Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 85 (2007)

Heft: 1-2

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 27.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Manchmal sind die Wendepunkte des Lebens schwer zu ertragen.

Sich vom Berufsleben verabschieden – den Partner verlieren: Unsere erfahrenen Teams bieten therapeutische Hilfe, wenn Lebensübergänge zu Krisen werden. Bestellen Sie unsere Unterlagen: 071 929 60 06 oder www.littenheid.ch



Littenheid, die Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie



Ihr idealer Treppenlift

- hohe Sicherheit und Qualität
- ausgezeichneter Fahrkomfort
- unübertroffene Stabilität
- · besonders leise Fahrt
- ansprechendes Design
- · leicht bedienbar
- patentierter Traktionsantrieb
- Fernbedienung (Standard)
- Innen- oder Aussenbereich

www.MEICOLIFT.ch

Meier + Co. AG • Oltnerstrasse 92 • CH-5013 Niedergösgen Telefon 062 858 67 00 • Fax 062 858 67 11 • info@meico.ch

Ich wünsche Unterlagen über ☐ Sitzlifte

☐ Plattformlifte

☐ Hebebühnen

Name/Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Wohnort











Schweizer Dinke

Dinkel ist UrVertrauen

Wollen Sie betreffend Reinheit und Herkunft Ihres Dinkels sicher sein, achten Sie auf eines der folgenden Labels. Nur sie garantieren für alte, nicht mit Weizen gekreuzte Sorten aus angestammten Schweizer Anbaugebieten. Kontrolliert! (SCES 038)





Dinkel ist schmackhaft

Wer Qualität vor Quantität schätzt, verwendet immer öfter Dinkel: helle Dinkelmehle für feine, bekömmliche Brote, Gebäcke und Teigwaren; Kerne, dunkle Dinkelmehle, Schrote und Flocken für rustikale Vollwertgerichte.



Dinkel ist Schweizer Pasta pur

Gourmets, Kenner und Geniesser freuen sich! Teigwaren aus 100% echtem Schweizer Dinkel gibt es in Ihrer Migros; z.B. die beliebten Hörnli überall in der Schweiz, Kernser Pasta aus der Region für die Region Zentralschweiz oder Goldfarm Gourmet-Nudeln aus der Region für die Region Migros Aare.



Dinkel ist im Trend

Denn neue herrliche Penne Rigate und Amori aus reinem Schweizer UrDinkel gibt es jetzt bei COOP. Mit Genuss und Fitness durch den Winter. Gönnen Sie sich die ganze Kraft aus dem UrDinkelkorn.



Dinkel täglich geniessen

Dinkel Pasta, vom einfachen Rezept bis zum ausgeklügelten Festmahl.

z.B. Tagliatelle mit Kürbis-Amaretto-Sauce, Nudeln mit Pflaumen-Chili - zwei von vielen... Bestellen Sie jetzt ein druckfrisches Exemplar: www.urdinkel.ch oder Tel. 034 409 37 38

Infos und Rezepte: www.urdinkel.ch © 034 409 37 38

Schweizer Fragen Sie nach Dinke