

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på
plejehjemmet Hornbækhave



Oktober 2025

Oktober måned er opkaldt efter octo (idet marts i sin tid var årets første måned), latin for otte. Ældre dansk navn: Sædemåned

Det er høsttid, og der bliver lavet lækker æblekage af årets høst af flotte æbler.



Menu-plan for uge 41

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 6. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Tomat m. karrymayo • Wienersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Løgssuppe m. flute • Stegte koteletter m. svampesovs, kartofler & bagte gulerødder
Tirsdag 7. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwich af 3 slags. • rullepølse • skinke & ost • Rejesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Krebinetter m. stuvet ærter & gulerødder & kartofler • Ananasfromage
Onsdag 8. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Oksebryst m. peberrod & pickles • Leverpostej m. rødbede • Karrysild 	<ul style="list-style-type: none"> • Bagte græskar på grønkål m. feta & ristet solsikkekerner • Stegt kylling m. dijonsovs, agurkesalat & kartofler vendt m. kørvel
Torsdag 9. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbesteg m. mandarin & rødkål • Tomat m. mayo & syltet rødløg • Makrelsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassisk rejecocktail • Shepherds pie m. oksekød (kødsovs m. grønsager & hakket oksekød, gratineret m. kartoffelmos)
Fredag 10. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej m. asier • Russisksalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Wienerpølser m. varm kartoffelsalat, sennep & ketchup • Brownie m. vanilje is
Lørdag 11. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Laksepate m. dildmayo • Hakkebøf m. bløddeløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Millionbøf af dåvildt, serveret m. pastinakmos & surt • Hindbær mousse m. chokolade knas
Søndag 12. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Porresild • Tarteletter m. skinkefyld 	<ul style="list-style-type: none"> • Flæskesteg m. surt, sovs & kartofler • Æblekage



fødselsdag st. 46

ændringer kan forekomme


Menu-plan for uge 42

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 13. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Kødpløse m. remulade & ristet løg • Torskerognssalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Brunkål m. røget flæsk, medister & sennep • Jordbær trifli
Tirsdag 14. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Skinke m. italiensksalat • Æg m. finskåret forårsløg • Jægersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Svampegratin m. røddressing & flute • Dagens friske fisk fra torvet
Onsdag 15. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Kylling m. karrymayo & syltet rødløg • Røget medister m. grøn mayonnaise • Æggesalat m. karse 	<ul style="list-style-type: none"> • Græskarsuppe m. chili & flute • Hakkebøf i portvins sovs & blødeløg
Torsdag 16. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Ålrøget skinke m. mayonnaise & agurk • Æg m. rejer • Fuglekvidder 	<ul style="list-style-type: none"> • Mannagrød m. mørk sirup • Wok m. kalkun i kokos/karry sovs m. ris & chutney
Fredag 17. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Andepate m. sky & syltet fennikel • Alaskasalat (fiskesalat rørt med krabbe fond) 	<ul style="list-style-type: none"> • Braiserede svinekæber m. rørt kartoffelmos af peberrod & persille • Pandekager m. hj. Lavet syltetøj & sukker
Lørdag 18. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Karrysild m. æg • Gulerodssuppe m. bagt pastinak 	<ul style="list-style-type: none"> • Boller i selleri serveres m. kartofler • Muldvarpeskud
Søndag 19. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Koldrøget laks m. æggestand • Frikadeller m. rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Langtidsstegt kronvildt m. kartofler, vildtsovs & waldorfsalat • Nutella panna cotta

Menu-plan for uge 43

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 20. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej m. bacon • Tunsalat m. peberfrugt & forårsløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Bagt Laks m. kold dild dressing • Koteletter i fad serveret med ris
Tirsdag 21. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Kamsteg med rødkål • Kartoffel m. mayo & rå løg • Kylling salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Jordskoksuppe m. ristet bacon • Stegt lever m. blødeløg, sovs & kartofler
Onsdag 22. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Oksepegepølse m. sky & syltet rødløg • Leverpostej m. rødbede • Rygeost rørt m. tomat & porretoppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiskefilet serveret med kartofler, persillesovs & citron bagte gulerødder • Æblekage m. flødeskum <p> fødselsdag st. 12</p>
Torsdag 23. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. pickles & peberrod • Cervelatpølse m. remo & ristet løg • Skinkesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Svensk pølseret m. smurt rugbrød • Rødgrød m. fløde
Fredag 24. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Vaccine dag • serveres sandwich i cafeen. • Skinke & ost, roastbeef & æggesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Hyldebærsuppe serveret med tvebakker • Lamme frikadeller, m. stegte kartofler, bagte tomater & tzatziki
Lørdag 25. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Torskerogn m. remoulade • Medister med rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Irsk stuvning lavet med småkød fra dåvildt & kartofler • Brombærgrød m. fløde
Søndag 26. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Hvidesild m. løg • Bagt knoldselleri m. stuvet svampe 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburgerryg m. brunkartofler, stuvet spinat & alm kartofler • Æbletærte m. vaniljeis <p> fødselsdag st. 29 <small>ændringer kan forekomme</small></p>

Menu-plan for uge 44

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 27. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Røget medister m. remo & ristet løg • Porresild 	<ul style="list-style-type: none"> • Frikadeller m. kartofler, stuvet hvidkål & surt • Citronfromage   <p>fødselsdag st. 4</p>
Tirsdag 28. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Rullepølse m. sky & løg • Æg m. rejer • Wienersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Krabbesalat serveret m. croissant • Kylling m. sovs, kartofler & agurkesalat
Onsdag 29. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburgerryg m. italiensksalat • Kødpulse m. mayo & surt • Torskesalat m. kapers 	<ul style="list-style-type: none"> • Dagens friske fisk fra torvet • Hj. Lavet vaniljeis m. vaffler
Torsdag 30. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Sønderjysk spegepølse m. remo & agurkesalat • Æg m. benfri sild • Russisksalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Cremet champignonsuppe m. flute • Millionbøf m. kartoffelmos & surt
Fredag 31. oktober	<ul style="list-style-type: none"> • køkkenet overrasker • Pate m. surt • Dampet laksesalat m. kapers & løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Gule ærter m. sprængt nakke, sennep & rødbede • Pandekager m. hj. Lavet marmelade
Lørdag 1. november	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. peberrod & pickles • Minestronesuppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Oksegryde m. svampe & rødvin serveret m. ris • Ymer fromage m. syltet hindbær
Søndag 2. november	<ul style="list-style-type: none"> • Kryddersild m. løg & kapers • Stegt kylling overlår m. agurkesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg m. brunsovs, kartofler & rødkål • Hvid chokolademousse m. flødeskum

Fødselsdage i oktober



Den 1. oktober	Janos Darabos	Bolig 16
Den 2. oktober	Anne-Marie Hornung	Bolig 27
Den 11. oktober	Zjivka Langvad	Bolig 46
Den 21. oktober	Berit Petersen	Bolig 15
Den 22. oktober	Lillian Nielsen	Bolig 12
Den 26. oktober	Jonna Bøgh Nielsen	Bolig 29
Den 27. oktober	Inger Lizzie Nielsen	Bolig 4

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.

Nyheder fra huset



Del dine erfaringer med os

Ældrereformen skal skabe plads til faglighed og sætte borgerens behov i centrum.

Og der er brug for dig!

Derfor inviteres du til at være med i ældrereformens praksispanel.

Dine erfaringer er vigtige!

Tænketanken INVI indsamler for Ældreministeriet erfaringer med ældreplejen, så ældrereformen kommer til at virke så godt som muligt i praksis.

Cirka 20 minutter af din tid fire gange over to år kan gøre en forskel!

[Tilmeld dig her](#)



Ofte stillede spørgsmål

Hvad er formålet med panelet?

Lære af det, der virker, og det, der ikke, så ældrereformen kan tilpasses løbende.

Hvem står bag panelet?

Ældreministeriet og Tænketanken INVI.

Hvordan bliver mine oplysninger behandlet?

Dine oplysninger bliver behandlet af INVI anonymiseret form og i overensstemmelse med GDPR.

Hvad bliver mine bidrag brugt til?

Dine bidrag bliver brugt til at se, er foringerne i praksis i ældreplejen, så implementering af ældrereformen kan justeres løbende.

Hvor lang tid skal jeg bruge på panelet?

Cirka 20 minutter fire gange over to år. Du kan altid melde dig træltgen.

Hvem kan blive medlem?

Ældre, pårørende, medarbejdere, ledere og frivillige inden for ældreplejen – særligt, hvis du bor eller arbejder i kommunerne Høje Taastrup, Herring, Lolland, Rebild, Rødjerg og Odense.

Du behøver ikke have nogle særlige forudsætninger, og det er frivilligt at deltage.

Hvem kan jeg kontakte, hvis jeg har spørgsmål?

Har du spørgsmål til panelet, så skriv til praksispanel@invi.no.

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 september kunne vi byde følgende velkommen:

Anders Drachmann Bolig 32

Dion Runge Bolig 50

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 september måtte vi desværre sige farvel til:

Søren Peder Jensen Bolig 50

Foreningen Hornbækhave's 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

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



Frisør Majann kommer ca. hver sidste torsdag i måneden.

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

Tilmelding og prisliste er tilgængelig 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 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.

FODTERAPEUT



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

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

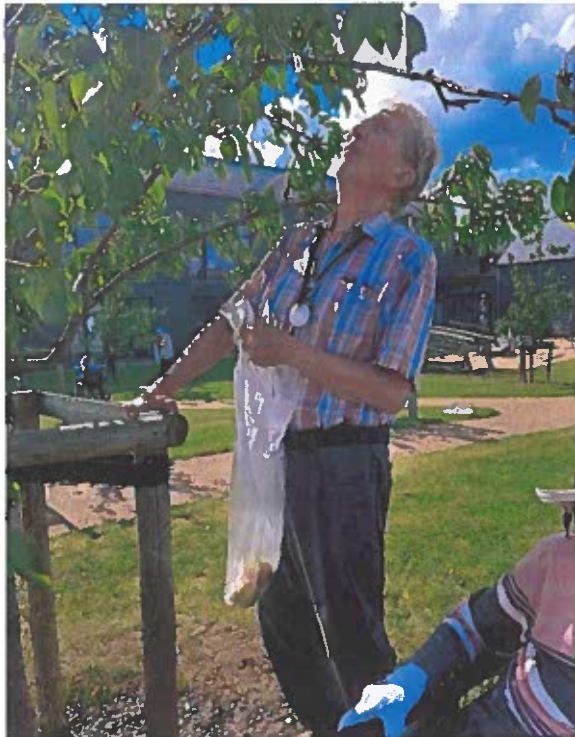
Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel

Glæd dig til...

D. 03. Oktober	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 08. Oktober	Koncert med Malene Mortensen kl. 13:30 v/venneforeningen
D. 09. Oktober	Sansetime kl. 13:30
D. 10. Oktober	Besøg af børnehaven kl.10:30
D. 10. Oktober	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 13. Oktober	Sansetime kl. 13:30
D. 14. Oktober	Indeliv kl. 13:30
D. 17. Oktober	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 21. Oktober	Indeliv kl. 13:30
D. 23. Oktober	Sansetime kl. 13:30
D. 24. Oktober	Vaccinationer fra kl. 9 i caféen
D. 24. Oktober	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 27. Oktober	Sansetime kl. 13:30
D. 28. Oktober	Indeliv kl. 13:30
D. 29. Oktober	Tandlægen er i huset
D. 30. Oktober	Frisøren er i huset
D. 30. Oktober	Vinduespudseren kommer
D. 31. Oktober	Brunch kl.8-10:30
D. 31. Oktober	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30

Siden sidst

Det er høsttid, og der blev plukket og samlet i højt humør, i strålende sol!



Og så blev der lavet lækker æblekage af årets høst af flotte æbler.

Vi har gennemført Mini OL i høj sol, og lige så højt humør. Tak for ihærdig indsats til alle der har deltaget.



Velkomst sang

OL komitéen





Stor koncentration ved alle poster







Grønt hold fik en flot guldmedalje, skarpt forfulgt af resten af holdene!

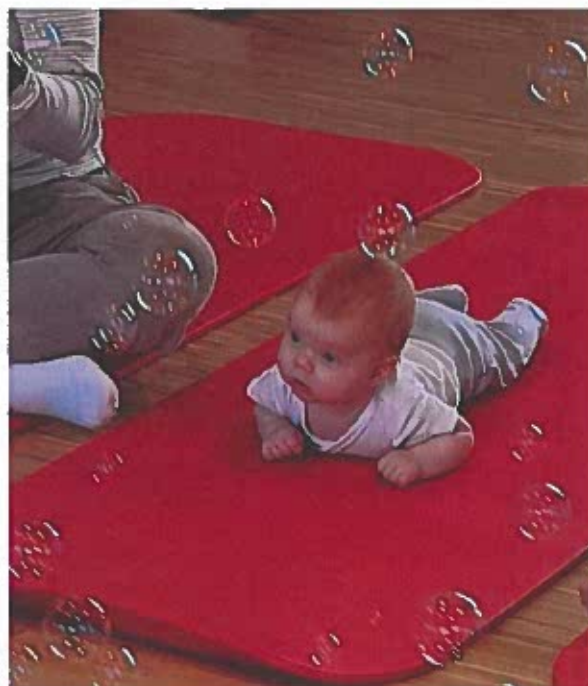


Velfortjent smørrebrød til



Vi havde besøg af dejlige babyer og deres stolte mødre til en hyggelig baby-salme-sang-time i caféen.

Sæbebobler forundrer og fascinerer alle aldre





Månedens beboer

Poul Sølvhøj Jørgensen bolig 44

Månedens beboer

Poul Sølvhøj Jørgensen
bolig 44



Da Anden Verdenskrig brød ud, var Poul fire år.

Faderen

blandt andet saboterede tyske betonanlæg ved at Det blev opdaget, og familien, som også bestod af en storesøster til Poul, måtte flygte og bosætte sig et andet sted. Hele 13 gange måtte familien skifte opholdssted, inden krigen sluttede. Men det lykkedes aldrig for tyskerne at pågribe faderen. De mange flytninger betød dog, at Poul og hans søster kom til at gå i 13 forskellige

Poul kom i lære som tjener på Frascati på Rådhuspladsen i København, en restaurant, som nu ikke længere findes. Som færdiguddannet tjener aftjente Poul 16 måneders værnepligt i officersmessen på Almegårds Kaserne på Bornholm.

Senere tog han hyre som hovmestermedhjælper hos ØK på et skib, der sejlede til Nærøsten. Han var bare til søs i cirka et halvt år, så gik han i land og arbejdede

Et særligt kapitel i Pouls liv var de 21 år, han forpagtede en café og grillbar i Mørkøv. Den tid ser han tilbage på med både glæde og stolthed.

Poul har levet i to forskellige forhold med kvinder, som nu begge er døde.

Poul har ingen børn.

I januar 2025 flyttede han ind på Hornbækhave, som han er tilfreds med. Dog ville han ønske, at der var mere personale.

Han får tiden til at gå ved at tale med andre beboere, lytte til musik, læse samt træne sine ben i motionsrummet.

Poul taler gerne om stort og småt, så stands bare op og få en snak med ham, når du møder ham i hans kørestol på gangene 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 novemberudgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulros@ok-fonden.dk inden d. 20. oktober.

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann