

**Nieuws
voor jou**

Lunet

December 2021



Voederhuisjesmannen halen 'rijbewijs' pallettruck

De mannen die werken bij Voederhuisjes De Kempen zijn maar wat blij. Zij hebben hun diploma gehaald en mogen voortaan allemaal een elektrische pallettruck bedienen'.



Melissa straalt bij PSV

Toen ik voor het eerst hoorde dat Lunet een werkplek heeft in het PSV-stadion, wist ik het. Daar wil ik gaan werken. Want hoe mooi is het om een stralende ster te zijn tussen je idolen?"





Heb je deze leuke vacatures al gezien?

Medewerkers Groen

PreHistorisch Dorp in Eindhoven >

Produktiemedewerker

De Wisselstroom in Hapert >

Eckartdal wordt beetje groener

De bladeren zijn bijna van de bomen. Ook op woonpark Eckartdal. En daar staan heel veel bomen. En dan heb je dus ook heel veel blad. Vroeger werd dat opgeruimd, maar sinds deze herfst doen we dat niet meer. Alle blad wordt op een grote hoop gegooid en verkruid. In het voorjaar wordt dit blad dan weer gebruikt als compost. We gooien dus niks meer weg, maar gebruiken het gewoon weer. Duurzaam noemen we dat.



Theatervoorstelling 'Stedelingen' uitgesteld naar '22

De regering wil dat winkels, theaters en museums om 17.00 uur dichtgaan. Dat doen ze om zo het aantal besmettingen door corona te verminderen. Dat betekent dus ook dat de theatervoorstelling 'De Koning is dood, leve de koning' in het Parktheater in Eindhoven wordt uitgesteld. Aan deze voorstelling op 14 en 15 december deden ook 15 mensen van Lunet mee. Die vonden het natuurlijk allemaal erg jammer dat het niet doorging, maar ze begrepen het wel. De voorstelling is verplaatst naar 10 en 11 mei 2022. Eén voordeel: nu kunnen ze wel langer repeteren.



Vegetarische stoofschotel

Voor 2 personen

De tekening is gemaakt door Ilona van

Kessel van LuuXX Valkenswaard.

Het recept is van team 'Culinaire

coaches Lunet'.



J. v. Kessel

Dit heb je nodig

- 1 ui in ringen
- 1 eetlepel olijfolie
- 3 teentjes knoflook fijngesneden
- 1 theelepel (gerookte) paprikapoeder
- 1/2 theelepel komijn
- 1 theelepel oregano

- 1 lepel tijm
- 3 stengels bleekselderie in stukjes
- 3 winterpenen in plakjes
- 1 rode paprika in stukjes
- 1 blik tomatenblokjes
- 350 gram zoete aardappel in blokjes
- 1 courgette in blokjes
- 500 ml groentebouillon
- Verse peterselie
- Peper en zout

Zo maak je 't klaar

1. Pak een grote braadpan en verhit hierin de olijfolie.
2. Bak eerst de ui mooi glazig.
3. Voeg de knoflook toe en bak deze kort mee.
4. Voeg alle groentes en specerijen toe en bak het geheel even door.
5. Giet groentebouillon en tomatenblokjes erbij.
6. Laat de stoofpot rustig 30 minuten pruttelen.

Eet smakelijk

TIP. Lekker met puree.

Heb je een probleem of klacht?

Ben je niet tevreden? Of heb je een klacht?

Dan kun je contact opnemen met de cliëntenvertrouwenspersoon.

Informatie

Telefoon: 088 551 5000

E-mail: redactie@lunetzorg.nl



www.lunetzorg.nl

© 2021 Lunet. Alle rechten voorbehouden.

Deze nieuwsbrief verschijnt elke maand. Zo houden we je op de hoogte van het laatste Lunet nieuws.

Heb je nieuws dat je wilt delen? Stuur je kopij naar redactie@lunetzorg.nl.

Eindredacteur Paul Janssen