

# HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på  
plejehjemmet Hornbækhave



**Juli August 2025**

**Juli** er årets syvende måned. Den er opkaldt efter Julius Cæsar. Ældre dansk navn: **Ormemåned**

**August måned** er opkaldt efter Augustus, romersk kejser. Ældre dansk navn er **Høstmåned**

**Den skønne sommertid er over os, og vi glæder os til at servere en masse lækker sommermad til vores beboere, velbekomme!**





**Det er også ferietid, og derfor udkommer Hornbækhave Nyt i en sommerversion, som dækker både juli og august. Menuen for august bliver sat op i afdelingerne som altid.**

**Alle ønskes en rigtig dejlig sommer med gode stunder inde som ude.**



## Køkkenet serverer:



### Uge 27

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 30. juni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Køkkenet overrasker</li><li>• Torskerogn med remo, dild &amp; citron</li><li>• Sommersild med masser af krydderurter</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smørstegt grønne asparges med hollandaise &amp; purløg</li><li>• Koteletter i fad med masser af grønt &amp; ris</li></ul>
Tirsdag 01. juli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rullepølse med grøn mayo &amp; tomat</li><li>• Æg med mayo &amp; purløg</li><li>• Jægersalat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Millionbøf serveret med kartoffelmos &amp; rødbede  </li><li>• Chokolademousse med flødeskum fødselsdag st. 7</li></ul>
Onsdag 02. juli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skinke med karry mayo &amp; syltet rødløg</li><li>• Kartoffel med løvstik &amp; citron mayo</li><li>• Makrelsalat med dild</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Marineret kylling med sommer grønt i lykke pose &amp; rød dressing</li><li>• Frugtsalat med flødeskum &amp; chokoladeknapper</li></ul>
Torsdag 03. juli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kylling rulle med mayo &amp; grønne asparges</li><li>• Torskerogn med dild mayo</li><li>• Gammeldags sildesalat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Krebinetter med nye kartofler &amp; stuvet ærter/gulerødder  </li><li>• Jordbær med fløde fødselsdag st.10</li></ul>

<p>Fredag 04. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Kartoffel med dild &amp; mayo</li> <li>• Rejesalat med dild &amp; purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hønsesalat i sprød hjerte salat, toppet med syltet rødløg</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegt kalvelever med sovs, kartofler &amp; blødeløg</li> </ul> <p>fødselsdag st. 2</p>
<p>Lørdag 05. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Æggekage med bacon</li> <li>• Smurt rugbrød med tomat og purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paprikagryde serveret med mos &amp; grønt drys samt drueagurker</li> <li>• Ymerfromage med chokoladeskum</li> </ul>
<p>Søndag 06. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldrøget laks serveret med æggestand &amp; purløg</li> <li>• Lune tarteletter med skinkestuvning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marineret lammeculotte med flødekartofler, citron bagte gulerødder</li> <li>• Hindbær fromage</li> </ul> <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

### Uge 28

Dato	Frokost	Aftensmad
<p>Mandag 07. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg med tomat &amp; purløg</li> <li>• Sommersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torskesalat servers med grov toast</li> <li>• Hakkebøf i tomatsovs serveret med stegte kartofler og et drys parmesan</li> </ul>

