

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på plejehjemmet
Hornbækhave



Oktober 2024

Oktober måned er opkaldt efter octo, latin for otte, og var den 8. måned i den gamle romerske kalender. Ældre dansk navn er sædemåned.

Køkkenet serverer i uge 40

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 30. september	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg med tomat & karry mayo • Tunsalat med majs & purløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Hjerter i flødesovs med kartoffelmos & surt • Alliance grød
Tirsdag 1. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Sønderjysk spegepølse med ristet løg & remo • Pate med surt • Kyllingesalat med rød peberfrugt 	<ul style="list-style-type: none"> • Dagens friske fisk fra torvet • Svampe a la creme med flute <p>Fødselsdag Janos bolig 16</p>
Onsdag 2. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Nakkefilet med rødkål & appelsin • Æg med rejer • Torskesalat med kapers 	<ul style="list-style-type: none"> • Coq au vin med kartoffelmos • Risengrød med hvidtøl & kanel sukker
Torsdag 3. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef med peberrodscreme • Vildpate med syltet fennikel • Grov skinkesalat med karrymayo & persille 	<ul style="list-style-type: none"> • Krebinetter med stuvet ærter & gulerødder & kartofler • Hokkaido suppe med flute
Fredag 4. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg med benfri sild • Hønsesalat med champignon 	<ul style="list-style-type: none"> • Forlorenhare som vildt med kartofler, surt & vildtsovs • Fyldte portobello svampe med blå ost
Lørdag 5. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Kryddersild med løg • Sellerisuppe med brødcroustener 	<ul style="list-style-type: none"> • Lammeragout med rodfrugt mos & persille drys • Is med chokolade sovs
Søndag 6. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Sennepssild • Stegt kylling med agurkesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Braiseret andebryst med appelsinsovs & bagte græskar • Chokolademousse med flødeskum

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 7. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Tomat med karrymayo • Wienersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Løgsuppe med flute • Stegte koteletter med svampesovs, kartofler & bagte gulerødder
Tirsdag 8. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Rullepølse med sky & løg • Bagt knoldselleri med estragonmayo • Rejesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Ris frikadeller med stegte kartofler & svampesovs serveres med tomatsalat • Ananasfromage <p>Fødselsdag Franz bolig 45</p>
Onsdag 9. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Oksebryst med peberrod & pickles • Leverpostej med rødbede • Karrysild 	<ul style="list-style-type: none"> • Bagte græskar på grønkål med feta & ristet solsikkekerner • Stegt kylling med dijonsovs, agurkesalat & kartofler vendt med kørvel
Torsdag 10. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg med mandarin & rødkål • Tomat med mayo & syltet rødløg • Makrelsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Cremet knoldselleri suppe med sprød bacon • Shepherds pie med oksekød (kødsovs med grønsager & hakket oksekød, gratineret med kartoffelmos)
Fredag 11. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med asier • Russisksalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Wienerpølser med varm kartoffelsalat, sennep & ketchup • Brownie med vanilje is
Lørdag 12. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Laksepate med dildmayo • Hakkebøf med bløde løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Millionbøf af dåvildt, serveret med pastinakmos & surt • Hindbær mousse med chokolade knas <p>Fødselsdag Dorthe bolig 31</p>
Søndag 13. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Porresild • Tarteletter med skinkefyld 	<ul style="list-style-type: none"> • Flækesteg med surt, sovs & kartofler • Æblekage <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

Uge 42

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 14. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Kødpølse med remulade & ristet løg • Torskerognssalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Brunkål med røget flæsk, medister & sennep • Jordbær trifli
Tirsdag 15. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Skinke med italiensk salat • Æg med finskåret forårsløg • Jægersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Svampegratin med røddressing & flute • Dagens friske fisk fra torvet
Onsdag 16. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Kylling med karrymayo & syltet rødløg • Røget medister med grøn mayonnaise • Æggesalat med karse 	<ul style="list-style-type: none"> • Græskarsuppe med chili & flute • Hakkebøf i portvins sovs & blødeløg
Torsdag 17. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Ålrøget skinke med mayonnaise & agurk • Æg med rejer • Fuglekvidder 	<ul style="list-style-type: none"> • Mannagrød med mørk sirup • Wok med kalkun i kokos/karrysovs med ris & chutney
Fredag 18. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Andepate med sky & syltet fennikel • Alaskasalat (fiskesalat rørt med krabbe fond) 	<ul style="list-style-type: none"> • Braiserede svinekæber med rørt kartoffelmos af peberrod & persille • Pandekager med hjemmelavet syltetøj & sukker
Lørdag 19. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Karrysild med æg • Gulerodssuppe med bagt pastinak 	<ul style="list-style-type: none"> • Boller i selleri serveres med kartofler • Muldvarpeskud
Søndag 20. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Koldrøget laks med æggestand • Frikadeller med rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Langtidsstegt kronvildt med kartofler, vildtsovs & waldorfsalat • Nutella panna cotta <p style="text-align: right;"><i>ændringer kan forekomme</i></p>

