

StadtAnzeiger

www.stadtanzeiger-coesfeld.de

EXTRA

SEIT 1985 IHRE ZEITUNG IM KREIS

24-STD.-HOTLINE: 0 25 41/94 07 - 01



Die Straße Am Haus Lette wird im ersten Bauabschnitt zwischen Bruchstraße und Schulzufahrt gesperrt.

Foto: Stadt Coesfeld

Straße „Am Haus Lette“ wird ausgebaut

Zufahrt zu Schule und Hallenbad über die Bahnhofsallee

Am kommenden Montag (29.Mai) beginnt der Umbau der Straße „Am Haus Lette“. Damit die Schulzufahrt möglichst lange offen bleiben kann, wird die Baumaßnahme in drei Bauabschnitte aufgeteilt.

COESFELD. Der erste Abschnitt beginnt im Einmündungsbereich Bruchstraße und geht bis zur Zufahrt zur Grundschule beziehungsweise Hallenbad. In diesem Bereich ist die Fahrbahn während der Bauphase für Kraftfahrzeuge, Fahrräder und Fußgänger voll gesperrt. Eine Zufahrtmöglichkeit zur Grundschule und Hallenbad ist dann nur über die Bahnhofsallee gegeben.

In gleicher Weise erfolgt der Ausbau des zweiten Abschnittes. Schule und Hallenbad sind dann nur über die Bruchstraße zu erreichen.

Der dritte Abschnitt soll in die Herbstferien gelegt werden und umfasst den direkten Einmündungsbereich der Schul- beziehungsweise Hallenbadzufahrt.

Im Bereich zwischen der Bruchstraße und der Grundschule wird die Straße Am Haus Lette ausgebaut mit einer 6,50 Meter breiten, mit Bordsteinen eingefassten, asphaltierten Fahrbahn und einen kombinierten 3,40 Meter breiten Geh-/ Radweg.

Der Abschnitt zwischen Grundschule und der Bahnhofsallee wird mit einer 6,50

Meter breiten Fahrbahn und einem gepflasterten 2,00 Meter breiten Gehweg angelegt.

Drei Fahrbahn-Einengungen sollen die in dieser Tempo-30-Zone gefahrenen Geschwindigkeiten regulieren und als Querungshilfe für Fußgänger dienen.

Der Rat hatte im Mai 2016 den Umbau der Straße beschlossen. Die Fertigstellung der Maßnahme ist zu Anfang November 2017 geplant.

Die Stadt bittet um Verständnis für Umwege und Behinderungen, Fragen zum Ausbau beantwortet Heribert Bernemann vom städtischen Fachbereich Bauen und Umwelt, Tel. 939-1263.

Kommunales Kino

BILLERBECK. Das Kommunale Kino Billerbeck präsentiert am 11. Juni (Sonntag) wieder zwei Top-Filme. Im Nachmittagskino um 15 Uhr läuft „The Boss Baby“ (Eintritt 2,50 Euro) und im Abendkino um 19.30 Uhr „Die Schöne und das Biest“ (Eintritt 4 Euro). Veranstaltungsort ist die Aula an der Gemeinschaftsschule Billerbeck.

Zehnjähriges Jubiläum

COESFELD. Das Mehrgenerationenhaus feiert am 23. Juni (Freitag) um 17 Uhr sein zehnjähriges Jubiläum in der Familienbildungsstätte Coesfeld. Start ist um 17 Uhr, eingeladen sind alle Referenten, Weggefährten und Förderer. Für einen kleinen Imbiss und Getränke ist gesorgt. Rückmeldung zur Teilnahme bis 12. Juni unter Telefon 02541 - 94920.

Radwegerneuerung Richtung Roxel

Baubeginn nächste Woche

HAVIXBECK. In der nächsten Woche beginnt die Straßen.NRW Regionalniederlassung Münsterland mit vorbereitenden Arbeiten für die Erneuerung des kombinierten Rad- und Gehweges an der Landesstraße 851 zwischen Havixbeck und Roxel. Der vorhandene kombinierte Rad-/Gehweg ist durch Risse und Aufwölbungen deutlich geschädigt. Bis Mitte Juni wird der Radweg auf einer Länge von rund sieben Kilometern komplett neu aufgebaut. In zwei Lagen wird der neue Asphalt eingebaut. In der nächsten Wo-

che starten zunächst Arbeiten im Bankettbereich der Landesstraße mit geringen Verkehrsbehinderungen. Nach Pfingsten beginnen die Bauarbeiten für die Radwegesanierung. Die Arbeiten werden in einzelnen Abschnitten durchgeführt. Die Landesstraße wird im Baubereich teilweise halbseitig gesperrt. Hier wird der Verkehr mit einer Baustellenampel geführt. Den Auftrag für die Instandsetzung mit Kosten in Höhe von 450 000 Euro hat die Firma Gieseke GmbH aus Rheine-Mesum erhalten.

Rettung alter Privatfilme in Dülmen, Lüdinghausen und Coesfeld

Vom **30.05. bis 01.06.2017** können Sie Ihre alten Super 8- und Normal 8-Filme und vieles mehr in Ihrer Stadt auf DVD überspielen lassen. Die Firma EL LOCO Schmalfilmtransfer aus Beverungen ist mit entsprechenden Abtast-Geräten vor Ort. **Bringen Sie Ihre alten Filme mit:** Sie können sofort sehen, wie Ihre Filme digitalisiert aussehen.

Auch **Videokassetten**, Camcorderkassetten, alte Tonträger wie Audiokassetten und Tonbänder sowie Dias und Fotos können zur Digitalisierung abgegeben werden. Vorabinformationen: Tel. 05273-3689300.

Die Termine: (alle Veranstaltungen jeweils von 10:00 – 17:00 Uhr)
30.05.17 Dülmen, Hotel Zum Wildpferd, Münsterstr. 52
31.05.17 Lüdinghausen, Hotel Zur Post, Wolfsberger Str. 11
01.06.17 Coesfeld, Wissen Bildung Kultur, Osterwicker Str. 29

**Info unter 05273-36 89 300 oder
www.EL-LOCO-ST.de**

RÄTSEL und DENKSPORT

ABBCE EHORT	DEINU	AAE MTX	IRU	BEERU	ILP	ABG SSU	ABEIL MRTT	ADER	ALL NOS	ADELN
Porte- monnaie	IMM OSU	Auto der ehem. DDR (Kw.)			schlen- dern, flanieren		älteste lat. Bibel- überset- zung			
japa- nischer Zwerg- baum			ADE EMM	erdum- geben- des Gas- gemisch				„Draht- esel“ (Kw.)		
		AISST	einfache Rechen- aufgabe						EFIST	
Sinnes- organ		bibli- sche Land- schaft		ein Brems- system (Abk.)		AOPP	Kolloid			
Hüter einer Schaf- herde			ver- schwun- den		AAE	literar. Hand- lungs- abläufe			EIR	
Blech- blas- instru- ment			TV	IU	Sauer- stoff benöti- gend		AP	EF		
		Zigarren- enden				Material der Zei- tungen				
ältester Sohn Noahs (A.T.)	Küsten- saum in Italien				Glas- gefäß					

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

$$\begin{array}{c}
 \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} + \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} \\
 + \\
 \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} + \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} \\
 \hline
 \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} + \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|c|c|} \hline \square & \square & \square \\ \hline \end{array}
 \end{array}$$

D	S	C	F	S	T	O	E	R
C	I	C	L	O	U	T	Z	V
D	Q	S	H	H	S	F	L	K
B	O	C	C	I	A	S	E	G
E	S	H	K	O	F	S	I	E
X	F	O	S	T	I	F	T	L
P	U	K	C	T	F	T	E	I
F	R	O	U	A	E	K	N	D
W	I	M	L	W	U	D	E	H
E	O	E	W	A	A	F	C	P
L	S	W	Z	L	F	I	H	G
T	P	F	A	N	D	F	T	I