<p>Tirsdag 08. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksepegepølse med pickles og peberrod</li> <li>• Røget makrel med mayo &amp; syltet rødløg</li> <li>• Wienersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassisk gullasch med cremefraiche &amp; hj. Bagt nordiskflute</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronfromage med flødeskum</li> </ul> <p>fødselsdag st. 9</p>
<p>Onsdag 09. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkunbryst med karrymayo &amp; bacon</li> <li>• Leverpostej med frisk agurk</li> <li>• Æggesalat med karse &amp; persille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Æggekage med bacon, tomat &amp; purløg</li> <li>• Pandekager med is</li> </ul>
<p>Torsdag 10. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ribbensteg med rødkål &amp; appelsin</li> <li>• Æg med rejer &amp; dild</li> <li>• Russisk salat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frikadeller med stuvet sommerkål, kanel sukker, kartofler &amp; dampet broccoli</li> </ul>  <p>Muldvarpeskud</p> <p>fødselsdag st. 38</p>
<p>Fredag 11. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Leverpostej med rødbede</li> <li>• Alaskasalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelgratin med skinke &amp; purløg</li> <li>• Aspargessuppe med fuldkornsflute</li> </ul>
<p>Lørdag 12. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kold kartoffelsalat med krydderurter</li> <li>• Stegte frankfurter med pølsebrød, sennep og ketchup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coq au vin serveret med kartoffelmos rørt med parmesan og persille</li> <li>• Rabarber koldskål</li> </ul>

Søndag 13. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Røde sild med dild og kapers</li> <li>• Frikadeller med rødkål</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksesteg med stegte kartofler, bønner og sauce bearnaise</li> <li>• Kærnemælks fromage</li> </ul> <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>
--------------------	--	--

### Uge 29

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag. 14. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Leverpostej med rødbeder</li> <li>• Hønsesalat med svampe &amp; bacon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muslingesuppe med flute</li> <li>• Sommer farsbrød med krydderurter, kartofler &amp; mynte dressing</li> </ul>
Tirsdag. 15. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okse spegepølse med sky &amp; løg</li> <li>• Tomat med mayo &amp; purløg</li> <li>• Æggesalat med purløg &amp; karse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagens friske fisk fra tovet</li> <li>• Henkogt pære med ristet nødder og chokoladesovs</li> </ul>
Onsdag. 16. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Røget filet med æggestand &amp; grønne asparges</li> <li>• Kartoffel med løvstik &amp; mayo</li> <li>• Porresild med hvidløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskeret blomkål med rejer</li> <li>• Skinke &amp; broccoli gratin med grøn salat &amp; krydderurt dressing</li> </ul>
torsdag. 17. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegepølse med remo &amp; ristet løg</li> <li>• Tomat med karry mayo</li> <li>• Skinkesalat rørt med persille &amp; rødløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kålpølser med kold kartoffelsalat m friske urter, sennep &amp; ketchup</li> <li>• Frugtsalat med råcreme</li> </ul>



Fredag. 18. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Kyllingepate med syltede agurker</li> <li>• Rejesalat rørt med dild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karryristet svinekød i sommerkål toppet med nødder, rosiner &amp; hakket koriander</li> <li>• Hj. Lavet is med vafler</li> </ul>
Lørdag. 19. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ærtesuppe med timian &amp; æbletern</li> <li>• hønsesalat med karry &amp; ananas serveret med croissant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chili con carne med ris &amp; cremefraiche</li> <li>• Frisk melonsalat toppet med chokolade</li> </ul>
Søndag. 20. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegt kylling med agurkesalat</li> <li>• Røget makrel med rørt hytteost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Røget flæsk med spinat, kartofler &amp; blomkål</li> <li>• Citronfromage med flødeskum</li> </ul> <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

### Uge 30

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag. 21. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg med rejer &amp; dild</li> <li>• Grov skinkesalat rørt med grøn mayo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunmousse med flute</li> <li>• Sønderjysk medister med stuvet sommerkål, kartofler &amp; hj. Syltet rødbede</li> </ul>

<p>Tirsdag. 22. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kyllingpølse med karrymayo &amp; syltet rødløg</li> <li>• Peberpate med asier</li> <li>• Makrel i tomat med dild &amp; agurk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gratineret porre i kokos/karry sovs med ris</li> <li>• Jordbærkoldskål</li> </ul>
<p>Onsdag. 23. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ålerøget skinke med mayo &amp; grønne asparges</li> <li>• Æg med løvstik &amp; soltørret tomat</li> <li>• Sommersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassisk rejecocktail med flute</li> <li>• Pulled pork med stegte kartofler, bagte rødløg &amp; coleslaw</li> </ul>
<p>Torsdag. 24. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cervelatpølse med remo &amp; ristet løg</li> <li>• Kartoffler med karrymayo &amp; purløg</li> <li>• Bornholmersalat med radiser &amp; purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne med tomatsalat &amp; hvidløgsslute</li> <li>• Ferskner med råcreme</li> </ul>
<p>Fredag. 25. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg med tomat</li> <li>• Alaskasalat med dild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksefrikadeller med kold kartoffelsalat &amp; grøn mormor sommersalat</li> <li>• Syltet rabarber med vaniljeis</li> </ul>
<p>Lørdag. 26. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiskefilet med remo &amp; citron</li> <li>• Pomfrit &amp; råkost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalvefrikasse med kartofler &amp; grønne ærter</li> <li>• Alliancegrød med fløde</li> </ul>
<p>Søndag. 27. juli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laksepate med sauce verte &amp; citron</li> <li>• Høns i asparges med tarteletter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marineret kalkuncuvette med flødekartofler &amp; grønnsalat med asparges</li> <li>• Chokolademousse med flødeskum</li> </ul> <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

## Uge 31

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag. 28. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Pate med rødbede</li> <li>• Karrysild med karse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalvelever provencal med råkostsalat &amp; kartofler</li> <li>• Koldskål med kammerjunker</li> </ul>
Tirsdag. 29. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ribbensteg med rødkål</li> <li>• Æg med tomat &amp; purløg</li> <li>• Pølsesalat med persille &amp; purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hakkebøf med bløde løg, sovs &amp; kartofler  </li> <li>• Nougatis &amp; belgiske vafler <b>fødselsdag st. 17</b></li> </ul>
Onsdag. 30. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roastbeef med pickles &amp; peberrod</li> <li>• Leverpostej med bacon</li> <li>• Æggesalat med karse &amp; dild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakseroulade serveret på grøn bund med rejer</li> <li>• Dagens friske fisk fra torvet</li> </ul>
Torsdag. 31. juli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rullepølse med italiensk salat &amp; persille</li> <li>• Kartoffel med grøn mayo &amp; ristet løg</li> <li>• Russisk salat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kold ærtesuppe med æbletern &amp; timian med flute</li> <li>• Stegte marinerede nakkekoteletter med bønner, bacontern, stegte kartofler &amp; brun sovs</li> </ul>

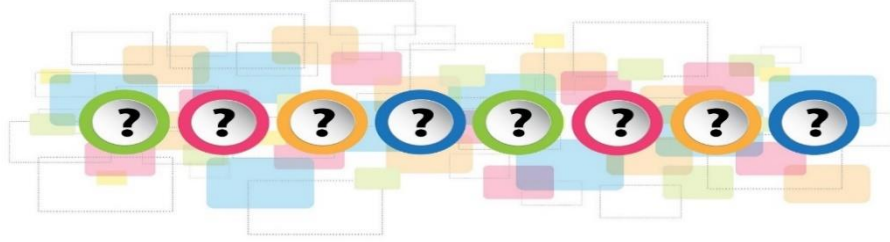
<p>Fredag. 01. august</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Leverpostej med agurk</li> <li>• Torskesalat med kapers &amp; løg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegte mørbradbøffer i cremet tomatsovs, kartofler &amp; grillet blomkål</li> <li>• Jordbær med fløde</li> </ul>
<p>Lørdag. 02. august</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegte frankfurter med sennep &amp; ketchup</li> <li>• Koldrøget laks med æggestand &amp; dild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boller i karry serveret med ris, flute &amp; mangochutney</li> <li>• Vaniljebudding med jordbærsovs</li> </ul>
<p>Søndag. 03. august</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamme frikadeller</li> <li>• Sommer kartoffelsalat med radiser &amp; krydderurter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helstegt svinemørbrad med bagt spidskål, champignonsovs &amp; kartofler</li> <li>• Kræmmerhus med flødeskum &amp; syltetøj</li> </ul> <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

# Fødselsdage i juli og august



D. 01. juli	Aase Thejls Andersen	Bolig 7
D. 03. juli	Anni Bæk Nielsen	Bolig 10
D. 04. juli	Flemming Michael Jensen	Bolig 2
D. 08. juli	Jonna Marie Van	Bolig 9
D. 10. juli	Margit Bendtsen	Bolig 38
D. 29. juli	Frode Honoré Jensen	Bolig 17
D. 9. august	Birthe Jørgensen	Bolig 8
D. 12. august	Birte Cleveland	Bolig 48
D. 30. august	Birthe Ragnhild Nikolajsen	Bolig 18

Stort tillykke til alle!



# Anden information

## **Frokost**

Fra juni måned laver vi lidt om på frokosten. Der vil fortsat være forskelligt pålæg, men smørrebrødet vil være smurt og anrettet på fade, som serveres på bordene. Menuplanerne vil fortsat blive noteret i HornbækhavenYt og hænge i spisestuerne, så I kan følge med.

## **Pårørende kan spise med**

Der er mulighed for at spise med til måltiderne, som pårørende. Man skal senest bestille mad dagen før inden kl. 10 i køkkenet, på tlf. 33297115. Man kan spise i boligen, i den lille tv-stue, i caféen og afhængig af hvor mange man er, kan man spise med i spisestuen med de øvrige beboere. Betaling foregår i forbindelse med bestilling, over MobilePay 82969.

Når man spiser med, må man hjælpe lidt til f.eks. med at sætte på bordene, rydde op osv. Spørg gerne medarbejderne, hvad de ønsker hjælp til.

## **Ny præst**

Efter at Bodil er gået på pension, er det Lizette Lauritzen, der får sin gang her på Hornbækhaven. Vi ønsker Lizette hjertelig velkommen i huset.

## **Velkommen**

Der flytter nye beboere ind når der er ledige lejligheder, så her vil vi også gerne byde nytillflyttede og deres pårørende varmt velkommen i huset.

I juni kunne vi byde følgende velkommen:

Berit A. Petersen

Bolig 15

## **Dødsfald**

Vores beboere har ved flere lejligheder ytret ønske om, at der ved dødsfald i huset bliver skrevet en lille notits her i bladet, da det er en naturlig del af livet.

I maj måtte vi desværre sige farvel til:

Flemming Jørgensen bolig 15

## **Nye genoplivningsregler.**

Der er kommet nye genoplivningsregler fra d 15. januar 2025. Det er nu muligt for borgere over 60 år at fravælge genoplivningsforsøg.

Vi har desværre ikke information til udlevering, men du kan læse mere om det på internettet <https://stps.dk/aktuelle-indsatser/fravalg-af-genoplivning>

Hvis du har spørgsmål, er du altid velkommen til at rette henvendelse til din sygeplejefaglige kontaktperson i afdelingen.

## **Aktiviteter og kontingent.**

Aktiviteter er både fællesaktiviteter, som fx musik arrangementer, frokoster og meget mere. Aktiviteter foregår også i dagligdagen, som pop-up aktiviteter fx biograf, fællessang, udeliv, fredagsbar, gåture, højtlesning, kreative indslag, kagebagning til jul, samtaler med huskekasser og meget mere. Hvis man fravælger ydelsen, deltager man ikke i disse aktiviteter.

Vi opfordrer til at I alle, så vidt muligt, er med til aktiviteter, da man ved, at socialt samvær og oplevelser giver mere glæde og livskvalitet i hverdagen.

Hvis du ikke allerede er tilmeldt, gøres dette nemt ved at henvende sig til Heidi i administrationen.

## 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. Eller på MobilePay 49435.

---

## 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.

**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

## 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	
	<p>Frisør Majann kommer ca. hver <u>sidste torsdag</u> i måneden.</p> <p>Betaling kan ske enten via MobilePay 80 30 76 eller kontant afregning.</p> <p>Tilmelding og prisliste er tilgængelig via en medarbejder.</p> <p>Frisør Majann kommer også gerne til personlig aftale, hvis der skal sættes hår ved særlige lejligheder.</p>

TANDLÆGE	
	<p>Tandlæge Stine og hendes assistent har en lille "klinik" på Hornbækhave, hvor vores beboere kan få omsorgstandpleje.</p> <p>Vær opmærksom på, at tilmelding/visitering alene sker via afdelingslederen, som også kan oplyse om kriterierne for tilmelding til omsorgstandplejen.</p> <p>Når omsorgstandplejen har modtaget tilmeldingen, er det dem som planlægger, hvornår man får en tid.</p> <p>Betaling trækkes direkte fra pensionen af Helsingør Kommune.</p>

## FODTERAPEUT



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

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

Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel

## Glæd dig til...

D. 1. juli	Udeliv kl. 13:30
D. 2. juli	Musicure kl. 13:30
D. 4. juli	Fællesang/ fredagsbar i gården kl. 13:30
D. 8. juli	Udeliv kl. 13:30
D. 9. juli	Musicure kl. 13:30
D.11. juli	Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30
D. 15. juli	Udeliv kl. 13:30
D. 16. juli	Musicure kl. 13:30
D. 18. juli	Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30
D. 22. juli	Udeliv kl. 13:30
D. 23. juli	Musicure kl. 13:30
D. 25. juli	Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30
D. 27. juli	Havnefest v/venneforeningen
D. 29. juli	Udeliv kl. 13:30
D. 30. juli	Musicure kl. 13:30

<b>D. 1. august</b>	<b>Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30</b>
<b>D. 5. august</b>	<b>Udeliv kl. 13:30</b>
<b>D. 6. august</b>	<b>Musicure kl. 13:30</b>
<b>D. 8. august</b>	<b>Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30</b>
<b>D. 12. august</b>	<b>Udeliv kl.13:30</b>
<b>D. 13. august</b>	<b>Musicure kl. 13:30</b>
<b>D. 14. august</b>	<b>Cirkus Berdino kl. 13:30</b>
<b>D. 15. august</b>	<b>Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30</b>
<b>D. 19. august</b>	<b>Udeliv kl. 13:30</b>
<b>D. 20. august</b>	<b>Musicure kl. 13:30</b>
<b>D. 22. august</b>	<b>Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30</b>
<b>D. 26. august</b>	<b>Udeliv kl. 13:30</b>
<b>D. 27. august</b>	<b>Idrætsdag, mini OL kl. 10-12</b>
<b>D. 29. august</b>	<b>Fællessang/ fredagsbar i gården kl. 13:30</b>

## Siden sidst...

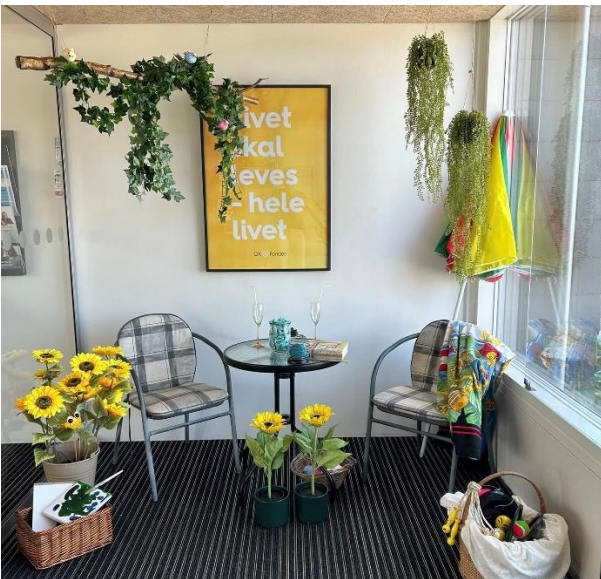
Vi afholdte en hyggelig fredagsbar i vores gårdhave med fællessang. Dette var en stor succes, som vi helt sikkert vil gentage i løbet af sommeren.



Vi havde en festlig eftermiddag med skøn underholdning af Shanty koret.



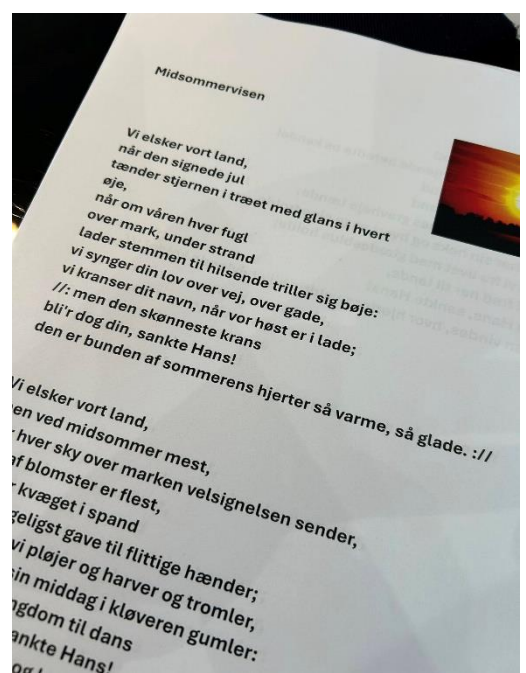
Vi nyder at sommeren er kommet, med smukke blomster ude som inde.



Tak til venneforeningen for at arrangere det fine sommerarrangement med folkedans, tombola og kaffebord.



Så blev det Sankt Hans...den gode grillmad blev lavet i silende regn og højt humør!



## Nanna Læssøe Pedersen bolig 14

Nanna er født på skuddagen i 1934 i Dronninglund i Nordjylland. Her og i Aalborg er hun vokset op. Hendes far var håndværksmaler, moderen var hjemmegående. Nanna havde en storesøster og en lillebror, som nu begge er døde.

Nanna tog en uddannelse som sygeplejerske og har virket på mange forskellige sygehuse rundt om i landet.

Da hun mødte sin mand, Preben Læssøe Pedersen, var han premierløjtnant. De giftede sig, og parret fik tre børn, Kirsten, Lisbeth og Christian.

Med tiden avancerede Nannas mand til oberstløjtnant. I begyndelsen var hans tjenestested Dronningens Livregiment på Nørre Uttrup Kaserne i Aalborg.

Men under karrieren måtte han flytte til nye tjenestesteder flere gange, og familien flyttede med. Nanna kunne som regel finde arbejde som sygeplejerske på et nærliggende sygehus.

Hvis man spørger Nanna, hvad der har gjort størst indtryk på hende her i livet, er der ingen tøven. Hendes tre børn.

Hun har dog også fået tid til andet end børn, mand og arbejde. Engang spillede hun håndbold og dyrkede gymnastik. Efter, at familien flyttede til Snekkersten var Nanna desuden formand for kvindekredsen i Det Konservative Folkeparti i 12 år. Hun var også forkvinde for OK-klubben i Espergærde, en omsorgsklub for ældre.

Nanna har en iPad, og hun bruger den hver dag. Meget tid går med familien, hvor der er kommet hele syv børnebørn til. Ingen bor længere væk end 40 minutter i bil, så det bliver til mange besøg.

Dagens avis og TV'et bliver der også tid til.

I 2021 døde Nannas mand. Senere flyttede Nanna ind i en særlig lys hjørnebolig på Hornbækhave. Hun er tilfreds med stedet.

-God mad og god behandling, lyder Nannas skudsmål, efter cirka et halvt år på Hornbækhave.



# Kontakt



Følg os på Facebook "OK-Fonden Hornbækhave"

Plejehjemmet Hornbækhave  
Halfdan 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, ma-ons-fre	Tlf. 33 29 71 10

Indlæg til HornbækhaveNyt september udgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til [ulros@ok-fonden.dk](mailto:ulros@ok-fonden.dk) inden d.27.aug. Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann