

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på plejehjemmet
Hornbækhave



Juli 2024

Sommertiden er over os, og dermed også ferietid, også for HornbækhaveNyt.

Derfor er denne måneds udgave i en sommerslank version.

Vi vil sommeren igennem lave så mange udendørs ting som muligt, og vi glæder os til at få en dejlig sommer med diverse arrangementer.

Det kan nævnes, at vi allerede den 4.juli får besøg af en udekørende tøjbutik, se særskilt opslag her i bladet.

Vi håber at mange har lyst og mulighed for at kikke forbi cafeen, tag gerne din familie eller venner med.

Venneforeningen arrangerer igen i år hyggedag på Hornbæk havn med sildebord den 28.juli. Flere på Hornbækhave vil få mulighed for at deltage, nærmere besked følger.

Husk solcreme og godt med væske.


Vi ønsker jer alle en rigtig dejlig sommer!



Køkkenet serverer:

Menuen til uge 27 bliver hængt op i afdelingerne

Uge 28

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 08. juli	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Æg m. tomat & purløg• Sommersalat	<ul style="list-style-type: none">• Hakkebøf i tomatsovs serveret m. stegte kartofler og et drys parmesan• Torskesalat m. sprøde rugbrøds chips
Tirsdag 09. juli	<ul style="list-style-type: none">• Roastbeef m. pickles og peberrod• Røget makrel m. mayo & syltet rødløg• Wienersalat	<ul style="list-style-type: none">• Dahl (indisk vegetar ret med røde linser)• Managrød m. jordbærsovs
Onsdag 10. juli	<ul style="list-style-type: none">• Kalkunbryst m. karrymayo & bacon• Leverpostej med frisk agurk• Æggesalat med karse & persille	<ul style="list-style-type: none">• Æggekage med bacon, tomat & purløg• Pandekager medis <p> fødselsdag bolig38</p>
Torsdag 11. juli	<ul style="list-style-type: none">• Ribbensteg m. rødkål & appelsin• Æg med rejer & dild• Russisk salat	<ul style="list-style-type: none">• Frikadeller med stuvet sommerkål, kanelsukker, kartofler & dampet broccoli• Muldvarpeskud
Fredag 12. juli	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Leverpostej med rødbeder• Alaskasalat	<ul style="list-style-type: none">• Kartoffelgratin med skinke & purløg• Aspargessuppe med fuldkornsflute
Lørdag. 13. juli	<ul style="list-style-type: none">• Hønsesalat serveret i sprød hjertesalat• Stegte frankfurtere med pølsebrød, sennep og ketchup	<ul style="list-style-type: none">• Coq au vin serveret med kartoffelmos rørt med parmesan og persille• Rabarber koldskål
Søndag 14. juli	<ul style="list-style-type: none">• Røde sild med dild og kapers• Cremet svampesuppe med flute	<ul style="list-style-type: none">• Oksesteg med stegte kartofler, bønner og bearnaise sauce• Kærnemælks fromage

Uge 29

Mandag 15. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med rødbeder • Hønsesalat med svampe & bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • Muslingesuppe med flute • Sommer farsbrød med krydderurter, kartofler & mynte dressing
Tirsdag 16. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Oksespegepølse med sky & løg • Tomat med mayo & purløg • Æggesalat med purløg & karse 	<ul style="list-style-type: none"> • Dagens friske fisk fra tovet • Henkogt pære med ristede nødder og chokoladesovs
Onsdag 17. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Røget filet med æggestand & grønne asparges • Kartoffel med løvstik & mayo • Porresild med hvidløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Maskeret blomkål med rejer • Skinke & broccoli gratin med grøn salat & krydderurte dressing
Torsdag 18. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Spegepølse med remo & ristet løg • Tomat med karry mayo • Skinkesalat rørt med persille & rødløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Kålpølser med kold kartoffelsalat med friske urter, sennep & ketchup • Frugtsalat med råcreme
Fredag 19. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Kyllingepate med syltet agurk • Rejesalat rørt med dild 	<ul style="list-style-type: none"> • Karryristet svinekød i sommerkål, toppet med nødder, rosiner & hakket koriander • Hjemmelavet is med vafler
Lørdag 20. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Asparagessuppe med kødboller • Stegt kyllingesalat med karry & croissant 	<ul style="list-style-type: none"> • Chili con carne med ris & cremefraiche • Frisk melonsalat toppet med chokolade
Søndag 21. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Stegt kylling med agurkesalat • Røget makrel med rørt hytteost 	<ul style="list-style-type: none"> • Røget flæsk med spinat, kartofler & blomkål • Citronfromage med flødeskum

Uge 30

Mandag 22. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg m. rejer & dild • Grov skinkesalat rørt med grøn mayo 	<ul style="list-style-type: none"> • Tunmousse m. flute • Sønderjysk medister med stuvet sommerkål, kartofler & hjemmesyltede rødbeder
Tirsdag 23. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Kyllingrulle med karrymayo & syltede rødløg • Peberpate´ med asier • Makrel i tomat med dild & agurk 	<ul style="list-style-type: none"> • Gratineret porre i kokos/karry sovs med ris • Jordbærkoldskål
Onsdag 24. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Ålerøget skinke med mayo & grønne asparges • Æg med løvstik & soltørret tomat • Sommersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassisk rejecocktail med flute • Pulled pork med stegte kartofler, bagte rødløg & coleslaw
Torsdag 25. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Cervelatpølse med remo & ristet løg • Kartofler med karrymayo & purløg • Bornholmersalat med radiser & purløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne med tomatsalat & hvidløgsflute • Ferskner med råcreme
Fredag 26. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg med tomat • Alaskasalat med dild 	<ul style="list-style-type: none"> • Oksefrikadeller med kold kartoffelsalat & grøn mormor sommersalat • Syltede rabarber med hjemmelavet vaniljeis & knas
Lørdag. 27. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Fiskefilet med remo & citron • 3 slags ost med Mønki's 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalvefrikasse med kartofler & grønne ærter • Alliancegrød med fløde
Søndag 28. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Laksepate med sauce verte & citron • Høns i asparges med tarteletter 	<ul style="list-style-type: none"> • Marineret kalkuncuvette med flødekartofler & grønsalat med asparges • Chokolademousse med flødeskum

Uge 31

Mandag 29. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Pate med rødbede • Karrysild med karse 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalvelever provencal med råkostsalat & kartofler • Koldskål med kammerjunker
Tirsdag 30. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg med rødkål • Æg med tomat & purløg • Pøsesalat med persille & purløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Dagens friske fisk fra tovet • Tricolora med citron smørsovs & persille
Onsdag 31. juli	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef med pickles & peberrod • Leverpostej med bacon • Æggesalat med karse & dild 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegt kylling med rabarberkompot, skysovs & kartofler • Belgiske vafler med frisk frugt & chokoladesovs
Torsdag 01. august	<ul style="list-style-type: none"> • Rullepølse med italiensksalat & persille • Kartoffel med grønmayo & ristet løg • Russisksalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Klar suppe med mel- og kødboller samt flute • Stegte marineret nakkekoteletter med bønner i svøb, stegte kartofler & brun sovs
Fredag 02. august	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med agurk • Torskesalat med kapers & løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte hakkebøffer i cremet tomatsovs, kartofler & grillet blomkål • Jordbær med fløde
Lørdag 03. august	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte frankfurtere med sennep & ketchup • Koldrøget laks med æggestand & dild 	<ul style="list-style-type: none"> • Lamme kødboller i karrysovs med ris, mangochutney & nannbrød • Vaniljebudding med jordbærsovs
Søndag 04. august	<ul style="list-style-type: none"> • Frikadeller med sommer kartoffelsalat • Hvide sild med løgringe & kapers 	<ul style="list-style-type: none"> • Helstegt svinemørbrad med bagt spidskål, champignonsovs & kartofler • kræmmerhus m. flødeskum & syltetøj



Fødselsdage i juli



1. Juli

Aase bolig 7

4. Juli

Flemming bolig 2

10. Juli

Margit bolig 38

Hjerteligt tillykke



Anden information

Foreningen **Hornbækhaves Venner**

Foreningen består af en masse skønne frivillige venner, som bl.a. holder banko, dejlige fester, arrangerer ture m.m. for beboerne på Hornbækhave.

Medlemskab koster bare 100,- og bor du selv på Hornbækhave koster det bare 50,-

Kontingent kan betales på konto i Danske Bank

Reg. nr. 1551 kontonr. 7692668

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

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.

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:

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

Helsingør Dagblad står i receptionen og kan læses her.

Nedenstående service er et **tilbud** på Hornbækhave. **Beboere & pårørende kan frit vælge egen udbyder.**

FRISØR



Frisør Majann kommer ca. hver sidste torsdag i måneden.

Betaling kan ske enten via MobilePay 80 30 76 eller kontant afregning.

Tilmelding og prislister er tilgængelig via en medarbejder.

Frisør Majann kommer også gerne til personlig aftale, hvis der skal sættes hår ved særlige lejligheder.

Der er sommerferie i uge 29, 30 & 31.

TANDLÆGE



Tandlæge Stine og hendes assistent har en lille "klinik" på Hornbækhave, hvor vores beboere kan få omsorgs tandpleje.

Vær opmærksom på, at tilmelding/visitering alene sker via afdelingslederen, som også kan oplyse om kriterierne for tilmelding til omsorgsstandplejen.

Når omsorgsstandplejen har modtaget tilmeldingen, er det dem som planlægger, hvornår man får en tid.

Betaling trækkes direkte fra pensionen af Helsingør Kommune.

Vær opmærksom på at der er ferielukket til den 14. august

FODTERAPEUT



Fodterapeut Trine kommer hertil huset cirka hvert kvartal, eller efter aftale.

Tilmelding kan kun ske via personalet, og patient oplysnings skema skal udfyldes før tilmelding

Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel

Manolya Tøj

Tøjsalg

Til damer og herre

Torsdag d.4. juli kl. 10-15

Mangler du at sætte et nyt præg på din sommergarderobe, så kig forbi...



Jeg har tøj fra størrelse 36-56

Tasker, sko/sandal, parfume, hatte og mange andre ting.

Kom og prøv ...

Betaling: Dankort - Mobilepay - Kontant



Kontakt



Følg os på Facebook "OK-Fonden Hornbækhave"

Plejehjemmet Hornbækhave
Halddan Rasmussens Vej 1-3
3100 Hornbæk

Hovednummer	Tlf. 33 29 71 00
Plejehjemsleder 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 august-udgave afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulos@ok-fonden.dk inden d. 15. juli.

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann