



Club Haus beim Kiosk

11-15 rue C.M. Spoo

L-3876 SCHIFFLANGE

Tel.: 26540492

Email: info@beimkiosk.lu



beimkioskscheffleng



NEWS fir den Abrëll 2022

Am Abrëll proposéiere mir an eiser Kaffisstuff

All Dënschdeg ass Är Kaffisstuff vu 14.30 Auer bis 16.30 rëm fir Iech op. Heiansdo steet nieft gemittlechem Zesummesinn a Poteren, Scrabbelen, Kaarten oder Rummicub spillen, Leit begéinen, sech hausgemaache Patisserie schmaachen ze loossen, nach eppes Extraes um Programm.

E Gratis-Gedrénks fir eis nei Clienten - kommt laanscht a léiert de Club kennen!

5. Abrëll: Kaffisstuff bleift zou

12. Abrëll: Verkaf vun Ouschtereeër (op Bestellung)

19. Abrëll: Frësch gebake Paanecher op vill verschidden Aart a Weis

26. Abrëll: Milk-Shake mat

verschidde frësche
Friichten

**Ganz Ekipp vum Club Haus
wünscht Iech schéin
Ouschterdeeg**





Beim Gebeess vum Mount dréint sech am Abrëll alles em Banann. Loosst
iech iwwerraschen wat een domat alles zaubere kann



20 Joer Gadgets-esou kann een sech nach laang un den 20ten Gebuertsdag
vum Club Haus erënneren.



Ee flotten Bic aus Bambus mat dem 20 Joer
Logo fir **2 Euro**

Een modernen Akafskuerf mat
dem passenden Logo fir **10 Euro**



Dat alles kritt der wéi gewinnt am Club Haus

Wat ass alles am Abrëll lass an wou ech mech nach umellen kann?

08.04.2022

Dagesfahrt mat engem Bus op **MAASTRICHT** op
den Maart



20.04.2022

Visite vun der Ausstellung **REMIXING INDUSTRIALS PASTS** um Belval
Visite an Erklärungen vum Naturschutzgebitt DUMONTSHAFF

22.04.2022

Een gemittlechen Dag zu **SAARBURG** verbréngen

24.04.2022

Sonndes zesummen an den **Restaurant BEEF&STONES STEAKHOUSE** iessen goen

26.04.2022 & 29.04.2022

Ech léieren am **WORD** schaffen op mengem Laptop/Tablet

28.04.2022

Ausfluch op **GREIWEMAACHER** mat Restaurant, Besuch vun der Bernard Massard
Kellerei an dem Päiperleksgaart

05.05.2022

Concert vum **MUSIKKORPS BUNDESWEHR** am Casino zu Mondorf

07.05.2022

Virstellung vum Schëfflenger Theater **WAAT EEN ZIRKUS**

**Vir all weider Informatioun, mellt iech einfach beim Club Haus beim
Kiosk**

SMARTPHONE Café

Der Zugang zur gesellschaftlichen Teilnahme wird immer mehr erschwert, wobei Kenntnisse und Umgang mit digitalen Technologien vorausgesetzt werden. Die Covid 19 Pandemie hat die Geschwindigkeit der Digitalisierung zusätzlich erhöht.

Digitale Weiterbildung führt dazu, dass ALLE Menschen mit ihren Geräten den Kontakt mit Familie und der Außenwelt halten.

GoldenMe, die 3. Alter Kommission und das Jugendhaus Schiffingen haben, in Zusammenarbeit mit dem Club Haus beim Kiosk, ein Angebot ausgearbeitet, wo der Fokus auf einem personalisierten und intergenerationellen Ansatz liegt, d.h zwischen Jugendlichen und Personen welche etwas mehr über die digitalen Medien erfahren möchten.

Am Samstag, dem **30. April 2022** findet im Club Haus beim Kiosk von **14.00 Uhr bis 17.00 Uhr** das erste Schifflinger Smartphone Café statt.

Hier kann man:

Einzelberatung von Jugendlichen erhalten, wenn man Fragen hat zu seinem Smartphone oder seinem Tablet

Atelier Ecke wo man lernt Videos herzustellen und wie TikTok funktioniert

Einschreibung beim Club Haus : 26540492 oder info@beimkiosk.lu



DIK DIK DAK....geschwënn ass Ouschterdag

Ouschtereeër Verkaf

Den 12. Abrëll verkafen mer gefierften
Ouschtereeër

Sidd dir drun interesséiert?

1/2 Dosen fir 5 Euro

1 Dosen fir 9 Euro



Bestellen konnt dir si

bei eis am Club,

iwwert Mail :
info@beimkiosk.lu

oder Telefon 26540492

bis spéitstens den 8. Abrëll

Ouschterlämmchen mat Gehacktes

Akafslëscht fir den Deeg:

500 gr Miel, 1½ TI Salz, 20 gr Hief, 75 gr (melle) Botter oder Margarine, 3 dl Mëllech

1 Eegiel an 1 TI Waasser vermëschen fir den Deeg unzesträichen

An esou gëtt den Deeg gemaach:

Hief + 100 ml Mëllech uréieren an 20 Minutten opgoe loossen

Miel a Salz an enger Schossel mëschen. Margarine dobäi ginn. Déi ugeréiert Mëllech mam Recht Flëssegkeet derbäiginn an zu engem Deeg mixen.

20 Minutten opgoe loosse

Akafslëscht fir Fëllung:

Olivenueleg, 250 gr Gehacktes, 1 Zwiwwel an 2 Knuewelekszéiwen, 1 Essl.

Miel, Peffer a Salz, 50 ml roude Wäin

An esou gëtt Fëllung gemaach:

Ueleg an der Pan erhëtzen

Fleesch ubroden, Zwiwwelen a Knuewelek dobäi ginn a 5 Minutten mat broden. Miel dobäi ginn. Mam Wäin of läschen a Wierzen. Ofkille loossen.

An esou gëtt Lämmche gemaach:

Den Deeg an 3 deelen

1 Deel oval ausrullen an op e Bakpabeier leen

1 Deel zu enger Wurscht formen an 2 cm Stecker schneiden

Fëllung um ovalen Stéck Deeg verdeelen a mat deenen klenge Stecker Deeg bedecken.

1 Deel ass fir de Kap an Been ze formen.

20 Minutten opgoe loossen

Bei 200 Grad 40 Minutten Ëmloft baken

GUDDEN APPETIT