Uge 43

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 21. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med bacon • Tunsalat med peberfrugt & forårsløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Bagt Laks med kold dilledressing • Koteletter i fad serveret med ris
Tirsdag 22. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Kamsteg med rødkål • Kartoffel med mayo & rå løg • Kyllingesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetarisk gryderet serveret med bagt gratineret kartoffelmos • Æblegrød med fløde Fødselsdag Lillian bolig 12
Onsdag 23. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Oksespegepølse med sky & syltet rødløg • Leverpostej med rødbede • Rygeost rørt med tomat & porretoppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Jordskoksuppe med ristet bacon • Stegt lever med blødeløg, sovs & kartofler
Torsdag 24. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef med pickles & peberrod • Cervelatpølse med remo & ristet løg • Skinkesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Svensk pølseret med smurt rugbrød • Rødgrød med fløde
Fredag 25. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Kartoffelmad • Hønsesalat med bacon & svampe 	<ul style="list-style-type: none"> • Frikadeller med stuvet hvidkål & kartofler • Citronfromage
Lørdag 26. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Torskerogn med remoulade • Medister med rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Stroganoff med rodfrugtmos & syltet rødbeder • Pære Bella Helena Fødselsdag Jonna bolig 29
Søndag 27. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Hvide sild med løg • Bagt knoldselleri med stuvet svampe 	<ul style="list-style-type: none"> • Ølbraiseret nakkefilet med bagte rodfrugter & sovs • Romfromage med makronskum Fødselsdag Inger bolig 4 <i>ændringer kan forekomme</i>

Uge 44

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 28. oktober	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Røget medister med remolade & ristede løg• Porresild	<ul style="list-style-type: none">• Gratin med porre og bacon• Krebinetter med stuede ærter/gulerødder
Tirsdag 29. oktober	<ul style="list-style-type: none">• Rullepølse med sky & løg• Æg med rejer• Wienersalat	<ul style="list-style-type: none">• Krabbesalat serveret med croissant• Kylling med sovs, kartofler & agurkesalat
Onsdag 30. oktober	<ul style="list-style-type: none">• Hamburgerryg med italiensksalat• Kødpulse med mayo & surt• Torskesalat med kapers	<ul style="list-style-type: none">• Dagens friske fisk fra torvet• Hjemmelavet vaniljeis med vafler
Torsdag 31. oktober	<ul style="list-style-type: none">• Sønderjysk spegepølse med remo & agurkesalat• Æg med benfri sild• Russisk salat	<ul style="list-style-type: none">• Millionbøf med kartoffelmos & surt• Skyr toppet med skåret pære & knas
Fredag 1. november	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Pate med surt• Dampet laksalat med kapers & løg	<ul style="list-style-type: none">• Gule ærter med sprængt nakke, sennep & rødbede• Budding
Lørdag 2. november	<ul style="list-style-type: none">• Roastbeef med peberrod & pickles• Græskarsuppe	<ul style="list-style-type: none">• Oksegryde med svampe & rødvin serveret med ris• Chokoladeis med bærkompot
Søndag 3. november	<ul style="list-style-type: none">• Kryddersild med løg & kapers• Hakkebøf med bløde løg	<ul style="list-style-type: none">• Hamburgerryg med grønlangkål, kogte gulerødder, kartofler & sennep• Ymer fromage med syltede hindbær



Fødselsdage i oktober



D. 1. Oktober	Janos Darabos	Bolig 16
D. 8. Oktober	Franz Tschicaja	Bolig 45
D. 12. Oktober	Dorthe Palm	Bolig 31
D. 22. Oktober	Lillian Nielsen	Bolig 12
D. 26. Oktober	Jonna Bøgh Nielsen	Bolig 29
D. 27. Oktober	Inger Lizzie Nielsen	Bolig 4

Stort tillykke til jer alle!

Hørt i opholdsstuen...

Vi er ofte mange mennesker samlet i vores fælles spisestue, og der er livlig samtaleaktivitet rundt om bordene, hvor der udveksles mange gode tanker, ideer og historier. På denne side vil der løbende være et lille udpluk. Alle er velkomne til at bidrage med en lille sjov historie, gode forslag, eller andet man har lyst til at dele.

Et lille fokuspunkt fra en beboer:

"På Hornbækhave er alt personale, der håndterer madvarer, uddannet til det.

Tænk på det, hvis du som beboer fristes til selv at tage osten i køleskabet og skære et par skiver.

Der er en grund til at overlade håndteringen til personalet, nemlig risikoen for smittespredning.