AFFIG
ASTI
BOCCIA
CLOU
DICH
DISCO
ECHT
FOSSIL
FURIOS
HAST
KISTE
KUWAIT
LAFF
LEITEN
MUTI
OHIO
OTTAWA
PFAND
SCHIFF
SCHOKO
SCHOT
SELA
STIFT
STOER
WELT
WETTE

ge- brauchs- fertig	ein Werk- zeug	Peddig- rohr
Tennis- begriff	Land- fahrer- sprache	Fremd- wortteil: Wärme, Hitze
hin- weisen	Zier- pflanze	Männer- name

$$\begin{array}{l}
 524 + 274 = 798 \\
 353 + 160 = 513 \\
 171 + 114 = 285
 \end{array}$$

9. REIMAR
8. ARALLE
7. ZEIGEN
6. THERMO
5. ROMANI
4. EINZEL
3. RATTAN
2. KNARRE
1. BERREIT

Auflösung des Rätsels

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

DECKEL

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

DECKEL

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9

NEUNEN



KLASSISCHE RINDERROULADEN

ein Genuss für die ganze Familie

Und weitere Rezepte auf:
www.edeka.de

Rezeptinformation

Zutaten für: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.
Fertig in: 1 Std. 25 Min.
Je Portion: 1918 kJ, 458 kcal, 8 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 26 g Fett, 97 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: mittel



EINKAUFLISTE!

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
4	Rinderrouladen	GUT&GÜNSTIG
	Salz	Jodsalz
1 EL	Pfeffer	GUT&GÜNSTIG
	Senf, mittelscharf	Delikatess-Senf
100 g	Gewürzgurken	
100 g	Zwiebeln	
60 g	Speck, durchwachsen, geräuchert	
80 g	Karotten	
60 g	Petersilienwurzel	
1	Knoblauchzehe	
80 g	Staudensellerie	
80 g	Lauch	GUT&GÜNSTIG Natives
2 EL	Pflanzenöl	Rapskernöl
20 g	Tomatenmark	EDEKA Italia
125 ml	Rotwein, trocken	Tomatenmark
400 ml	Rinderfond	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Zubereitung

- 1.) Die Rouladen einzeln zwischen Klarsichtfolie plattieren, das heißt, mit dem Plattireisen gleichmäßig flach klopfen. Die Rouladen auf einer Arbeitsfläche nebeneinander legen, salzen und pfeffern und mit dem Senf bestreichen.
- 2.) Die Gewürzgurken längs in etwa 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel pellen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mit je 2 Scheiben Speck, Gurken- und Zwiebelscheiben belegen.
- 3.) Die Rouladen an den Seiten einschlagen und von der schmalen Seite her aufrollen. Die gefüllten, aufgerollten Rouladen mit Küchengarn binden.
- 4.) Karotten, Petersilienwurzeln und Knoblauch schälen, Staudensellerie und Lauch putzen, Gemüse klein würfeln.
- 5.) In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Das klein gewürfelte Gemüse in den Topf geben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren, alles leicht braun rösten, dann mit Rotwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Den Rinderfond zugießen, die Rouladen wieder einlegen und bei geringer Hitze zugedeckt 45-60 Minuten köcheln lassen.
- 6.) Rouladen nach dem Ende der Garzeit wieder herausnehmen und warm halten. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, etwas einkochen lassen. Die Rouladen wieder einlegen.
- 7.) Die Rouladen mit der Sauce servieren.



Profitieren Sie von unserem NEWSLETTER!

Jetzt QR-Code scannen, anmelden und die Vorteile und Angebote unseres Newsletters nutzen!

Hier finden Sie uns:

Friedrich-Ebert-Straße 143
Münster
Infoline: 02 51 / 39 90 00
Montag bis Samstag
von 8.00 – 22.00 Uhr

Borkener Straße 75
Coesfeld
Infoline: 0 25 41 / 8 45 60
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Gantenstraße 8 im BWS-Zentrum
St.-Borghorst
Infoline: 0 25 52 / 99 48 20
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Meesenstiege 54
MS-Hiltrup
Infoline: 0 25 01 / 9 20 60
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Graf-Egbert-Straße 9
Schüttorf
Infoline: 0 59 23 / 9 68 60
Montag bis Samstag
von 8.00 – 21.00 Uhr

Jetzt zählen Ihre Vorschläge!

Ideen einreichen beim Bürger- und Beteiligungshaushalt

Der städtische Haushalt soll nach dem Willen des Coesfelder Rates transparenter werden und mehr Mitwirkungsmöglichkeiten bieten.

COESFELD. Im Rahmen eines „Bürger- und Beteiligungshaushaltes“ sind alle Bürger und Einwohner eingeladen, Vorschläge für die Haushaltsberatungen des Jahres 2018 oder für die Folgejahre abzugeben. Es sollen aber nur Anregungen eingereicht werden, die Auswirkungen auf die Finanzen haben. Besonders willkommen sind natürlich Ideen, die die Haushaltssituation verbessern helfen.

Wer Vorschläge zum Haushalt machen möchte, kann diese ab dem 1. Juni abgeben. Möglich ist dieses im Internet unter www.coesfeld.de/buerger-

rhaushalt.html. Die Seite ist auch über Smartphones bedienbar. Papierformulare gibt es im Bürgerbüro und in der Verwaltungsnebenstelle Lette.

Bis zum 15. Juli werden die Vorschläge gesammelt und auf der Internetseite der Stadt Coesfeld anonymisiert veröffentlicht. Dies gilt allerdings nur für ernsthafte, den Haushalt betreffende Vorschläge, verunglimpfende oder verleumderische Beiträge werden nicht in die Liste aufgenommen.

Überprüfung

Die Vorschläge werden dann von der Verwaltung im Auftrage des Bürgermeisters auf tatsächliche und rechtliche Durchführbarkeit überprüft und anschlie-

ßend dem Rat vorgelegt. Nach Vorberatung in den zuständigen Ausschüssen fließen die vom Rat gefassten Beschlüsse in die Etatberatungen zum Haushalt 2018 ein. Beschlossen werden soll der Haushalt 2018 im Dezember des laufenden Jahres.

Interessierte können sich den aktuellen Haushaltsplan des Jahres 2017 auf der Internetseite www.coesfeld.de/finanzen.html ansehen. Der dort zu findende Vorbericht gibt einen Überblick über die Finanzsituation und erläutert die Finanzierung wichtiger Maßnahmen und Projekte.

Alle Fragen rund um das Thema „Bürger- und Beteiligungshaushalt“ beantwortet Kämmerer Klaus Volmer unter Telefon 0 25 41 / 939-1153.



Die Gemeinde wird mit dem Geld die Aschebergsche Kurie umbauen.
Foto: Iris Bergmann

Nottuln erhält 989 000 Euro

NOTTULN. Die Bezirksregierung Münster hat der Gemeinde Nottuln 989 000 Euro bewilligt. Das Geld stammt aus dem Fördertopf des Bundes und des Landes Nordrhein-Westfalen für den städtebaulichen Denkmalschutz. Die Gemeinde wird mit dem Geld die Aschebergsche Kurie im Ortskern der Gemeinde in den Baumbergen umbauen. Dabei wird besonderes Augenmerk auf bessere Barrierefreiheit gelegt. Seit Jah-

ren liegt ein Förderschwerpunkt im Städtebau von Bund und Land in der energetischen Erneuerung und barrierearmen Modernisierung der kommunalen öffentlichen Einrichtungen.

Die Zuwendung ist eine Anteilsfinanzierung in Höhe von 60 Prozent der zuwendungsfähigen Gesamtkosten von 1 649 000 Euro. Davon beträgt der Anteil des Bundes 549 000 Euro und der des Landes Nordrhein-Westfalen 440 000 Euro.

Kötter SE & Co. KG Reinigung & Service

Wir suchen ab sofort zuverlässige
**Glas- und
Gebäudereiniger/in**
mit Führerschein Kl. B und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
Vollzeit
Arbeitszeit: Mo. – Fr. verschiedene Uhrzeiten. Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00 – 17.00 Uhr.
Telefon 02872/91 99 76-0

StadtAnzeiger

Verlag
StadtAnzeiger Verlag GmbH
48653 Coesfeld, Davidstraße 15-17
☎ 025 41 / 94 07-01
www.stadtanzeiger-coesfeld.de
info@stadtanzeiger-coesfeld.de
Geschäftsführung
Marc Arne Schümann
Objektleitung
Jan Jens
☎ 025 41 / 94 07-15
Redaktionsleitung
Claudia Bakker
☎ 02 51 / 690 9612, Fax -10
Anzeigenleitung
Dirk Brunsman (komm.)
☎ 02 51 / 690 90 83 00
Vertrieb
Petra Pennekamp
☎ 025 41 / 94 07-22
vertrieb@stadtanzeiger-coesfeld.de
Technische Herstellung
Aschendorff Druckzentrum
GmbH & Co. KG
An der Hansalinie 1
48163 Münster

Urheberrechtshinweis
Die Inhalte, Strukturen und das Layout dieser Zeitung sind urheberrechtlich geschützt. Jegliche Vervielfältigung, Veröffentlichung oder sonstige Verbreitung dieser Informationen, insbesondere die Verwendung von Anzeigenlayouts, Grafiken, Logos, Anzeigentexten oder -textteilen oder Anzeigenbildmaterial bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Für die Herstellung von Hallo wird Recycling-Papier verwendet.

AGM | Anzeigenblattgruppe Münsterland

Kötter SE & Co. KG Reinigung & Service

Wir suchen ab sofort eine/n zuverlässige/n Vorarbeiter/in mit
ERFAHRUNG
für unsere Objekte in Havixbeck
sv-pflichtige Beschäftigung
(Vollzeit)
Arbeitszeit: Mo. – Fr. morgens ab 6.30 Uhr. Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00 – 17.00 Uhr.
Telefon 02872/91 99 76-0

2 Reinigungskräfte

für ein Objekt in Havixbeck
auf Steuerkarte gesucht.

Arbeitszeit:
Montag bis Freitag.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

aktiv fm solution GmbH
Frau Klasmann:
☎ 0176/11 11 47-00

Kötter SE & Co. KG Reinigung & Service

Wir suchen ab sofort zuverlässige
Reinigungskräfte (m/w)
für unsere Objekte in Havixbeck
geringfügige **oder** sv-pflichtige
Beschäftigung

Arbeitszeit: Mo. – Fr. morgens ab 8.00 Uhr **oder** nachmittags ab 16.00 Uhr. Rufen Sie uns an in der Zeit von 8.00 – 17.00 Uhr.
Telefon 02872/91 99 76-0

Heizung – Sanitär – Solar – Pellets Wärmepumpe – Schwimmbad Wasseraufbereitung – Solarstrom

Wir suchen
zu sofort einen
Gesellen
(m/w)

**Anlagenmechaniker
Sanitär-, Heizungs-
und Klimatechnik**



Darfelder Str. 52
48727 Billerbeck
www.strako-gmbh.de
Tel. 0 25 43 / 23 10 - 0

„Das lesen wir“ StadtAnzeiger IHR PARTNER FÜR DAS MÜNSTERLAND

Für die Samstags-
verteilung suchen wir
Zusteller (m/w).

Über Bewerbungen für die Bereiche **Nottuln, Havixbeck und Coesfeld** würden wir uns besonders freuen.

Telefon (0251) 690-664
zustellerbewerbung@aschendorff.de

Sie haben **KEINEN**
StadtAnzeiger?
erhalten?

Wenden Sie sich an unsere
**SERVICE-
RUFNUMMER:**



02541-940 777

**GENIESSEN SIE
MIT UNS DEN
SOMMER!**



www.ag-muensterland.de