

# STADTPARK

Neues aus dem AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark



## EIN GRUß AUS DER KÜCHE

Essen ist weit mehr als reine Nahrungsaufnahme– es verbindet Kulturen und Generationen. Ob traditionell oder international– Essen schafft Nähe, erinnert an Heimat und trägt entscheidend zur Lebensqualität bei.



**Martin Hayer**

Einrichtungsleiter

## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die regelmäßige Nahrungsaufnahme ist für uns elementar und überlebensnotwendig, und gleichzeitig bedeutet sie viel, viel mehr als nur Energie aufzutanken.

Essen ist Genuss, hat soziale Bedeutung, regionale und saisonale Färbungen, gesundheitliche, kulturelle, religiöse, ökologische und wirtschaftliche Aspekte...

Manche Nahrungsmittel wachsen „einfach so“ und sind unbehandelt, von der Hand in den Mund, einfach nur lecker (denken Sie an das Heidelbeernaschen im Wald), andere dagegen werden mit viel Energieaufwand erst hochgezüchtet, genetisch verändert, behandelt, veredelt und komplex zubereitet, konserviert und transportiert bevor sie auf unserem Teller landen.

Das Essen hat auch bei unseren 100 Heimbewohner\*innen eine ganz individuelle Bedeutung und so ist es für unsere Küche eine Kunst und ein Herzensanliegen möglichst für jede und jeden besondere Genussmomente zu schaffen.

Mehr dazu in diesem Stadtpark-Journal.  
Viel Freude beim Lesen.

Ihr Martin Hayer  
Einrichtungsleitung

# AKTUELLES AUS UNSEREM HAUS

## AKTUELLES

- Fasnet im Seniorenzentrum 4
- Ein neues Angebot: Der Kreativ-Treff 5
- „Es war einmal“ – MÄRCHENLAND 6
- Einladung zur Vernissage „Mit meinen Augen“ 7
- Unser Plus für Mitarbeitende 7

## SCHWERPUNKTTHEMA

- Von der Feuerstelle zur Fusionsküche 8-9
- Speisen aus aller Welt 10-11
- Die Küche im AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark 11-12
- Buchtipp „Richtig gutes Essen“ von Dr. Lucy Lachenmaier 13
- Leseperlen von Hartmut Danneck 14

## SONSTIGES

- Kontakt & Impressum 15



# FASNET IM SENIORENZENTRUM

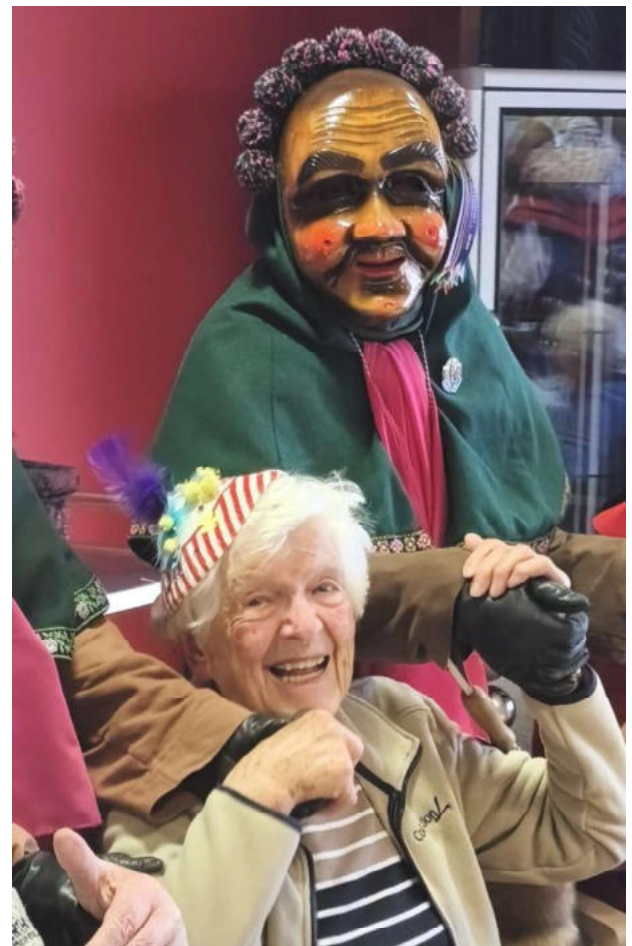
**Erneut stand das närrische Treiben auf der Agenda der Bewohnerinnen und Bewohner des Seniorenzentrums. Höhepunkt war der Besuch der Schwenninger Fasnetsfiguren und Zünfte am Fasnetssamstag.**



Los ging es bereits am Schmotzigen Dunnschtig mit einer kurzen Einstimmung auf die Fasnet. Bei guter Laune wurden die Narrenlieder der Region gesungen und gemeinsam geschunkelt.

Am Samschtig folgte mit einem abwechslungsreichen und teils sogar sportlichen Programm der nächste Höhepunkt. Es wurde gemeinsam gelacht, getanzt, geschunkelt und ausgelassen gefeiert. Der krönende Moment des Tages war – wie jedes Jahr – der Besuch der Schwenninger Narren. Zahlreich erschienen sie in ihren farbenfrohen Häs und weckten bei den Bewohnerinnen und Bewohnern schöne Erinnerungen an frühere Fasnetszeiten. Die strahlenden Gesichter sprachen für sich!

Herzlichen Dank an die Narren für Ihren Besuch und Ihre Zeit!

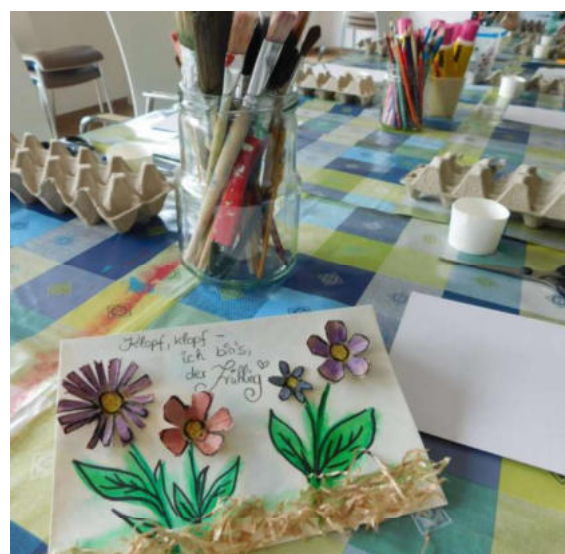


Der Abschluss war am Fasnets-Zieschtig das gemeinsame Ansehen des großen Villinger Fasnetsumzug im Fernsehen.

# EIN NEUES ANGEBOT: DER KREATIV-TREFF

**Es wird bunt! Seit November 2025 steht auf dem Wochenplan des AWO Seniorenzentrums Am Stadtpark ein neues Angebot.**

Der Kreativ-Treff richtet sich an alle Bewohnerinnen und Bewohner, die ihre Fantasie entfalten, neue Techniken ausprobieren und eigene Ideen gestalterisch umsetzen möchten. Egal ob beim Basteln mit Tonpapier, beim Malen mit Acrylfarben oder beim Zeichnen mit Buntstiften, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Ziel des Angebots ist es, Freude zu bereiten, die eigene Kreativität anzuregen und das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten zu stärken.



Das neue Angebot findet derzeit einmal wöchentlich für circa eine Stunde statt. Gestartet wird die Stunde mit einer Tasse Tee und einem kurzen Austausch. Anschließend wird das Projekt der Stunde besprochen und gemeinsam fleißig gebastelt, gemalt oder gezeichnet. Ob mit oder ohne Erfahrung, alle Bewohnerinnen und Bewohner sind herzlich willkommen!

# „ES WAR EINMAL“ - MÄRCHENLAND



„Heute back ich, morgen brau ich, übermorgen hol ich der Königin ihr Kind. Ach, wie gut, dass niemand weiß, dass ich Rumpelstilzchen heiß!“

*Aus: Rumpelstilzchen, Gebrüder Grimm*

Dieses Märchen war eines der vielen, die Märchenerzähler Florian Ludwig im Rahmen des Präventionsprogramms „Es war einmal...Märchen und Demenz“, unseren Bewohnerinnen und Bewohnern in seinen Märchenstunden vortrug.

Im Rahmen dieser Präventionsmaßnahme erfolgte auch eine zweitägige Schulung für unsere Betreuungskräfte mit viel neuem Input.

Ein Bestandteil war die Auseinandersetzung mit der Frage, warum Märchen besonders gut für Menschen mit Demenz geeignet sind. Die Teilnehmenden erfuhren, wie vertraute Erzählstrukturen, bekannte Figuren und wiederkehrende Motive Sicherheit und Orientierung geben können. Märchen wecken Erinnerungen, fördern Emotionen und bieten Gesprächsanlässe – auch dann, wenn verbale Fähigkeiten bereits eingeschränkt sind.

Besonderes Augenmerk lag auf dem Vorlesen und Erzählen von Märchen und Geschichten. Die Gruppe erhielt vom Dozenten und ausgebildeten Schauspieler Florian Ludwig praxisnahe Hinweise zum Einsatz der eigenen Stimme, Tempo, Pausen sowie nonverbaler Kommunikation. Anhand verschiedener Texte konnten die Teilnehmenden direkt erproben, wie sich Atmosphäre, Ausdruck und Blickkontakt auf die Wirkung einer Geschichte auswirken.

Darüber hinaus wurden die in der Maßnahme inbegriffenen Materialien vorgestellt, um Märchen in Gruppen- oder Einzelangeboten kreativ einzubinden – etwa durch Memory-Karten, Ausmalbilder oder Hörspiele.

Unser Dank geht vor allem an die vivida BKK für die Kostenübernahme dieses Angebotes.



# EINLADUNG ZUR VERNISSAGE „MIT MEINEN AUGEN“

Der verstorbene Hobbyfotograf Walter Rapp lädt mit seinen Aufnahmen in einer Retroperspektive zum Verweilen und zu neuen Perspektiven ein.

Gesamtansichten und Detailaufnahmen aus Natur, Architektur und Stilleben zeigen in selbsterstellten Holzrahmen, einen Streifzug durch ein reiches Fotoarsenal.

Lassen Sie sich auf neue Sichtweisen ein!

Die Vernissage findet am Dienstag, 21.04.2026 um 19.00 Uhr statt, die Ausstellung dauert vom 22.04.2026 bis zum 31.08.2026 an und kann täglich von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr besucht werden.



## UNSER PLUS FÜR MITARBEITENDE

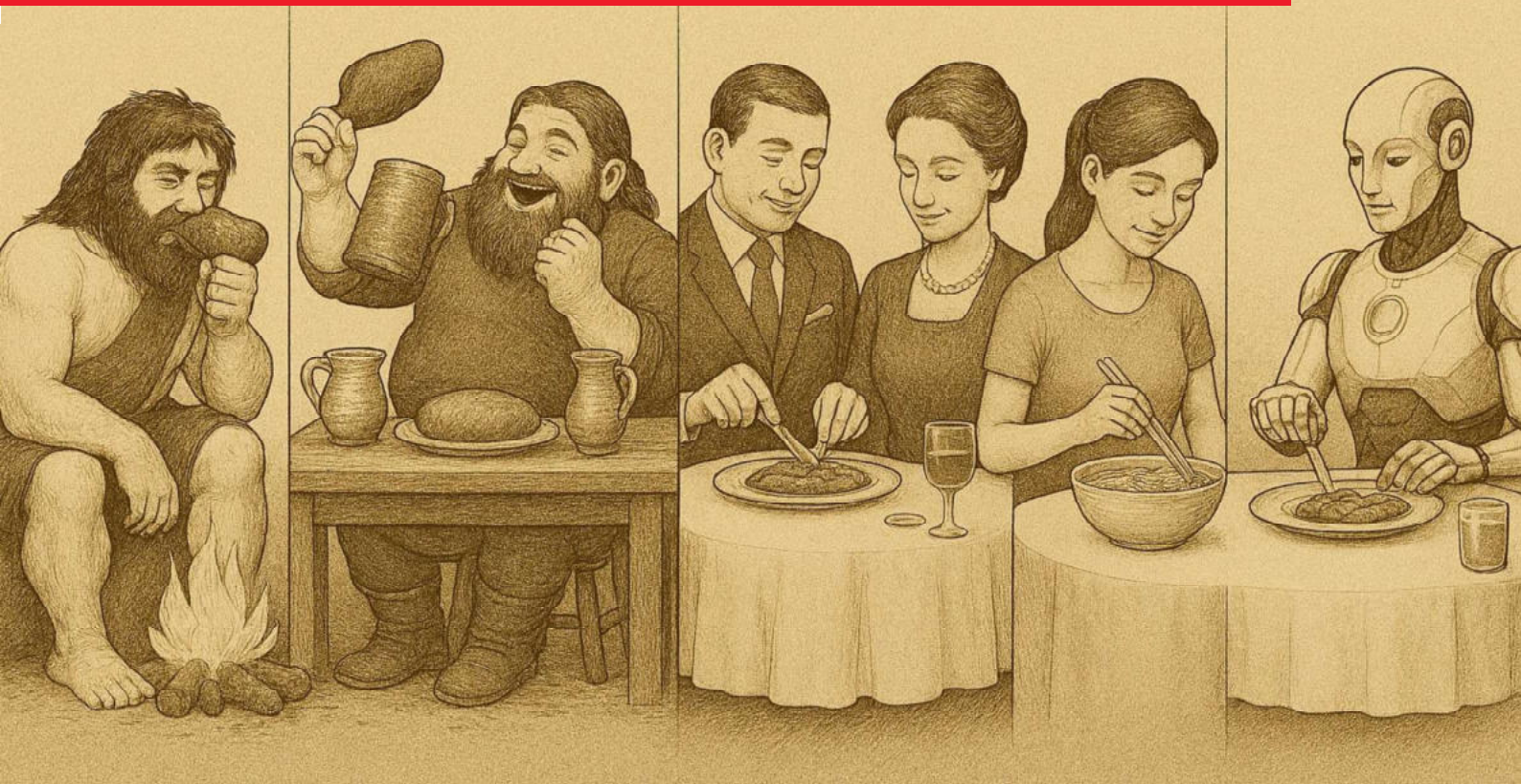
Bei unserer jährlichen Mitarbeiterfeier konnten die Beschäftigten des Seniorenzentrums in einem angenehmen Rahmen, auch außerhalb des oftmals stressigen Arbeitsalltags, zusammenkommen. Solche Events und der Mitarbeiterausflug stärken den Austausch und Teamgeist. Auch unsere Auszubildenden, die durch die generalistische Ausbildung oft in Außen-Praktika sind, profitieren bspw. von Azubi-Abenden.



Doch das Seniorenzentrum bietet für seine Mitarbeitenden weitere attraktive Vorteile: Mit HanseFit steht ein breites und regionales Angebot an Sport- und Wellnessaktivitäten zur Verfügung und über JobRad können Mitarbeitende kostengünstig Fahrräder leasen und sind somit flexibel und sogar nachhaltig mobil.

Ergänzt werden diese Benefits bspw. durch regelmäßige Mitarbeitergespräche, individuelle Fortbildungen und Mitgestaltungsmöglichkeiten im Dienstplan – all das macht unser Haus zu einem modernen Arbeitgeber, der seine Mitarbeitenden umfassend unterstützt.

# VON DER FEUERSTELLE ZUR FUSIONSKÜCHE



**Kochen begleitet die Menschheit seit jeher – und doch hat sich kaum ein Bereich unseres Alltags so stark gewandelt wie die Art, wie wir Nahrung zubereiten und gemeinsam genießen. Was einst eine Überlebensnotwendigkeit war, wurde im Laufe der Geschichte zu einem kulturellen Ausdruck, einem sozialen Ritual und einem Spiegel gesellschaftlicher Entwicklungen.**

Kochen ist eine der ältesten menschlichen Tätigkeiten – und zugleich eine, die sich ständig weiterentwickelt.

Bereits vor Hunderttausenden von Jahren begannen Menschen, Feuer zum Garen zu nutzen. Das veränderte nicht nur den Geschmack der Nahrung, sondern auch die Art, wie Menschen zusammenlebten: Gemeinsame Mahlzeiten wurden zu einem sozialen Ereignis, das Gemeinschaft stiftete.



Mit der Sesshaftigkeit und dem Ackerbau kamen weitere Veränderungen. Menschen bauten bestimmte Getreidesorten an, hielten Tiere und entwickelten erste Konservierungsmethoden wie Trocknen, Räuchern oder Fermentieren. Jede Region spezialisierte sich dabei auf das, was ihre Landschaft hergab – Reis in Asien, Mais in Mittelamerika, Weizen im Nahen Osten und entwickelte hierdurch auch ihre eigenen Kochtechniken. So entstanden die Gewürzvielfalt Indiens, die mediterrane Küche mit Olivenöl und Kräutern oder die afrikanische Küche mit kräftigen Aromen. Kochen wurde zu einem Ausdruck der kulturellen Identität und Tradition.



Auch die moderne Technik hielt mit Mikrowellen und Küchenmaschinen Einzug in die Küchen und erleichtert das Kochen. Trends wie die vegetarische und vegane Ernährung, Nachhaltigkeit oder Fusion-Küche prägen das weltweite Essverhalten. Und: Eine Küche ist mittlerweile nicht mehr in jedem Fall nötig, mit Fertiggerichten können Speisen einfach aufgewärmt oder mit Lieferdiensten bestellt werden.

Trotz aller technischen Entwicklungen bleibt eines konstant: Kultur prägt das Essen – und Essen prägt Kultur. Traditionen, religiöse Vorschriften, regionale Zutaten, Lebensstile und Werte spiegeln sich auf dem Teller wider. Die Vielfalt der Weltküche schafft neue Verbindungen und stärkt den Austausch.

Dies berichtet auch unser Bewohner Willi Trunz, der auf seinen vielen Reisen die Kulinarik einiger europäischer Länder genießen konnte. Auf die Frage, was er heutzutage am liebsten esse, sagt er: „Ich mag besonders gerne den griechischen Bauernsalat aus dem AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark.“ Dieser besteht aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse sowie Oliven und wird von der hauseigenen Küche frisch zubereitet.



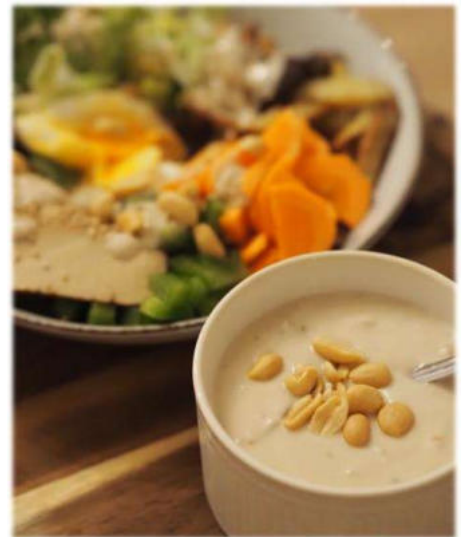
# SPEISEN AUS ALLER WELT

**Rezepte und Gerichte sind mehr als nur kulinarisches Wissen. Sie erzählen Geschichten. Geschichten von Heimat, Erinnerungen und gelebter Tradition. In diesem Artikel reisen wir durch internationale Küchen und entdecken die beliebtesten Gerichte unserer Mitarbeiter\*innen und Bewohner\*innen.**



Egal ob Manti (gefüllte Teigtaschen) oder Lahmacun (dünne Fladenbrote mit Hackfleisch), all das sind köstliche Gerichte aus der Türkei, dem Heimatland der Bewohnerin Songül Costas-Rodriguez. Ihr Lieblingsgericht, so berichtet sie, ist die Joghurtsuppe ihrer Mutter. Die türkische Joghurtsuppe wird ursprünglich Yayla Çorbasi genannt und besteht unter anderem aus Naturjoghurt, Mehl, Eiern, Reis, Knoblauch und Minze.

Für die Mitarbeiterin Novita Sari Samben ist Gado Gado ihr Lieblingsgericht. Gado Gado bedeutet so viel wie „Mischmasch“ und ist ein indonesischer Salat aus verschiedenen Zutaten wie Kartoffeln, Eiern, Bohnen, Gurke, Broccoli und Tofu. Das Besondere an diesem Salat ist die traditionelle Erdnusssoße als Dressing.



Das Lieblingsgericht unserer Mitarbeiterin Eman Mualem ist Tabouleh. Die Grundzutaten des Salats sind Bulgur, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Granatapfelkerne, Petersilie und Minze mit einem würzig-säuerlichen Dressing. Dieser Salat ist in Syrien sehr beliebt und wird oft als Vorspeise oder Snack für verschiedene Feiertage oder Anlässe serviert.

Für unsere Pflegedienstleitung Mariana Muntean sind vor allem Gerichte aus ihrem Heimatland Rumänien von großer Bedeutung. Ihre liebsten rumänische Gerichte sind unter anderem das Nationalgericht Sarmale (gefüllte Kohlrouladen), die landestypischen Suppen wie beispielsweise die Sauerkrautsuppe Ciorbă und der traditionelle Gemüseaufstrich Zacusă. Dieser Aufstrich besteht aus gerösteten Auberginen, Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Er wird gerne als Vorspeise mit Brot serviert.



## **DIE KÜCHE IM AWO SENIORENZENTRUM AM STADTPARK**

**Unsere hauseigene Küche trägt wesentlich zur Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner bei. Mit moderner Ausstattung und geschultem Fachpersonal liegt das Augenmerk auf einer ausgewogenen Speisenauswahl sowie der Berücksichtigung individueller Bedürfnisse. Der Küchenleiter Jens Schmeisser gibt uns einen Einblick in die tägliche Arbeit des zwölfköpfigen Teams.**

### ***Wie sieht ein typischer Tag in der Küche aus?***

„Der Arbeitstag beginnt bei uns um 05.30 Uhr mit der Zubereitung des Frühstücks. Danach erhalten wir stündlich neue Ware, die sofort aufgeräumt werden muss. Nahtlos geht es an zur Zubereitung des Mittagessens inklusive Salate, Suppen und Sonderkostformen über. Anschließend wird Kaffee und Kuchen sowie das Abendessen vorbereitet. Dazwischen muss natürlich sämtliches Geschirr und sonstige Bedarfsgegenstände gespült werden.“



### **Wie viele Mahlzeiten bereitet das Küchenteam täglich zu?**

„Die Anzahl der zubereiteten Mahlzeiten variiert täglich, da wir unterschiedliche Institutionen beliefern. Es sind zwischen 230 und 550 Mittagessen pro Tag, sowie je 100 Frühstücke und Abendessen. Hinzu kommen noch Sonderveranstaltungen und jeglicher zusätzlicher Bedarf.“

### **Wie hat sich die Arbeit in der Küche in den letzten zehn Jahren verändert?**

„Der Anspruch der Bewohnerinnen und Bewohner hat sich infolge von Allergien, Unverträglichkeiten und Intoleranzen in den letzten Jahren sehr verändert. Hierdurch sind Aufwand und Umfang wesentlich gestiegen.“



### **Welche Gerichte sind bei den Bewohnerinnen und Bewohnern des Seniorenzentrums besonders beliebt?**

„Die klassischen Gerichte wie Linsen mit Spätzle und Wienerle oder Schweinebraten. Freitags gibt es in der Regel Fisch und am Samstag den Eintopf. In den letzten Jahren haben wir auch unser vegetarisches Angebot erweitert, jede dritte Mahlzeit ist ohne Fleisch.“

### **Welche Mengen verarbeiten Sie in der Küche des AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark?**

„Wir verarbeiten pro Woche zwischen 2200 kg bis zu 5000 kg Lebensmittel. Pro Tag kochen wir ca. 50 Liter Suppe, benötigen ca. 60 kg Kartoffeln und Gemüse sowie ca. 20 kg verschiedenster Salate sowie ca. 30 kg Fleisch und Wurst.“

### **Was bereitet Ihnen an Ihrer täglichen Arbeit Freude?**

„Ich habe das beste Team der Welt und ohne jeden Einzelnen könnte ich als Küchenleiter auch nichts erreichen! Wir haben Spaß und Freude an unserer Arbeit und meistern zusammen jede Herausforderung. Das macht mich stolz. Auch der Genuss und die Zufriedenheit der Bewohner\*innen, sind unser tägliches Lob und machen uns glücklich.“



# BUCHTIPP

Dr. Lucy Lachenmaier, hier im Haus als ehrenamtliche Mitarbeiterin mit den wöchentlich stattfindenden Tagesthemen „Was ist los?“ bestens bekannt, ist auch Literatur-Kennerin und Organisatorin des beliebten Formats „Bücher im Gespräch“, das mehrmals jährlich im Café Häring in Schwenningen stattfindet. In den nächsten Ausgaben gibt sie einen Buch-Tipp passend zum jeweiligen Schwerpunktthema.

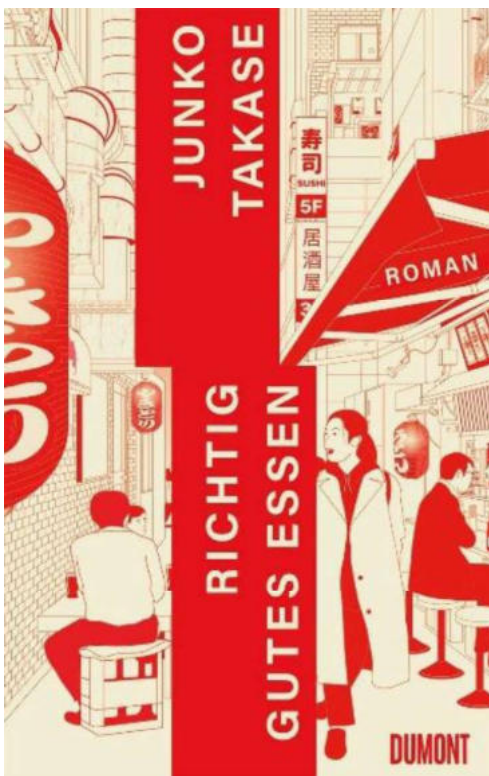
## Heute: Junko Takase: „Richtig gutes Essen“

Die 1988 geborene japanische Autorin wird für ihre sechs Romane gefeiert.

In „Richtig gutes Essen“ begleiten wir drei Angestellte einer Etikettenfabrik, die ihre langweilige Arbeit unterschiedlich ausgleichen und ihre Mittagspausen gemeinsam verbringen.

Nitani liebt Instantsuppen, am liebsten dreimal täglich und verbringt seine Pausen am liebsten im Büro. Ashikawa, überfordert von der Arbeit und oft kränklich, träumt von einer Ehe. Oshio beobachtet die beiden und fragt sich „Kann das gut gehen? Was für eine Beziehung kann sich zwischen zwei so unterschiedlichen Essern, zwei unterschiedlichen Essenskulturen entwickeln?“ – Allmählich entwickelt sich eine Art Krimi: Nitani glaubt zu wissen, was wichtig ist, sogar eine Tablette würde ihm als Nahrung reichen. Ashikawa dagegen backt leidenschaftlich und gewinnt mit ihren Süßigkeiten Sympathien. Oshio findet mit Nitani eine Trinkpartnerin und verbringt lange Gespräche mit ihm und er offenbart: Literatur ist seine große Leidenschaft. Takase erzählt leicht, aber mit Tiefe – über Essen, Arbeit und Beziehungen.

Ein überraschendes, spannendes Leseerlebnis.



# LESEPERLEN

**Hartmut Danneck, der die beliebte Vorleserunde „Das waren Zeiten!“ im AWO Seniorenzentrum ehrenamtlich anbietet, hatte die Idee zu dieser neuen Rubrik, die Sie mit besonders schönen literarischen Texten bereichern wird. Lassen Sie sich inspirieren!**

## Pfannkuchen und Salat

Von Fruchtomletts da mag berichten  
Ein Dichter aus den höhern Schichten.

Wir aber, ohne Neid nach oben,  
Mit bürgerlicher Zunge loben  
Uns Pfannekuchen und Salat.

Wie unsre Liese delikat  
So etwas backt und zubereitet,  
Sei hier in Worten angedeutet.

Drei Eier, frisch und ohne Fehl,  
Und Milch und einen Löffel Mehl,  
Die quirlt sie fleißig durcheinand  
Zu einem innigen Verband.

Sodann, wenn Tränen auch ein Übel,  
Zerstückelt sie und mengt die Zwiebel  
Mit Öl und Salz zu einer Brühe,  
Daß der Salat sie an sich ziehe.

Um diesen ferner herzustellen,  
Hat sie Kartoffeln abzapellen.  
Da heißt es, fix die Finger brauchen,  
Den Mund zu spitzen und zu hauchen,  
Denn heiß geschnitten nur allein  
Kann der Salat geschmeidig sein.

Hierauf so geht es wieder heiter  
Mit unserem Pfannekuchen weiter.

Nachdem das Feuer leicht geschürt,  
Die Pfanne sorgsam auspoliert,  
Der Würfelspeck hineingeschüttelt,  
So daß es lustig brät und brittelt,  
Pisch, kommt darüber mit Gezisch  
Das ersterwähnte Kunstgemisch.

Nun zeigt besonders und apart  
Sich Lieschens Geistesgegenwart,  
Denn nur zu bald, wie allbekannt,  
Ist solch ein Kuchen angebrannt.

Sie prickelt ihn, sie stochert ihn.  
Sie rüttelt, schüttelt, lockert ihn  
Und lüftet ihn, bis augenscheinlich  
Die Unterseite eben bräunlich,  
Die umgekehrt geschickt und prompt  
Jetzt ihrerseits nach oben kommt.

Geduld, es währt nur noch ein bisschen,  
Dann liegt der Kuchen auf der Schüssel.

Doch späterhin die Einverleibung,  
Wie die zu Mund und Herzen spricht,  
Das spottet jeglicher Beschreibung,  
Und darum endet das Gedicht.

*Wilhelm Busch*

# FRAGEN? WIR HELFEN GERNE!

Für alle Fragen und Wünsche stehen wir gerne zur Verfügung.  
Zögern Sie nicht, uns anzurufen.

Sprechzeiten:  
Montag - Freitag: 08:00 - 16:00 Uhr



**Martin Hayer**  
Einrichtungsleitung

Tel. 07720 8306-503  
martin.hayer@awo-baden.de



**Mariana Muntean**  
Pflegedienstleitung

Tel. 07720 8306-506  
mariana.muntean@awo-baden.de



**Alena Suppes**  
Hauswirtschaftsleitung

Tel. 07720 8306-513  
alena.suppes@awo-baden.de



**Anke Meßner-Bippus**  
Leitung Sozialdienst

Tel. 07720 8306-507  
anke.messner-bippus@awo-baden.de



**Anna Leschert-Fug**  
Sozialdienst

Tel. 07720 8306-507  
anna.leschert-fug@awo-baden.de



**Birgit Jakob**  
Information, Verwaltung

Tel. 07720 8306-501  
birgit.jakob@awo-baden.de

## IMPRESSUM

Die Heimzeitung des AWO-Bezirksverbands Baden e. V. ist ein Informations- und Unterhaltungsmagazin für Seniorinnen/Senioren, deren Angehörige sowie Interessierte. Das Magazin setzt sich aus allgemeinen sowie regionalen Themen direkt aus dem jeweiligen redaktionsleitenden AWO Seniorenzentrum zusammen und erscheint vierteljährlich.

### HERAUSGEBER

AWO Bezirksverband Baden e. V.  
Johann-Georg-Schlosser-Straße 10  
76149 Karlsruhe  
T. +49 721 82 070  
F. +49 721 82 07 600  
info@awo-baden.de

### REDAKTION

Martin Hayer, Anna Leschert-Fug und  
Tanja Broghammer

### FOTOREDAKTION

AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark,  
Martin Hayer, Anna Leschert-Fug,  
Tanja Broghammer

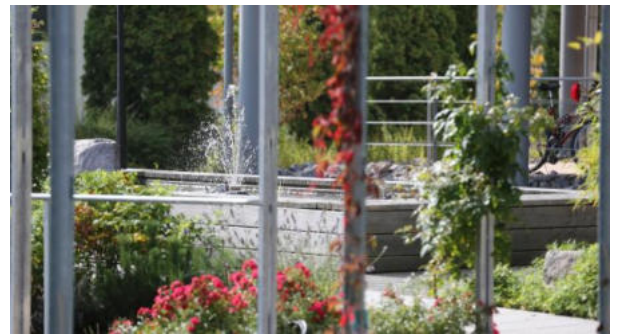
### LAYOUT/PRODUKTION

AWO Seniorenzentrum  
Am Stadtpark

### LEKTORAT

Martin Hayer

# AWO SENIORENZENTRUM AM STADTPARK



## UNSERE LEISTUNGEN UND QUALITÄTSMERKMALE

**TELEFON**  
**07720 8306-0**

**Sicher und geborgen – das AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark in Villingen-Schwenningen bietet pflegebedürftigen Menschen individuelle Pflege und Betreuung nach modernen Standards.**

- 96 stationäre Plätze in schönen Einzelzimmern und vier Kurzzeitpflegeplätze
- Moderne Pflegebetten sowie eigenes Bad mit WC und Dusche in allen Zimmern
- Gruppen- und Einzelangebote, eine spezielle Konzeption für den Umgang mit Demenzkranken
- Frische Speisen aus eigener Küche, Menüauswahl und Sonderkostformen
- Freie Arztwahl
- Tägliche Freizeitaktivitäten
- Umfangreiches kulturelles Veranstaltungsangebot
- Kooperation mit der evangelischen und katholischen Kirchengemeinde
- Großzügiger Sinnesgarten
- Friseur und Fußpflegeservice

### **AWO Seniorenzentrum Am Stadtpark**

Reutlinger Straße 10 · 78054 Villingen-Schwenningen

Tel. 07720 8306-0 · Fax 07720 8306-700

E-Mail: [SZ-Schwenningen@awo-baden.de](mailto:SZ-Schwenningen@awo-baden.de)

[www.awo-seniorenzentrum-am-stadtpark.de](http://www.awo-seniorenzentrum-am-stadtpark.de)



Seniorenzentrum  
Am Stadtpark