

Gäste-News

Freitag, 17. Mai 2024

Tagesgymnastik

in der Römertherme



15:00 Aquafitness

16:30 Bauch Training

17:30 BBPo

€9,90 Pro Einheit

Die Gymnastikstunden finden im Fitnesscenter der Römertherme statt. Anmeldung und Information an der Rezeption!

Wussten Sie, dass

Sie auf unserem **Beste Gesundheit YouTube Kanal** sämtliche wertvolle Tipps rund um das Thema Gesundheit erhalten?

Schauen Sie doch mal vorbei!

Zum YouTube Kanal gelangen Sie über den folgenden Link!



Wetter

Morgens 08 - 12 Uhr	11°/ _{11°} mäßiger Regen	7 90 %	18,8 l/m²	⋖ 0 13 km/h
Mittags 12 - 18 Uhr	12°/ _{12°} bedeckt	† 50 %	0 l/m²	∢ 0 8 km/h
Abends 18 - 22 Uhr	12°/ _{12°} bedeckt	† 50 %	0 l/m²	▲ NW 3 km/h

Angebote im Haus

SEHNEN STABIL PACKAGE Bleiben Sie in Bewegung!

Mit unserem "Sehnenpackage" helfen wir Ihnen bei Sehnenproblemen wie z.B.

- ✓ Tennisellbogen
- ✓ Fersensporn
- √ Kalkschulter
- ✓ Reizungen der Patellasehne

€ 182,-

Inklusivleistungen

- ✓ Ärztliche Kurzuntersuchung 15 Min.
- ✓ Stoßwellenbehandlung 20 Min.
- ✓ Einzelheilgymnastik 25 Min.
- ✓ Ultraschall Schmerztherapie 5 Min.

Die Behandlungen finden in unserem Badener Kurzentrum statt.

Weitere Informationen erhalten Sie an der Therapieverwaltung oder unter www.badener-kurzentrum.at





Gesundheitstipp

Kräftigung für die untere Extremität

Heute zeigen wir Ihnen eine Kräftigungsübung für die untere Extremität.

- ✓ Üben Sie nur so intensiv, dass Sie keine Schmerzen auslösen
- ✓ Bei Schmerzen oder Beschwerden stoppen Sie bitte das Training

AUFSTEH-ÜBUNG

- ✓ Aufrechter Sitz auf einem Hocker oder Sessel
- ✓ Oberkörper gerade nach vorne neigen
- √ Hände auf die Knie stützen
- ✓ Fersen in den Boden drücken
- ✓ Das Gesäß leicht von der Sitzfläche zu heben
- ✓ Langsam wieder zurücksetzen





Impressum

Gesundheits- und Kurhotel Badener Hof (Badener KurbetriebsgesmbH) Pelzgasse 30 | 2500 Baden bei Wien +43 2252 48580 info@badenerhof.at

Freizeit

Vortrag "Kur aus ärztlicher Sicht"

Datum: Montag, 20. Mai 2024

Uhrzeit: 09:00 Uhr Ort: Seminarraum

Rezept

MARONIDESSERT

Für 4 Portionen

- √ 125g Maroni gegart
- √ 125g Speisetopfen
- ✓ 125g Kuhmilch 1,5% Fett
- √ 4 EL Zucker
- ✓ Saft von einer 1/2 Zitrone
- √ 60g Schlagobers 36%
- ✓ 60g Joghurt 1,5% Fett

Maroni pürieren und mit Topfen, Kuhmilch und Joghurt schaumig rühren. Zucker und Zitronensaft beimengen. Schlagobers steif schlagen und unter die Maroni Masse heben.

Dessert im Glas servieren.

