

# HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på plejehjemmet  
Hornbækhave



## December 2023



# Aftenmenu for december



Fredag	1.	Ølbraiserede nakkekoteletter på en bund af kål m. skysovs og kartofler	Pannacotta m. kirsebærgele
Lørdag	2.	Gullash m. kartoffelmos & asier	Vaniljeis m. chokoladesovs
Søndag	3.	Glaseret skinke m. stuvet spinat & brunede kartofler	Risengrød m. smørklat & kanel sukker
Mandag	4.	Oksekød i karrykål m. æbler serveres m. bagt kartoffelmos	Æbletærte m. cremefraiche
Tirsdag	5.	Gulerodssuppe m. bagte rodfrugter & flute	Sveskegrød m. flødeskum
Onsdag	6.	Ovnbagt kylling m. rødkålssalat, stegte kartofler og skysovs	Gravad laks m. surbrød & rævesovs
Torsdag	7.	Julefrokost i cafeen serveret kl. 12:00	kartoffel/porresuppe m. bacon serveret om aftenen.
Fredag	8.	Frikadeller m. stuvet rosenkål, kartofler & syltede rødbeder	Bagt jordkok m. citron & mynteskum
Lørdag	9.	Boller i karry m. ris	Blommetrifli
Søndag	10.	Kalkuncuvette m. flødekartofler & bagte gulerødder	Risengrød m. smørklat & kanel sukker
Mandag	11.	pasta m. kødsovs serveret m. flute & grønsalat	Citronfromage
Tirsdag	12.	Dagens friske fisk fra torvet	Rodfrugtsuppe m. rørt creme fraiche
Onsdag	13.	Køkkenet inviterer ned til julefrokost kl. 12:00	lucia boller, varm chokolade m. flødeskum
Torsdag	14.	Dosa (indisk madpandekager m. fyldt af stegte søde kartofler, rødløg & oksekød)	hj. lavet is m. chokoladesovs
Fredag	15.	Kylling m. ovnbagte rodfrugter, paprikasovs & ris	Bagt pastinak m. hytteost & grøn pesto
Lørdag	16.	Boeuf bourguignon m. kartoffelmos & asier	Alliancegrød m. fløde
Søndag	17.	Kalvesteg m. stegte kartofler, bønner & sauce bearnaise	Risengrød m. smørklat & kanel sukker
Mandag	18.	Kylling i karry m. ris & asiatisk grøn salat	Aspargessuppe m. kødboller
Tirsdag	19.	Kartoffel/porre suppe m. creme fraiche rørt med persille, citron & hvidløg	Æblegrød toppet m. knuste makroner

Onsdag	20.	Dampet laks m. kartofler, dampet blomkål & sauce hollandaise	Hjemmelavet is m. karamelsovs
Torsdag	21.	Stroganoff m. kartoffelmos	Skyr m. syltet frugt
Fredag	22.	Hakkebøf m. bløde løg i portvinssovs, servers m. bagt kartoffelmos	Chokolademousse m. flødeskum
Lørdag	23.	Risengrød m. smørklat & kanelsukker	Ost m. kiks
Søndag	24.	And, flæskesteg, rødkål, hvide & brune kartofler og andesovs	Ris ala mande m. kirsebærsovs
Mandag hurra	25.	Glaseret hamburgerryg m. grønlangkål & kartofler	Citronfromage m. flødeskum
Tirsdag	26.	Lunt julefrokostbord m. leverpostej, mørbradbøffer & æbleflæsk	Chokoladeis m. blåbærcreme
Onsdag	27.	Fiskefrikadeller m. kartofler, citron bagte gulerødder & persillesovs	Jordbærtærte m. cremefraiche
Torsdag	28.	Krebinetter m. stuede ærter/gulerødder, kartofler & grønt drys	Tomatsuppe m. suppehorn
Fredag	29.	Blomkålsgratin m. skinke, salat & flute	Hvid mousse m. appelsinsovs
Lørdag	30.	Coq au vin ( kylling i rødvin m. urter) serveres m. ris	Gammeldags æblekage
Søndag	31.	Kogt torsk m. sennepssovs, kartofler, kapers, rødbeder & æg	Pære belle helene

# Det sker i december



Fredag d. 1. december i afdelingerne

Vi bager julekager

Tirsdag d. 5. december kl. 14.00 i Hornbæk Kirke

Adventsgudstjeneste med efterfølgende gløgg og æbleskiver i sognehuset

Onsdag d. 6. december kl. 10.00 i afdelingerne

Besøg fra Hornbæk Skole m. højtlesning, sang og spil

Torsdag d. 7. december kl. 12.00 i cafeen

Julefrokost for beboere, pårørende og medarbejdere

Fredag d. 8. december kl. 13.30 i afdelingerne

Juleklip

Mandag d. 11. december kl. 17.00

Spisning med spejderne – som har juledekorationer med

Tirsdag d. 12. december kl. 10.00 i afdelingerne

Besøg fra Hornbæk Skole m. højtlesning, sang og spil

Onsdag d. 13. december kl. 10.00

Luciaoptog med børnehaven Klatretræet

Onsdag d. 13. december kl. 15.00

Luciaoptog med Hornbæk Kirkes Spirekor

Torsdag d. 14. december kl. 14.00 i afdelingerne

Juleklip med konfirmanderne fra Hornbæk Kirke

Fredag d. 15. december 13.00 i afdelingerne

Vi bager æbleskiver

Torsdag d. 21. december

Frisør. Husk at bestille tid

Tirsdag d. 19. december kl. 13.30 i cafeen

Julebanko

Fredag d. 22. december kl. 13.30 i afdelingerne

Julebagedag

Søndag d. 24. december kl. 10.30 i cafeen

Julegudstjeneste

Onsdag d. 27. december kl. 14.00 i cafeen

Fællessang m. Malene Mortensen

# Fødselsdage i



14. december

Arne Katholm, bolig 24

20. december

Ela Tommerup, bolig 39

23. december

Ruth Irene Jensen, bolig 26

26. december

Sonja Lillian Jensen, bolig 14

## Hjerteligt tillykke!

Til alle beboere  
på Hornbækhave

**1. december 2023**

**Varsling af servicepakke priser pr. 1.1.2024.**

Byrådet har med godkendelse af budgettet for 2024 fastsat følgende priser pr. måned for servicepakke ydelserne.

Ydelser	2024-priser	2023-priser
Morgenmad	<b>870,00</b>	840,00
Frokost	<b>1065,00</b>	1035,00
Aftensmad	<b>1875,00</b>	1815,00
Mellemmåltid/drikkevarer	<b>300,00</b>	285,00
Vinduespolering	<b>50,00</b>	48,00
Vask af eget tøj	<b>243,50</b>	234,00
Leje og vask af linned	<b>358,00</b>	344,00
Toiletartikler	<b>116,50</b>	112,00
Rengøringsartikler	<b>142,50</b>	137,00
Aktivitetskontingent	<b>131,00</b>	126,00
<b>I alt pr. måned</b>	<b>5151,50</b>	4976,00

Herudover tilbyder Hornbækhave:

- Forsikring kr. 30,00 pr. måned
- Vask af eget linned kr. 243,50 pr. måned (hvis man har valgt af have eget linned med, som vi skal vaske)
- Medicinbægre kr. 30,00 pr. måned

Med venlig hilsen

Heidi Gordon  
Plejhjemssekretær



# Anden information



## Abonner på Nyhedsbrevet Seniorliv

Helsingør Kommunes nyhedsbrev Seniorliv bringer interviews og reportager for målgruppen +65 og sætter fokus på kommunens mange tilbud til seniorer.

Det udkommer en gang om måneden og er i udgangspunktet elektronisk. Det kan dog også findes i en printet version på kommunens biblioteker og plejehjem.

Du kan tilmelde dig nyhedsbrevet elektronisk på [www.helsingor.dk/seniorliv](http://www.helsingor.dk/seniorliv)

---

## Lån bøger fra biblioteket

Det er muligt at låne biblioteks- eller lydbøger og musik på cd.

For at blive låner skal du oprettes.

Henvendelse til din kontaktperson i afdelingen eller ergoterapeut Mette Lund.

Materialet kommer i en bogkasse én gang månedlig.

---

## Frisøren

Frisøren kommer i reglen den sidste torsdag i måneden. Personalet er behjælpelige med at bestille tid.

---

## Indsamling til bussen

Det tager rundt regnet 10 år at samle ind til en ny – brugt – bus. Vores gode, gamle bus har vi haft siden 2014, så derfor er vi til stadighed i gang med at samle ind til vedligehold og til at skifte bussen ud, når den engang er mæt af dage.

Har du lyst til at yde et bidrag til busindsamlingen, kan det ske på kontonummer: 9570 11669654

---

## Frimærker

Vi samler frimærker til foreningen Verdens Børn.

Foreningen støtter projekter i områder, hvor børn og unge, som er ramt af krig, sygdom eller fattigdom, får hjælp til uddannelse.

Brugte frimærker kan afleveres i receptionen.

---

## Aviser og blade

Er du interesseret i at modtage:

Lokalavisen Nordsjælland, som udkommer hver onsdag

eller

Kirkebladet for Hornbæk Kirke, som udkommer hvert kvartal, kan det bestilles i administrationen.

# November på Hornbækhave

... hvor vi både lavede græskar, hyggede med søde gymnasielever, som både ville spille banko og guitar og ludo, holdt vidunderlig allehelgensandagt med Hornbæk Kirke – (som i dagens anledning medbragte en cellist), holdt fællessang med selvsamme Hornbæk Kirke, blev vaccineret, fejrede Hornbækhaves 2 års fødselsdag og var til lækker brunch i cafeen.





















# Kontakt



Følg os på Facebook "OK-Fonden Hornbækhave"

Plejehjemmet Hornbækhave  
Halfdan Rasmussens Vej 1-3  
3100 Hornbæk

Hovednummer	Tlf. 33 29 71 00
Plejhjemsleder Lene Ullmann	Tlf. 33 29 71 03
Sekretær Heidi Gordon	Tlf. 33 29 71 01
Afdelingsleder Lise Møllerup, stuen	Tlf. 33 29 71 05
Afdelingsleder Christina Ekstrand Olsen, 1. sal	Tlf. 33 29 71 06
Afdeling stuen	Tlf. 33 29 71 20
Afdeling 1. sal	Tlf. 33 29 71 40
Køkken	Tlf. 33 29 71 15
Teknisk service	Tlf. 33 29 71 10

Indlæg til HornbækhaveNyt januar-udgave afleveres til redaktør Janne i afdeling stuen eller sendes til [nij04@ok-fonden.dk](mailto:nij04@ok-fonden.dk)

Senest mandag d. 25. december

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann