

15.00

PARKINSON LUXEMBOURG A.S.b.I.

INVITATION

Journée mondiale 2024

Vendredi, le 26 avril 2024 à partir de 14:30 heures

Centre Culturel « AN DER EECH » 4, rue Eich - LEUDELANGE Parking gratuit / disque de stationnement requis

Programme

Modération: Dr. Sabine Schmitz

Conférence en / Konferenz in /: L, D Traduction disponible / Übersetzung vorhanden

15:00	Allocution de bienvenue Willkommensgruß	Roseline Lentz	
15:05	Allocution du Ministre de la Famille, des Solidarités, du Vivre ensemble et de l'Accueil Ansprache des Ministers für Familie	Max Hahn	
Parkinson à l'actualité Parkinson aktuell			
15:10	Comment traiter au mieux la maladie de Parkinson Wie man Parkinson am besten behandelt	Dr. Deborah McIntyre	
15:45	Pause		
16:05	Actualités de la recherche Neues aus der Forschung	Équipe de recherche Forscherteam	
16:40	Actualités du « Centre La Tulipe » Neues aus dem « Centre La Tulipe »	Heidi Neises	
	Parkinson Luxembourg asbl - actualités et perspectives Parkinson Luxembourg asbl - Aktuelles und Perspektiven	Thierry Lentz	
17:00	Questions / Réponses Fragen / Antworten		
17:45	Dîner / Ahendessen / (veuillez vous inscrire / hitte anme	lden)	

Antwortschein:	
Anmeldung zum Essen bis zum 19. April 2024	
Übersetzung in die französische Sprache : JA 🔘	
Name :	
Anzahl der teilnehmenden Person(en) :	
lch/wir bleibe(n) zum gemeinsamen Abendessen : Person(en) Preis Abendessen 35 € , inklusive Getränke, zahlbar vor Ort	
Für zusätzliche Informationen:	
Centre Parkinson « La Tulipe » Tel : 23 69 84 51 E-mail : <u>info@parkinsonlux.lu</u>	
Talon réponse: Inscription pour le repas au plus tard jusqu´au 19 avril 2024 Traduction en langue française : OUI	
Nom :Prénom :Adresse :	
Nombre de participants à la conférence: personnes	
Je / nous reste(ons) pour le dîner avecpersonne (s) Prix dîner 35 € , boissons incluses, payable sur place	
Pour tout renseignement supplémentaire;	
Centre Parkinson « La Tulipe » Tél : 23 69 84 51 E-mail <u>info@parkinsonlux.lu</u>	
<u>Menu</u>	
Mises en Bouche ***	Nombre de Menus
Duo de Jambon cru et cuit, Pomme sautées, Méli Mélo de Salade ou Option VG : Quiche Veggie aux Légumes anciens grillés et son Méli Mélo de Salade ***	
Part de Tarte aux Quetsches en Streusel et sa Boule de Glace Vanille	

Chantilly et Crème anglaise