Særligt her om efteråret er det vigtigt at være opmærksom"

Ved brunchen, hvor beboerne fra stuen og første sal mødes, kan man være heldig at møde én man kender. Det lykkedes for Jacob Sneum og Ole Breiting, som ikke havde set hinanden i mere end 50 år.

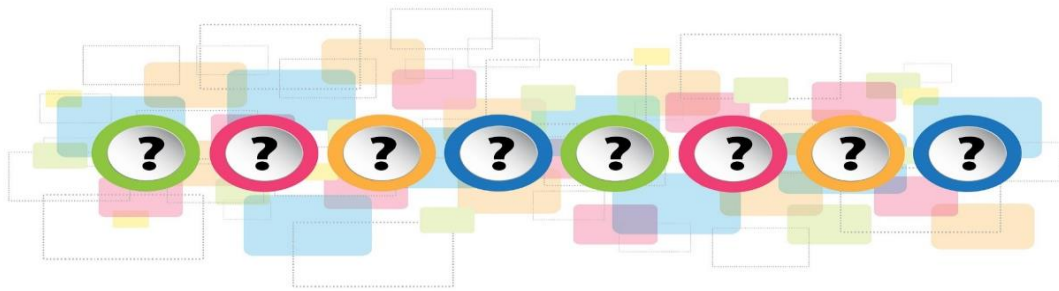


En kærlig tanke fra en beboer:

"At drive et plejehjem som Hornbækhave kræver mange medarbejdere. Flere end det almindelige arbejdsmarked vist kan klare. For at få det hele til at løbe rundt, får vi hjælp af folk fra alle verdenshjørner: Grønland, Nigeria, Filippinerne, Uzbekistan, Thailand, Tyskland og mange andre lande.

En særlig gruppe er dem, der pendler fra Sverige hver dag. Hverdagens helte!

Dejligt, at der er nogen, der vil være med til at passe på os her på Hornbækhave!"



Anden information

Vaccination.

Igen i år vil der blive tilbudt vaccination til dem, der ønsker det. Både influenza og Covid vaccination.

Det foregår d. 8. oktober fra kl. ca. 12.15 i den store café. I forbindelse med vaccinationen vil der være noget ventetid, og der vil i den forbindelse blive serveret frokost i cafeen.

Foreningen **Hornbækhaves Venner**

Foreningen består af en masse skønne frivillige venner, som bl.a. holder banko, dejlige fester, arrangerer ture med mere 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 er servicetilbud 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 tilgængelige via en medarbejder.

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

TANDLÆGE



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

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

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

Betaling trækkes direkte fra pensionen af Helsingør Kommune.

FODTERAPEUT



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

Tilmelding kan kun ske via personalet, oplysningsskema skal udfyldes før tilmelding

Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel

Glæd dig til...

- D. 3. Oktober Tyrolerfest med frokost, se særskilt invitation**
- D. 4. Oktober Fredagsbar**
- D. 8. Oktober Vaccination**
- D. 9. Oktober Syng med Malene kl. 13.30 v/Venneforeningen**
- D. 10. Oktober Besøg af 3. klasse ca. Kl.10.30**
- D. 17. Oktober Banko på 1.sal**
- D. 23. Oktober Tandlæge i huset**
- D. 25. Oktober Brunch**
- D. 31. Oktober Frisør i huset**

Der er løbende pop-up aktiviteter med spil, sang, quiz og hvad der er lyst og energi til.

Når vejret tillader det, afholder vi Udeliv hver tirsdag med aktiviteter, gåture og afslapning.

Siden sidst...

En bustur i Helsingør området bragte mange minder frem hos Carmen



Så har vores beboere nydt endnu en dejlig brunch tryllet frem af vores dygtige køkkenpersonale



Der har været OL, hvor der blev dystet, kæmpet, grinet, heppet og hygget















Tak for en pragtfuld dag!

Månedens beboer

Susanne flyttede ind på Hornbækhave i januar 2023 og er faldet godt til. Hun nyder den dejlige udsigt fra sin bolig hver dag, og hygger sig i selskab med de andre beboere.

Susanne har været aktiv hele livet, har spillet tennis og har en udpræget kreativ side med en meget veludviklet sans for farver, som skinner igennem i både tøjvalg og stilig indretning.

Tidligt i sit voksenliv har Susanne boet en årrække i Indonesien i forbindelse med sin mands arbejde, kom hjem igen og har boet både i Hillerød, Charlottenlund og i Hornbæk.

I en periode har Susanne været "blæksprutte" i informationen i Lyngby storcenter, hvor handlende fik kyndig vejledning og et smil med på indkøbsturen.

Har en stor kærlighed for gravhunde, som næsten altid har været i familien, som består af hendes søn, datter og 6 børnebørn.





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 november-udgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulos@ok-fonden.dk inden d. 15. oktober.

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann