte Schachturnier lockte auch in diesem Jahr zahlreiche hochklassige Teilnehmer an, darunter zehn Titelträger aus verschiedenen Vereinen. Besonders im Fokus stand der FIDE-Meister Nico Stelmaszyk vom Schachklub (SK) Lehrte, der als Erstgesetzter seiner Favoritenrolle eindrucksvoll gerecht wurde.

Der 21-jährige Stelmaszyk ging zusammen mit vier weiteren Teamkollegen aus Lehrte an den Start. Trotz der starken Konkurrenz zeigte er in allen sieben Runden eine überragende Leistung. Mit sechs Siegen und einem Unentschieden holte Stelmaszyk den Turniersieg und

blieb ungeschlagen. Diese Dominanz unterstrich seine Stellung als einer der besten Spieler des Turniers.

Besonders erfreulich für den Lehrter Schachklub und Stelmaszyk selbst war, dass er durch diese Leistung zum ersten Mal die prestigeträchtige Marke von 2400 DWZ, Wertungszahlen des Deutschen Schachbunds, überschritt, was ein Meilenstein in seiner Schachkarriere darstellt. Mit diesem Erfolg bestätigte Stelmaszyk nicht nur seine aktuelle Form, sondern stärkte auch die Position des SK Lehrte als eine feste Größe im deutschen Schach.

Magdeburg Open: Turnierorganisator Jens Windelband (links) gratuliert Nico Stelmaszyk zum Sieg.

Foto: Privat



Nachweis zur Ausbildung erbracht

Abzeichen für die Jugend in der Feuerwehr

SEHNDE. 32 Mitglieder der Jugend-Feuerwehr absolvierten die Prüfung für das Abzeichen Jugendflamme 2 in Ilten. Aufgaben aus den Bereichen Fachwissen, Technik und Sport. Zunächst galt es, zwei feuerwehrtechnische Geräte ausführlich zu erklären. Auch das korrekte Setzen eines Standrohrs zur Wasserentnahme aus einem Unterflurhydranten musste an einer Attrappe gezeigt werden. Weitere zu absolvierende Aufgaben, jeweils in vierer Gruppen, also zwei Trupps, waren das Herstellen einer Saugleitung zur Wasserentnahme aus einem simuliertem offenen Gewässer

sowie die korrekte Durchführung einer Verkehrssicherung mit Warndreieck, Verkehrsleitkegel und Handlampen. Im Prüfungsszenario simuliert war eine

„Panne eines Feuerwehrfahrzeuges auf einer zweispurigen Straße“, die gemäß der Feuerwehrdienstvorschrift von den Jugendlichen abgesichert wer-

den musste. Im Bereich Sport konnten die Teilnehmer zwischen den Disziplinen 50 oder 100 Meter Lauf und Kugelstoßen wählen, um vorgegebene Zeiten, beziehungsweise Weiten zu erreichen. Alle Teilnehmer erfüllten die Prüfungsanforderungen und erhielten das Leistungsabzeichen Jugendflamme 2. Nico Berndt, stellvertretender Stadtjugendfeuerwehrwart und Fachbereichsleiter Wettbewerbe, gratulierte zur erbrachten Leistung und dankte den Wertungsrichtern und den Betreuern für die gute Zusammenarbeit und für die Ausrichtung der Prüfung.



Mitglieder der Jugendfeuerwehr haben die Ausbildung zum Erwerb des Abzeichens Jugendflamme erfolgreich absolviert. Foto: Stadtfeuerwehr Sehnde

Literatur Abend bei Fips

LEHRTE. Am Freitag, 25. Oktober, findet in der Tagesstätte Fips, Bahnhofstraße 17a, der diesjährige Literatur Abend Lehrte von 19 bis 22 Uhr statt. Ulrike Gerold, Wolfram Hänel und Arndt Schulz präsentieren eine szenische Lesung mit Musik: „Too old to rock n'roll, too young to die! Ein großes Roadmovie mit dem Soundtrack der Siebziger!“ Der Eintritt ist frei.

Laternenumzug mit Musik

WEHMINGEN. Laternenumzug der Ortsfeuerwehr ist am Freitag, 25. Oktober, auf dem Dorfplatz. Schon vor dem Umzug werden um 18 Uhr für die Besucher des Abends Getränke, Gebrülltes und Pommes angeboten. Der Laternenumzug beginnt im Laufe des Abends. In musikalischer Begleitung geht es einmal durch den Ort. Auch nach dem Umzug ist für das weitere leibliche Wohl gesorgt.

Feier für den Dorfladen

BOLZUM. Am Sonnabend, 26. Oktober, wird der Dorfladen an der Marktstraße 14 als „Dorfladen des Jahres 2024“ vom Verein „Die Dorfbegegnungsläden in Deutschland“ ausgezeichnet. Herausragende Leistungen und besondere Initiativen in Bolzum sollen damit gewürdigt werden. Ein Festprogramm ist daher für den 26. Oktober von 10.30 bis 16 Uhr auf dem Marktplatz vorbereitet. In diesem Zeitraum wird kulinarisch einiges geboten, wie beispielsweise Kartoffelsuppe von der Bolzumer Knolle, Eierspeisen von Eierhof Bartels, Ofenkäse von „Ruwisch & Zuck“, gezapftes Hannöversches Bier oder unterschiedliche Bratwurstspezialitäten von Hankses Landschlachtereier. Auch andere regionale Lieferanten wie die Imkerei Meitze und der Weißdorngarten sind dabei. Der Dorfladen selbst hat bis 12.30 Uhr geöffnet.

Für Kinder gibt es die Möglichkeit, Kürbisse für Halloween zu schnitzen, der Märchenfee zuzuhören, sich schminken zu lassen oder sich mit den Spielen des KJL-Treffs auszutoben. Um 13 Uhr erfolgt die offizielle Prämierung durch den Vorstand des Vereins mit Grußworten des ersten Regionsrats Jens Palandt, Vertretern der Stadt Sehnde sowie Bolzums Ortsbürgermeisterin Silke Lesemann. Anschließend wird weiter gefeiert mit dem Shanty-Chor „Blau Jungs“ sowie Kaffee und Kuchenverkauf der örtlichen Landfrauen im Festzelt. Zum Hintergrund: Von Bürgern initiiert, finanziert und betrieben, öffnete der Dorfladen Bolzum im März 2015 seine Türen. Seitdem ist er zu einer festen Größe und Mittelpunkt im Ort geworden, der für das Ziel einer nachhaltigen und lebendigen Dorferneuerung steht.

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

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

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