



Liebes **FRAUENBUND**-Mitglied,



Termine Februar 2023

- ❖ **02.02.2023** Senioren-Treff unter dem Motto: Kunterbunt
Pfarrheim Haus Sigmar; Beginn: 14.30 Uhr
- ❖ **04.02.2023** Hl. Messe mit Blasius-Segen und Agatha-Brot-
Verkauf zu Gunsten der Lebenshilfe; Beginn 18.30 Uhr
- ❖ **11.02.2023** Fasnacht der Dörfer in der Festhalle Weißensberg
Motto „In 80 Tagen um die Welt“ Beginn: 14.30 Uhr 
- ❖ **15.02.2023** Frauen-Yoga im Pfarrheim „Haus Sigmar“
Beginn: 19.30 Uhr, Kosten 5€ Mitglieder, 8€ Nichtmitglieder
- ❖ **22.02.2023** Aschermittwoch für Frauen, Thema: Schöpferisch
Leitung Elfriede Fischer, Pfarrzentrum St. Josef, Reutin
➔ **Anmeldung bis 8.2.23 Tel.0821-31662451;**
Beginn: 9 bis 13 Uhr; Kosten 14€/Pers incl. Fastensuppe

Termine März 2023

- ❖ **02.03.2023** Senioren-Treff im Pfarrheim Haus Sigmar
Beginn: 14.30 Uhr
- ❖ **03.03.2023** ökumenischer Weltgebetstag in Hergensweiler
Thema: „Glaube bewegt – Taiwan“
für die ganze Pfarreiengemeinschaft und Gäste 

Geistlicher Impuls

**So viele Spuren ins neue Jahr
ausgewalzte und versteckte
offensichtliche und verborgene
ausgelatschte und unberührte**

So viele Fragen:

Gehe ich mit der Mehrheit?

Gehe ich mit dem Mainstream?

Gehe ich nach eigenen Kriterien?

Gehe ich ...?

Wohin soll es gehen?

Mit wem will ich gehen?

Für wen oder was will ich gehen?

Nur Sie selbst können diese Fragen beantworten.

Aber auf Eines vertraue ich:

**Wir haben Gott als treue Begleitung an unserer Seite,
egal ob wir Irrwege, Umwege oder direkte Wege gehen.**

Ein gesegnetes und begleitetes neues Jahr 2023



**Dr. Ursula Schell
Geistliche Begleiterin des KDFB
Diözesanverbandes Augsburg e.V.**



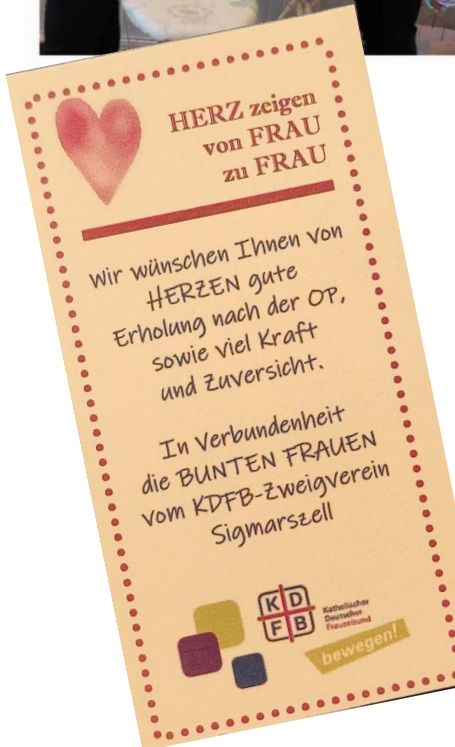
Herzkissen-Näh-Aktion

Das war ein sehr kreativer und produktiver Nachmittag

Wir können **70** Kissen in die Oberschwabenklinik Wangen spenden. Weitere 60 Stück warten auf ihren Einsatz.

Herzlichen Dank allen Stoff-Spenderinnen und Helferinnen

Ohne eure Hilfe hätten wir das nicht geschafft



Cremige One Pot pasta

Vorbereitung 5 Minuten, Zubereitung 20 Minuten, Gesamtzeit 25 Minuten

Zutaten

- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 250 g gehacktes, Schwein
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Paprika, edelsüß
- 2 EL Tomatenmark
- 1 - 2 EL Kräuterfrischkäse
- 150 g Penne
- 1 Tomate
- 450 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Schmand



Anleitungen

1. Olivenöl im Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten.
2. Etwas Salz, Pfeffer und das Paprikapulver zusammen mit dem Tomatenmark hinzugeben und kurz durchrühren.
3. Kräuterfrischkäse und Nudeln hinzugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die weißen Ringe zusammen mit einer gewürfelten Tomate hinzugeben.
5. Alles für ca. 16 Minuten köcheln lassen bis die Nudeln gar sind und mit Schmand und etwas Salz abschmecken.
6. Mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren und servieren.

