

61-Jähriger aus Peine bezieht Arbeitslosengeld trotz Jobs

Das Amtsgericht Peine verurteilte Mann nun zu einer **Geldstrafe**

Peine. Weil er unberechtigt Bezüge von Arbeitslosengeldzahlungen einbehalten hat, ist ein 61-jähriger Peiner vom Amtsgericht Peine zu einer Geldstrafe verurteilt worden. Neben den zu Unrecht erhaltenen Zahlungen in Höhe von rund 1.800 Euro, muss er 1.500 Euro an Geldstrafe zahlen.

Wegen noch offener Rückzahlungen in drei Fällen über gesamt 1843,42 Euro zugunsten der Agentur für Arbeit (AGA) sollte sich der 61-jährige Angeklagte jetzt im Peiner Amtsgericht verantworten. Trotz ord-

nungsgemäßer Ladung war der Angeklagte jedoch nicht zur Hauptverhandlung erschienen.

Nach Auskunft der AGA hatte der 61-Jährige in den Jahren 2021 und 2022 mehrfach falsche Angaben in drei Fällen gemacht. Obwohl er in den gemeldeten Zeiten einer Arbeit nachging, hatte er sich bei der AGA als weiterhin arbeitssuchend gemeldet. Da der Angeklagte die zu viel gezahlten Beträge trotz Aufforderung durch die AGA nicht vollständig zurückzahlte, folgte die Anzeige gegen den 61-Jährigen durch das Amt. Infolge des un-

entschuldigtem Fehlens des Angeklagten stellte der Staatsanwalt einen Antrag auf Verhängung eines Strafbefehls gegen den 61-Jährigen. A

Als tat- und schuldangemessen beantragte er eine Gesamtstrafe von 60 Tagessätzen je 25 Euro – insgesamt 1.500 Euro sowie die Einziehung der noch offenen Forderung von 1.843,42 Euro zugunsten der AGA. Der Vorsitzende Richter folgte dem Antrag des Staatsanwalts und verkündete den Erlass eines entsprechenden Strafbefehls. RED/EBR



Weil er unberechtigt Bezüge von Arbeitslosengeldzahlungen einbehalten hat, ist ein 61-jähriger Peiner vom Amtsgericht Peine zu einer Geldstrafe verurteilt worden. FOTO: RALF BÜCHLER

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB



Menüpreis
8,50€
inkl. Lieferung und Dessert



vom 28.08. – 03.09.2023 / 35. Woche

	Montag – 28.08.2023	Dienstag – 29.08.2023	Mittwoch – 30.08.2023	Donnerstag – 31.08.2023	Freitag – 01.09.2023
Menü 1	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Kräfftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladen-sauce und Petersilienkartoffeln
Menü 2	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüseris	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle
Menü 3	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	Bigos – Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln
Menü 4	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Milchreis vegetarisch mit eingelegten Sauerkirschen
Vegetarisch	2 Gemüse-frikadellen vegetarisch auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	Senfeier vegetarisch mit Petersilienkartoffeln	Spaghetti "Pesto" vegetarisch dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	Rote Linsenbolognese vegetarisch mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Bunte Reispfanne vegetarisch mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse
Kaltes Menü	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	Rote Grütze vegetarisch mit Vanillesahnesauce und Sahnequark	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat
Salat	Chefsalat bunter Salat mit Käse und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Bella Italia vegetarisch frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Wildkräuter Salat vegetarisch Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

Samstag – 02.09.2023

Somstags-Menü (gekühlt)

Gebratenes Hähnchenschnitzel
in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

5 Königsberger Klopse
in feiner Kapernsauce und Salzkartoffeln

Sonntag – 03.09.2023

Somstags-Menü (tiefgekühlt)

Pfeffer-Hacksteak
in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

Rindergulasch
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • lokale Tel. 05144-698 823 0 • www.meyer-menu.de