



**Katholischer Deutscher
FRAUENBUND**

Zweigverein Wenzenbach

PROGRAMM

Oktober 2018 bis März 2019

**Gäste sind zu allen Veranstaltungen
herzlich willkommen!**

Oktober 2018

Sonntag, 07.10.18

Erntedank – 10 Uhr Gottesdienst, mitgestaltet vom Frauenbund

Montag, 08.10.18

19:00 Uhr – Spieleabend

Sonntag, 14.10.18

14:00 – 16:30 Uhr – Missionsstrickkreis,
Tag der offenen Tür mit Kaffee und Kuchen für alle
Gemeindemitglieder

Mittwoch, 17.10.18

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Donnerstag, 18.10. 18

08:30 Uhr – Frauenfrühstück

Samstag, 27.10. und Sonntag, 28.10.18

Weltmissionssonntag. Vor und nach den Gottesdiensten
Verkauf von Eine-Welt-Waren.

Mittwoch, 31.10.18

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

November 2018

Freitag, 02.11.18

17:00Uhr – Kochen im Pfarrheim mit Irmgard Vilsmeier
„Über den Topfrand geschaut – andere Länder, andere Gerichte“

Unkostenbeitrag ca. 3 €,

Anmeldung bis 30.11.18 bei Frau Schlögel, Tel. 90 488

Montag, 12.11.18

19:00 Uhr – Spieleabend

Mittwoch, 14.11.18

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Montag, 19.11.18

19:00 Uhr – Elisabethmesse

Donnerstag, 22.11.18

08:30 Uhr – Frauenfrühstück

Mittwoch, 28.11.18

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Freitag, 30.11.18

14:00 Uhr – Plätzchen-Abgabe für Adventsmarkt im Pfarrheim.
Wir bitten um Plätzchen-Spenden.

Dezember 2018

Samstag, 01.12. und Sonntag, 02.12.18

Beteiligung am Adventsmarkt der Gemeinde in Wenzelbach.
Wir bieten wieder Plätzchen und Glühwein, sowie Handarbeiten, Advent-Gestecke und Kränze an.

Samstag, 01.12.18

18:00 Uhr – Abendgottesdienst
anschließend Ewige Anbetung

Freitag, 07.12.18

18:00 Uhr – Gottesdienst – anschließend **Adventsfeier**
im Pfarrheim mit Ehrungen

Montag, 10.12.18

19:00 Uhr – Spieleabend

Mittwoch, 12.12.18

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Freitag, 14.12.18

15:00 Uhr – Abfahrt beim Feuerwehrhaus zum Romantischen
Weihnachtsmarkt auf Schloß Gutteneck.
Rückfahrt ca. 19:00 Uhr. Ein gemeinsames Essen ist nicht geplant.
Anmeldung bei Frau Schlögel Tel. 90 488

Donnerstag, 20.12.18

08:30 Uhr – Frauenfrühstück

Januar 2019

Mittwoch, 09.01.19

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Montag, 14.01.19

19:00 Uhr – Spieleabend

Donnerstag, 17.01.19

08:30 Uhr – Frauenfrühstück

Freitag, 18.01.19

14:00 Uhr – Winterwanderung zum Reiterhof Seidl
Treffpunkt Parkplatz Kirche.
Anmeldung bis 16.01.19
bei Frau Schlögel, Tel. 90 488

Mittwoch, 23.01.19

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Februar 2019

Montag, 11.02.19

19:00 Uhr – Spieleabend

Mittwoch, 13.02.19

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Donnerstag, 21.02.19

08:30 Uhr – Frauenfrühstück

Donnerstag, 21.02.19

KDFB – Frauenfasching im Gasthof Kneißl.

18:30 Uhr – Einlass

19:30 Uhr – Faschingsfeier

Tischreservierung bei Frau Schlögel, Tel. 90 488

Mittwoch, 27.02.19

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

März 2019

Freitag, 01.03.19

Weltgebetstag der Frauen

Thema Slowenien: „Kommt, alles ist bereit!“

Die Frauen der evangelischen Pfarrgemeinde laden ein.
(Uhrzeit bitte aus der Tagespresse oder dem Pfarrbrief entnehmen.)

Montag, 11.03.19

19:00 Uhr – Spieleabend

Mittwoch, 13.03.19

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Donnerstag, 14.03.19

19:45 Uhr – **Jahreshauptversammlung**
im Pfarrheim

Donnerstag, 21.03.19

08:30 Uhr – Frauenfrühstück

Mittwoch, 27.03.19

14:00 Uhr – Missionsstrickkreis

Rezept vom Weltgebetstag aus Surina

Reissalat

150 g Reis (Langkornreis),
2 EL Sojasauce,
1 TL Currypulver,
1 Prise Muskat,
1 Msp. Cayennepfeffer,
1 Msp. Ingwerpulver,
1 Paprikaschote rot,
1 Paprikaschote grün,
3 EL Öl,
1 Apfel,
2 EL Zitronensaft,
2 EL Rosinen (optional),
125 g Hühner- oder Putenfleisch gekocht oder gebraten,
50 g Pinienkerne

Reis in Salzwasser gar kochen. Sojasauce mit den Gewürzen verrühren und mit dem gegarten Reis mischen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. ziehen lassen. Paprikaschoten würfeln, Apfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Geflügelfleisch würfeln. Alle Zutaten und das Öl mit dem Reis mischen, mit Salz abschmecken. Ggf. noch etwas Flüssigkeit in Form von Öl oder Sojasauce hinzufügen.

Den Salat abgedeckt mindestens ein paar Stunden, am besten über Nacht, an einem kühlen Ort ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken.

Guten Appetit