

Verkehrsunfall auf der B443

Feuerwehr öffnet Fahrzeug, 25-Jährige schwer verletzt geborgen

LEHRTE. Am 19. Januar gegen 14.15 Uhr ereignete sich an der Einmündung der Westtangente auf die B443 ein Verkehrsunfall. Nach Angaben der Polizei hatte eine aus Richtung der Tangente kommende 28-jährige VW-Fahrerin das Rotlicht an der Ampel übersehen. Sie fuhr in den Einmündungsbereich, wo es zur Kollision mit einem aus Richtung Aligse kommenden Opel kam. Der Wagen wurde herumgeschleudert. Die 25-jährige Fahrerin wurde nach Angaben der Feuerwehr zwar nicht in dem Auto eingeklemmt, erlitt aber so schwere Verletzungen, sodass bei der Bergung besondere Vorsicht nötig war.



Verkehrsunfall auf der B443: Die Feuerwehr rettet eine 25-jährige VW-Fahrerin.
Foto: Stadtfeuerwehr Lehrte

Nach dem Sichern und Stabilisieren des Fahrzeugs öffneten die Einsatzkräfte mithilfe hydraulischer Rettungsgeräte das Fahrzeug. Dadurch konnte die verletzte Frau auf einer speziellen Trage aus dem Fahrzeug gerettet werden. Die VW-Fahrerin blieb bei dem Unfall unverletzt.

Die Polizei schätzt den Sachschaden auf 5.000 Euro. Während der Bergung kam es auf der B443 und im Bereich des Anschlusses der Westtangente zu Verkehrsbehinderungen.

Exhibitionist festgenommen

LEHRTE. Am 14. Januar gegen 11.50 Uhr entblößte sich ein 47-jähriger Mann im Straßenbereich der Villa Nordstern. Zwei Autofahrerinnen, 39 und 41 Jahre alt, die den Bereich passierten, wurden vom Anblick der heruntergezogenen Hose und dem Präsentieren des Geschlechts teils belästigt. Der Beschuldigte ging zu Fuß in Richtung Iltener

Straße, wo er von alarmierten Polizisten festgenommen wurde. Nach ersten Erkenntnissen hat die Tat zwar in unmittelbarer Nähe der dortigen Kita stattgefunden, aber kein Kind hat den Mann wahrgenommen. Der Beschuldigte wurde nach Abschluss der polizeilichen Maßnahmen in ein psychiatrisches Krankenhaus eingeliefert.

Auf Eisglätte gegen Baum geprallt

ARPKE. Am 18. Januar um 0.25 Uhr befuhre eine 20-jährige Opel-Fahrerin die L412 von Arpe in Richtung Immensen. Vermutlich aufgrund der einsetzenden temperaturbedingten Straßenglätte geriet das Fahrzeug in einer Kurve ins

Schleudern, kam von der Fahrbahn ab und prallte gegen einen Baum. Die Fahrerin wurde bei dem Unfall leicht verletzt und in ein Krankenhaus eingeliefert. Am Baum und am Auto entstand ein Gesamtschaden von geschätzt 4.000 Euro.

Valentinsaktionen in den Geschäften

Gewinnspiel mit attraktiven Preisen ausgelobt

LEHRTE. Der Verein Stadtmarketing präsentiert das bewährte Valentins-Gewinnspiel „Lehrte in Love“. Vom 26. Januar bis zum 10. Februar gilt es wieder, die romantischen Motivplakate in den Schaufenstern der insgesamt 19 teilnehmenden Geschäfte im Neuen Zentrum und der Zuckerpassage ausfindig zu machen.

Jedes Plakat zielt dabei ein bekannter Spruch rund um das Thema Liebe – doch jeweils ein Wort fehlt.

Die fehlenden Worte müssen auf einer Gewinnspielkarte festge-

halten werden, die in allen teilnehmenden Geschäften ausliegen. Anschließend können die ausgefüllten Gewinnspielkarten entweder im Bettenhaus Welje abgegeben oder per E-Mail sonja.wersebe@lehrte.de gesendet werden. Einsendeschluss ist der 10. Februar. Unter allen Teilnehmern mit den richtigen Antworten werden Preise verlost: Hauptgewinn ist ein romantisches Valentins-Dinner für zwei Personen am 14. Februar. Daneben locken viele weitere romantische Preise, die von den mitmachenden Geschäften gestiftet

werden. Die Gewinner werden bereits am 11. Februar benachrichtigt.

Im Rahmen von „Lehrte in Love“ finden in diesem Jahr zudem zwei weitere Veranstaltungen statt: Am 30. Januar können bei der nächsten Ausgabe vom „Speed-Dating 60plus“ wieder fleißig Kontakte geknüpft werden. Los geht es wie immer um 16 Uhr an der Goethestraße 12. Karten können an selbiger Stelle dienstags und donnerstags von 10 bis 12 Uhr erworben werden. Der Eintritt beträgt zehn Euro, ermäßigt acht.

pro care
DIE MESSE FÜR DIE PFLEGEBRANCHE!
10. – 11. FEBRUAR 2026
Messe Hannover
BIS ZU 10 RbP-FORTBILDUNGSPUNKTE SICHERN!
JETZT TICKETS SICHERN!
Erlebe, was die professionelle Pflege bewegt: Innovative Produkte, Vorträge und praxisnahe Lösungen, die den Pflegealltag erleichtern!

Tiefstpreise Trapezbleche Iso-Paneele
Telefon (05138) 6015670
www.blech-center-sehnde.de

Haushaltsauflösungen Entrümpelungen An- und Verkauf
Thomas Ertel
☎ 0172 5 13 03 44

Praxis für Hypnose & Lebensberatung Tina Nelk
Geprüfte u. zertifizierte Hypnotiseurin (FGH), Hypnosecoach, Ernährungscoach
Hypnose, das Werkzeug Nr. 1
Stressbewältigung • Selbstwertgefühl Gewichtsreduktion • Coaching
Reinkarnation • Energiearbeit • Konzentrationssteigerung
Berufliche Probleme • Prüfungsvorbereitung
Selbsteilungskräfte • Trauerbewältigung
Tiefenentspannung • Spirituelle Rückführungen
Einzelrückführungen • Gruppenrückführungen

Ganzheitliche Lebensberatung u. Hilfe zur Selbstheilung praktiziert Tina Nelk seit über 20 Jahren. Weitere Themen können nach individueller Erörterung durchgeführt werden!
Auch Hausbesuche!

Görlitzerstr. 18 31311 Uetze/Hänigsen (Region Hannover)
Tel. 05147-979292 • www.hypnose-team.eu
Sie erreichen mich unter
Mobil Nr. 0173/4015327 • E-Mail: info@hypnose-team.com

Hypnose – eine Art Kurzurlaub für Körper, Geist und Seele
Eine wirksame Therapie in der Medizin, die aktiviert, optimiert und stärkt

HÄNIGSEN. Die Betrachtungsweisen rund um die Hypnose sind häufig recht weit von der Realität entfernt. Die Hypnose ist in unserer Zeit als Therapieform durch Scharlatane und Showhypnose in ein schlechtes Licht gerückt worden. Dennoch fasziniert diese Heilmethode.

Denn Hypnose hat als anerkanntes analytisches und prophylaktisches Verfahren längst Einzug in der Medizin gehalten und ist richtig angewendet wirklich sehr wirksam.

Man kann Hypnose (grch. „Hypnos“ = Schlaf) als einen Zustand zwischen Wachen und Schlafen bezeichnen. Der Klient (Proband/Hypnotisand) ist körperlich tief entspannt.

Das Zeitgefühl geht durch die veränderte Aufmerksamkeit verloren und man fühlt sich sehr wohl – eine Art Kurzurlaub für Körper, Geist und Seele. Über eine angenehme körperliche und geistige Entspannung wird das „Tor zum Unterbewusstsein“ geöffnet.

Dies führt zu einer gesteigerten Empfänglichkeit für themenbezogene, positive Suggestionen, die eine Richt-

stellung falscher Programmierungen im Unterbewusstsein vornehmen können.

Tina Nelk aus Hänigsen ist geprüfte und zertifizierte Hypnotiseurin, Hypnose- und Ernährungscoach.

„Die Techniken sind sehr sanft und führen schnell zum gewünschten Ziel.

Für einen normal gesunden Menschen stellt eine professionell durchgeführte Hypnose kein Risiko dar“, betont Tina Nelk.

Ihre COACHING Themenschwerpunkte sind: berufliche Probleme und Gewichtsreduktion, Stressbewältigung, Selbstwertgefühl, Prüfungsvorbereitung, Konzentrationssteigerung und Aktivierung der Selbsteilungskräfte sowie Trauerbewältigung, Tiefenentspannung, Energiearbeit und Reinkarnation.

Auch Hausbesuche!
Kontakte sind über
E-Mail: info@hypnose-team.com
oder die Hänigser Telefonnummer: (05147) 979 292 möglich.

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Neukunden-Aktion! -20%
Wenn Sie an 5 aufeinanderfolgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 15.02.2026

Menüpreis 10,50€
inkl. Lieferung und Überraschungsdessert

AKTIONSWOCHE WINTER SATT

Meyer Menü
LIEFERT LECKER

	Montag – 26.01.2026	Dienstag – 27.01.2026	Mittwoch – 28.01.2026	Donnerstag – 29.01.2026	Freitag – 30.01.2026	Samstag – 31.01.2026
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	1 Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu 1 Brötchen	1 Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	1 Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	1 Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art „Cordon bleu“ in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren	2 Schweinesteak „Berliner Art“ in feiner Champignonkäsauce, dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle	2 Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle	2 Schweinebraten „Lothringer Art“ in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle	2 Hähnchenbrustfilet „India“ in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüserisot	2 Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree
Menü 3	Steckrüben-Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Karotten-Kürbiskern-Garnitur, dazu 1 Vollkornbrötchen	3 Rindfleischintopf mit Kartoffeln und Paprika, dazu ein Brötchen	3 Gedünsteter Seehecht mit Schnittlauchdeko auf einem scharfen Sahnekürbisbitt und Salzkartoffeln	3 Kartoffel-Wirsingintopf mit Kasserlerwürfel und Meerrettich, dazu 1 kleines Brötchen	3 Kürbis-Rindergulasch mit Schupfnudeln und Petersilie bestreut	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce und Salzkartoffeln
Menü 4	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen	4 Gebackenes Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhren und Kartoffelpüree	4 Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen	4 Milchreis mit eingelegten Sauerkirschen	4 Kräuterröhrei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln	
Vegetarisch	5 Curry-Nudeln mit knackigen Frühlingzwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce	5 Asiatisches Wok-Gemüse dazu köstlicher Basmatireis	5 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und bunter Gemüseplatte, dazu Sauce Hollandaise	5 Feinschmecker Eieromelette auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	5 Spaghetti Carbonara mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce Parmesankäse extra	
Kaltes Menü	6 Heringsstipp „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter	6 Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat	6 3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot	6 Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	6 Griechischer Bauernsalat Tomaten-, Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustentrot	
Salat	7 Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Wildkräuter Salat Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Caesar-Salat „Hähnchen“ Römerrsalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	1 Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

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