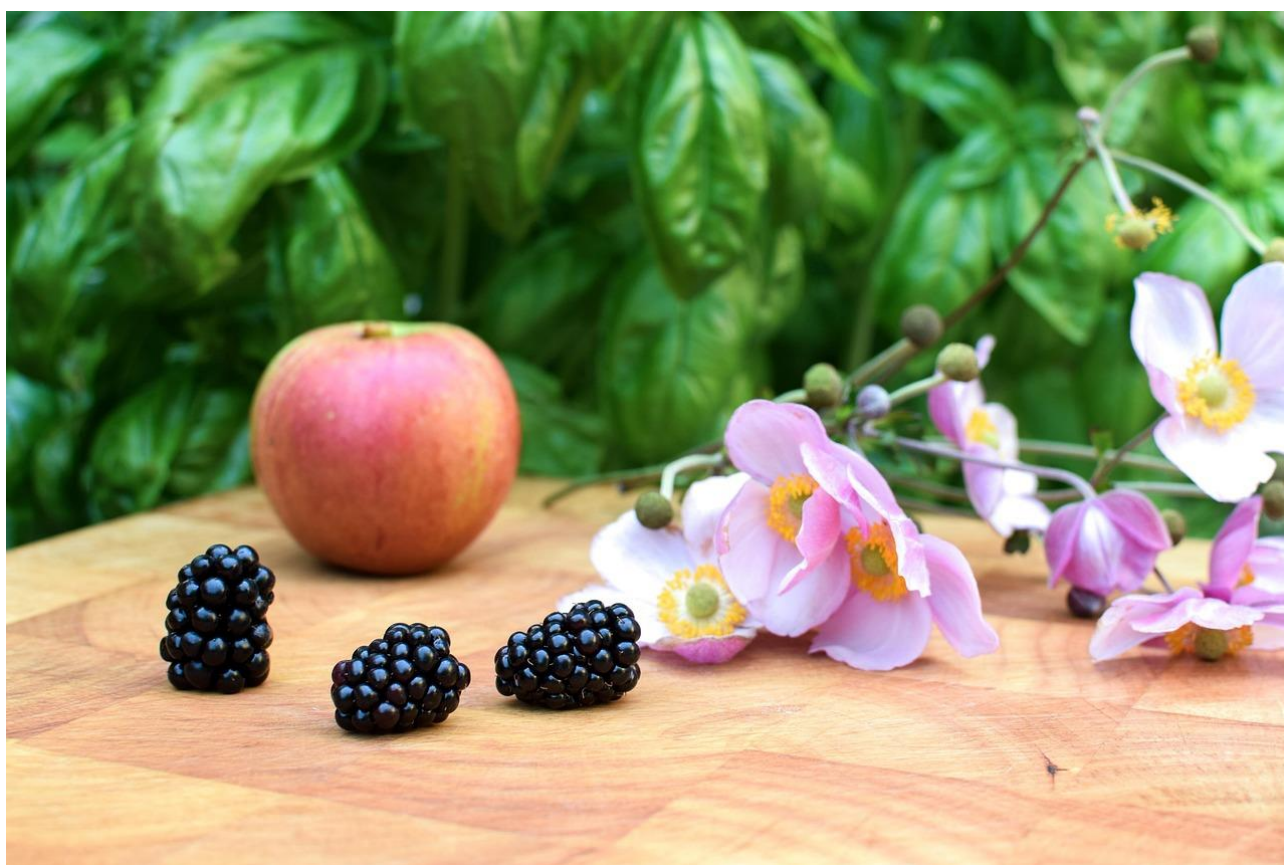


# HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på  
plejehjemmet Hornbækhave





**September 2025**


**September er årets niende måned. Det ældre danske navn for måneden var fiskemåned. Måneden har navn efter det latinske ord septem, da september var den syvende måned i den romerske kalender.**



**Efter en lang dejlig sommer, rammer vi den første efterårsmåned, hvor der dog stadig er varme i luften, og masser af dagslys. Det er også høsttid, og haverne bugner af bær og frugt, som vi også kommer til at nyde godt af. Vores egne frugttræer har fået rigtig godt fat nu, og der er masser af æbler og pærer, som køkkenet kommer til at forvandle til spiselige lækkerier.**







Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 01. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Kartoffel m. <del>karremayo</del> &amp; purløg</li> <li>• Karrysild m. æbler &amp; løg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelsuppe m. bacon &amp; flute</li> <li>• Æggekage m. tomat &amp; bacon serveres m. grøn salat</li> </ul>
Tirsdag 02. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkunbryst m. <del>grønmayo</del> &amp; syltet rødløg</li> <li>• Leverpostej m. rødbede</li> <li>• Æggesalat m. karse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne m. grønsalat &amp; flute</li> <li>• Is m. chokolade sovs</li> </ul>
Onsdag 03. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jagtølse m. <del>remø</del> &amp; <del>ristetløg</del>.</li> <li>• Kartoffel m. <del>mayo</del> &amp; persille</li> <li>• Sommersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blomkåls salat m. æbler &amp; ristet nødder</li> <li>• Dahl serveret m. stegte ris</li> </ul>
Torsdag 04. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinke m. <del>æggestødd</del> &amp; grønne asparges</li> <li>• Leverpostej m. agurk</li> <li>• Torskerogns salat m. løg &amp; kapers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cremet svampe suppe m. flute</li> <li>• Koteletter i fad m. ris &amp; bagt spidskål</li> </ul>
Fredag 05. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg m. tomat &amp; dild</li> <li>• Makrelsalat rørt m. persille &amp; purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forloren hare serveret som vildt m. kartofler &amp; bagt pastinak</li> <li>• Vaniljeskyr m. knas &amp; solbærmarmelade</li> </ul> <div style="text-align: right;">     <b>Danmarks udsendte</b> </div>
Lørdag 06. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Lakselette</del>.</li> <li>• Stegt kylling m. agurkesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Carapulka</del> m. ris &amp; marineret spidskåls salat</li> <li>• Nougatis m. vafler</li> </ul>
Søndag 07. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldrøget laks m. rørræg</li> <li>• Frikadeller m. rødkål salat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksesteg m. skysovs, kartofler &amp; grønne bønner</li> <li>• Citronfromage</li> </ul>

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 08. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Tomat m. <del>rødder</del> &amp; purløg</li> <li>• Porre sild m. diild &amp; hvidløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hønseskødssuppe m. flute</li> <li>• Biksemad m. spejlæg, surt &amp; rugbrød</li> </ul>
Tirsdag 09. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ribbensteg m. rødkål &amp; appelsin</li> <li>• Pate m. asier</li> <li>• Russisk salat m. kartofler &amp; rødbede</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muslingesuppe m. flute &amp; grønsalat</li> <li>• Dagens friske fisk fra torvet</li> </ul>
Onsdag 10. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Valnødder</del> spegepølse m. <del>rødder</del> &amp; ristet løg</li> <li>• Æg m. rejer &amp; citron</li> <li>• Bornholmersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frikadeller m. sovs, kartofler &amp; surt</li> <li>• Æblegrød m. flødeskum</li> </ul>
Torsdag 11. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roastbeef m. peberrods creme</li> <li>• <del>Hj</del> Lavet leverpostej m. rødbede</li> <li>• Hønsesalat m. asparges &amp; champignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprængt kylling m. sur/sød sovs, kartofler &amp; bagte gulerødder</li> <li>• Hvid mousse</li> </ul>
Fredag 12. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Tomat m. <del>karrymayo</del> &amp; persille</li> <li>• Tunsalat m. diild &amp; majs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asparagesuppe m. kødboller</li> <li>• Stegt lever m. løgsovs, kartofler &amp; surt</li> </ul>
Lørdag 13. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jordskok suppe m. sprød bacon</li> <li>• Gravede laks m. rævesovs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gammeldags oksesteg m. glaseret perleløg, kogte gulerødder, skysovs &amp; kartofler </li> <li>• Chokoladeis serveret m. pandekager <b>fødselsdag st. 44</b></li> </ul>
Søndag 14. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lune mørbradbøffer m. blødeløg</li> <li>• Kryddersild m. syltet rødløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ribbensteg m. rødkål, sovs, kartofler &amp; chips</li> <li>• Budding m. kirsebær sovs</li> </ul>

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 15. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Kødølse m. <del>rejer</del> &amp; ristet løg</li> <li>• Skinkesalat m. løg &amp; puriløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagt broccoli m. diidressing &amp; fladbrød</li> <li>• Ben løse fugle m. kartoffelmos &amp; surt</li> </ul>
Tirsdag 16. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksebryst m. pickles &amp; peberrod</li> <li>• Æg m. tomat &amp; puriløg</li> <li>• Jægersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rødbedeboffer m. stegte kartofler, cremet græskarsauce &amp; grønsalat</li> <li>• Grød af perlebyg m. friske bær</li> </ul>
Onsdag 17. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rullepølse m. sky &amp; løg</li> <li>• Kylling pate m. surt</li> <li>• Alaska salat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shepherds pie m. lam</li> <li>• Stikkelsbær trifli m. flødeskum</li> </ul>
Torsdag 18. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Røget filet m. ægge stand</li> <li>• Æg m. rejer &amp; dild</li> <li>• Wienersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Røsti m. svampe <del>og</del> creme &amp; et drys persille</li> <li>• Æggekage m. skinke &amp; blomkål</li> </ul>
Fredag 19. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Valnød pate m. drueagurker</li> <li>• Sildesalat m. løg &amp; kapers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegt kylling m. agurkesalat, sovs &amp; kartofler</li> <li>• Solbær suppe m. tvebakker</li> </ul>
Lørdag 20. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torskesalat m. kapers</li> <li>• Lun medisterpølse m. rødkål</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forloren skildpadde m. hårdkogt æg &amp; rugbrød</li> <li>• Fuglerede m. fersken &amp; flødeskum</li> </ul>
Søndag 21. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvidesild m. æggesalat</li> <li>• Tarteletter m. høns i asparges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalvesteg m. flødekartofler &amp; bagt tomat</li> <li>• Yoghurtmousse</li> </ul>

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 22. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Leverpostej m. rødbede</li> <li>• Sildesalat m. æbler &amp; rødbede</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mexicansk rejecocktail</li> <li>• Chili con <del>carne</del> m cremefraiche &amp; grøn salat</li> </ul>
Tirsdag 23. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksepegepølse m. <del>remø</del> &amp; ristet løg</li> <li>• Tomat m. <del>karrymave</del> &amp; purløg</li> <li>• Æggesalat m. rødløg &amp; karse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagens friske fisk fra torvet</li> <li>• Blommegrød m. fløde</li> </ul>
Onsdag 24. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinke m. italiensksalat &amp; persille</li> <li>• Leverpostej m. agurk</li> <li>• Fuglekvidder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Hokajogsuppe</del> m. cremefraiche 38 &amp; bacon</li> <li>• <del>Moussaka</del> serveret m. græsk salat &amp; flute</li> </ul>
Torsdag 25. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkunbryst m. <del>persillemave</del> &amp; tomat</li> <li>• Torskerogn m. <del>remø</del> &amp; citron</li> <li>• Makrelsalat m. dild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjerner i flødesovs m. kartoffelmos</li> <li>• Vaniljeis m. vafler &amp; chokolade sovs</li> </ul>
Fredag 26. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Tomat m. <del>citronmave</del> &amp; dild</li> <li>• Rygeost salat m. radiser, tomat &amp; purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croissant m. krabbesalat, citron &amp; dild</li> <li>• Forloren skinke m. dijonsauce, kartofler &amp; surt</li> </ul>
Lørdag 27. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karrysild m hårdkogt æg</li> <li>• Frikadeller m. rødkål</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Karrygullash</del> serveret m. ris &amp; chutney</li> <li>• Chokolademousse m. flødeskum</li> </ul>
Søndag 28. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Lakserilette</del> m. rejer</li> <li>• Kartoffel/porre suppe m. flute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gammeldags stegt kylling m. brunsovs, agurkesalat &amp; kartofler</li> <li>• Moca fromage m. flødeskum</li> </ul>

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 29. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg m. tomat &amp; karry <del>mayo</del></li> <li>• Tunsalat m. majs &amp; purløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Dhal</del> serveret med ris, raita dressing &amp; salat</li> <li>• Alliance grød</li> </ul>
Tirsdag 30. september	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sønderjysk spegepølse m. ristet løg &amp; <del>mayo</del></li> <li>• Pate m. surt</li> <li>• Kylling salat m. rødepeberfrugt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagens friske fisk fra torvet</li> <li>• Svampe a la creme m. flute</li> </ul>
Onsdag 01. oktober	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nakkefilet m. rødkål &amp; appelsin</li> <li>• Æg m. rejer</li> <li>• Torskesalat m. kapers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Coq au vin</del> m. kartoffelmos  </li> <li>• Risengrød m. hvidt øl &amp; kanelsukker</li> </ul> <p>fødselsdag st. 16</p>
Torsdag 02. oktober	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roastbeef m. peberrodscreme</li> <li>• Vild pate m. syltet fennikel</li> <li>• Grov skinkesalat m. <del>karremayo</del> &amp; persille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flæskesteg m. brunsovs, rødkål &amp; kartofler</li> <li>• Chokoladeis m. flødeskum  </li> </ul> <p>fødselsdag st. 27</p>
Fredag 03. oktober	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg m. benfri sild</li> <li>• Hønsesalat m. champignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegte røsti m. svampe &amp; blå oste creme</li> <li>• Forlorenhare som vildt m. kartofler, surt &amp; vildtsovs</li> </ul>
Lørdag 04. oktober	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kryddersild m. løg</li> <li>• Sellerisuppe m. brødcroustoner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamme ragout m. rodfrugt mos &amp; persille drys</li> <li>• Is m. chokolade sovs</li> </ul>
Søndag 05. oktober	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sennepssild</li> <li>• Stegt kylling m. agurkesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Braiseret andebryst m. appelsinsovs &amp; bagte græskar</li> <li>• Chokolademousse m. flødeskum</li> </ul>

## Fødselsdage i september

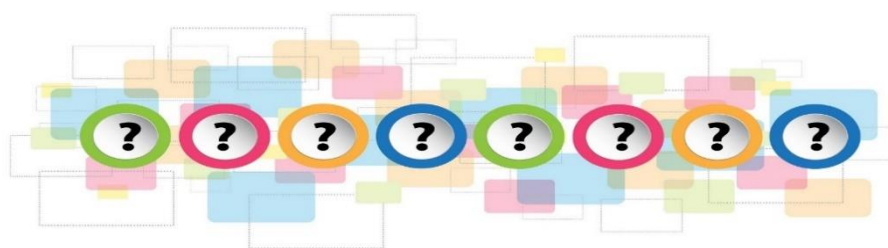


D. 13. september

Poul Sølvhøj Jørgensen

Bolig 44

## Stort tillykke!



## Anden information

### **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.

## **Nyt fra huset**

Der vil i uge 38, d. 15-19. september være hygiejneuge, og der vil være ekstra fokus på tænder og hænder. Tandlægen vil i den uge være ekstra synlig i huset, og der vil være mulighed for at få støtte til mundpleje og svar på spørgsmål.

## **Velkommen**

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

I juli og august kunne vi byde følgende velkommen:

Pia Fogt Nielsen	Bolig 30
Anita Hansen	Bolig 40
Conny Gunhild Beierholt	Bolig 48

## **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 juli og august måtte vi desværre sige farvel til:

Poul Erik Steffen	Bolig 32
Christian Larsen	Bolig 40
Birthe Cleveland	Bolig 48

## 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 prislister 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 omsorgs tandpleje.</p> <p>Vær opmærksom på, at tilmelding/visitering alene sker via afdelingslederen, som også kan oplyse om kriterierne for tilmelding til omsorgsstandplejen.</p> <p>Når omsorgsstandplejen 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	
	<p>Fodterapeut Trine kommer hertil huset cirka hvert kvartal, eller efter aftale.</p> <p>Tilmelding kan kun ske via personalet, oplysningskema skal udfyldes før tilmelding</p> <p>Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel</p>

## **Glæd dig til...**

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>D. 1. September</b>  | <b>Mini OL kl. 10:00-11:45 med efterfølgende frokost i caféen</b> |
| <b>D. 2. September</b>  | <b>Koncert med Humørets Venner kl. 13:30 i caféen</b>             |
| <b>D. 3. September</b>  | <b>Sansetime kl. 13 :30</b>                                       |
| <b>D. 9. September</b>  | <b>Udeliv kl. 13:30</b>   |
| <b>D. 10. September</b> | <b>Baby salmesang kl. 10:30 i caféen</b>                          |
| <b>D. 12. September</b> | <b>Fredagshygge kl. 13:30</b>                                     |
| <b>D. 14. September</b> | <b>Bingo kl. 14 v/Dina</b>  |
| <b>D. 16. September</b> | <b>Høstgudstjeneste i Hornbæk kirke kl. 14-16</b>                 |
| <b>D. 17. September</b> | <b>Sansetime kl. 13:30</b>  |
| <b>D. 19. September</b> | <b>Fredagshygge kl. 13:30</b>                                     |
| <b>D. 23. September</b> | <b>Udeliv kl. 13:30</b>   |
| <b>D. 24. September</b> | <b>Tandlægen er i huset</b>                                       |
| <b>D. 24. September</b> | <b>Tøjsalg i caféen kl. 10-14</b>                                 |
| <b>D. 25. September</b> | <b>Frisøren er i huset</b>  |
| <b>D. 26. September</b> | <b>Brunch kl. 8-10:30</b>   |

**D. 26. September**

**Fredagshygge kl. 13:30**

**D. 30. September**

**Udeliv kl. 13:30**

Siden sidst...

Der er blevet hygget, sunget og det dejlige sommervejr er blevet nydt. Her er lidt stemningsbilleder fra mange gode sommertimer udenfor







En is nydes i varmen

Der har været hyggeligt besøg af Cirkus Berdino, med mange sjove dygtige dyr og festlige gak og løjer-indslag. Vi takker for en fin forestilling.







## Månedens beboer

Niels Torben Daugaard Hansen.



Torben er her i sommer flyttet til et andet plejehjem, der ligger tættere ved hans hustru Ellens bolig. Vi har valgt at bringe hans portræt alligevel som et minde om et fint menneske, der har boet her på Hornbækhave.

Niels Torben Daugaard Hansen stammer fra en gård på Sydfyn. Han er født i 1941, og han har bare en vag erindring om Anden Verdenskrig.

Men faderen, som var gårdejer, var aktiv i Modstandsbevægelsen. Han deltog f.eks. i en spektakulær sabotage af et tysk benzinlager.

Moderen var hjemmegående. Familien bestod desuden af to tvillingsøstre, hvoraf den ene stadig lever.

Faderen så gerne, at Torben overtog gården, og han oplærte sønnen i gårdens drift. Men Torben havde andre planer.

Da han blev tilbudt en kontoruddannelse i et automobilfirma, takkede han ja og gennemførte uddannelsen på fire år og fire måneder.

Så blev han indkaldt som soldat. Og i hele resten af sin karriere forblev Torben indenfor Forsvaret.

Med tiden blev han udstationeret mange forskellige steder rundt om i Danmark. Først var han i artilleriregimentet i Varde. Derefter kom han til Ringsted, Skive, Aarhus og Bornholm.

Da Torben traf sin hustru Ellen, flyttede hun med rundt. De giftede sig og fik en datter, Malene.

Det sidste tjenestested Torben fik, var Kastellet i København. Ved pensioneringen, da han var 60, havde han opnået oberstløjtnant-rang. Derefter flyttede familien til Snekkersten.

Et kapitel i Torbens liv er hans interesse for veteranbiler. Selv har han ejet en mørkerød Ford A Fordor fra 1930.

Han satte den i stand med originaldele sammen med en kollega.

Han brugte den til bryllupskørsel, og han og bilen har været et festligt indslag i adskillige bryllupper.



(modelbillede)

På væggen i Torbens bolig på Hornbækhave hang et billede, der viser bilen på vej op ad Strandvejen.

For to år siden solgte Torben sin gamle Ford.

I et andet kapitel af sit liv, efter pensioneringen, arbejdede Torben i cirka ni år som klokker og graver ved Gurre kirke.

Torben har boet på Hornbækhave i cirka to år. Han var tilfreds med at bo på plejehjemmet, men han kunne godt ønske sig, at der var mere personale. På spørgsmålet, om der er en erfaring, han har gjort, som han vil dele med andre, svarer Torben, som selv sidder i kørestol:

- Det gælder om ikke at give op, men blive og kæmpe.

Spørger man ham, hvad han gør for at holde humøret oppe, svarer han:

-Jeg prøver at holde mig for øje, at livet er en gave.

# 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, ma-ons-fre	Tlf. 33 29 71 10

Indlæg til HornbækhaveNyt oktoberudgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til [ulros@ok-fonden.dk](mailto:ulros@ok-fonden.dk) inden d.26. september.

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann