

# LØVEPOSTEN

LIONS PARK BIRKERØD  
DECEMBER 2018



## Kære beboere

Dette er jeres avis. Vi vil byde velkommen til og tage afsked med beboere og personale og trykke månedens menu, kalender m.m. Vi tager løbende billeder fra arrangementer i huset. Nogle af billederne finder vej til avisen.

Hvad avisen ellers skal indeholde er op til jer. Henvend jer til plejehjemsleder Charlotte Bakke eller sekretær Annett Feddersen, hvis I har idéer til indholdet af avisen.

Pårørende der ønsker at modtage Løveposten, skal oprette sig "nyhedsbrevet" på vores hjemmeside [www.lionsparkbirkerød.dk](http://www.lionsparkbirkerød.dk).

## Beboer- og pårørenderådet

Beboer- og pårørenderådet består af følgende pårørende og beboere:



*Hanne Iftikhar  
Pårørende afd. G*



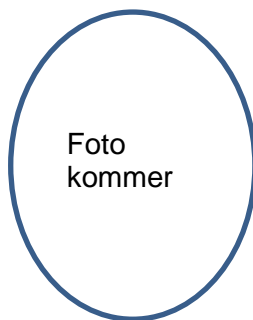
*Hanne Mikkjelgaard  
Pårørende afd. I*



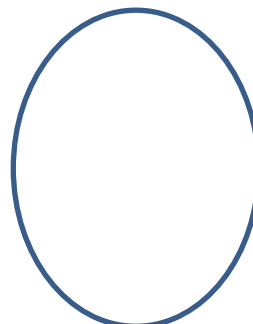
*Knud Andersen  
Beboer afd. I*



*Henning Nygaard  
Beboer afd. I*



*Kirsten Due  
Pårørende afd. K*



Hvis du har spørgsmål til beboer- og pårørenderådet eller et evt. punkt til næste mødes dagsorden, er du velkommen til at kontakte en af ovenstående.

Ønsker du – som beboer eller pårørende – at være medlem af beboer- og pårørenderådet, er du meget velkommen til at henvende dig til Charlotte Bakke eller Annett Feddersen, pr. mail, telefon eller via en seddel i postkassen. Vi tilstræber at alle afdelinger er ligeligt repræsenteret i rådet.

## **Vi byder velkommen til:**

Lilian Kirkegaard Jensen, af. H bolig 1  
Karen Bro Høier, afd. H bolig 111  
Kristian Oredsen, afd. I bolig 7

## **Personale:**

*Vi siger velkommen til:*

Doris Diaz Keller, dagvagt. Doris har været afløser hos os  
Anders Reumert, aftenvagt. Anders har været afløser hos os  
Nønne Christensen, afløser. Nønne har været hos os før

*Vi tager/har taget afsked med:*

Nurima Ralph Licorish, afløser  
Vijdan Tokat, afløser

## **Motorsavskunst 4. december 2018 kl. 11.00**

Mød op foran afd. I's spisestue og se hvordan motorsavsskulptør  
Peter Hausgaard Gregersen forvandler en træstamme til en skulptur.

HUSK varmt tøj!

Alle beboere og pårørende er velkomne.



## **Klippekort**

Klippekortsordningen ophører med årets udgang.



# Månedens hjernebrud

Kan du finde de 5 fejl?



	1					3	
	3			2		6	
		8				1	
5			1		7		2
		9		6		7	
7			8		3		1
		6				5	
	2			7			8
	9						2

Løsninger på opgaverne findes efter menuplanen

# Set og sket på Lions Park



Morten på efterårshavearbejde



Bankohygge på afd. I



Juleforberedelserne er i gang....

## Kalender



<i>Dato:</i>	<i>klokken:</i>	<i>Aktivitet:</i>	<i>Sted:</i>
Lør. 1.	15.00 - 16.30	<b>Vedbækgarden og Københavns Politiorkester</b>	Restauranten
Tirs. 4.	11.00 -	<b>Træskærer</b> se opslag	Afd. I
Tors. 6.	17.00 -	<b>Julefest</b>	Restauranten
Fre. 7.	10.45 - 11.45	<b>Fredagssang</b>	Ergoterapien
	10.00 - 13.00	<b>Bjørn tasker - Magnetsmykker</b>	Receptionen
	13.30 - 15.00	<b>Fredagsbar</b>	Receptionen
Tors. 13.	10.00 - 11.45	<b>Luciaoptog</b>	Ergoterapien
	10.00 - 13.00	<b>Trim sko</b>	Receptionen
Fre. 14.	10.45 - 11.45	<b>Fredagssang</b>	Ergoterapien
Søn. 16.	10.00 - 13.00	<b>Lottetøj</b>	Receptionen
Ons. 19.	14.00 - 16.00	<b>Julebanko</b> (tilmelding på afdelingen)	Ergoterapien
Fre. 21.	10.30 - 11.30	<b>Julekoncert</b>	Afd. G
	14.00 - 15.00	<b>Julegudstjeneste</b> for beboere og pårørende.	Ergoterapien
<b>24. 25. 26. og 31. december Ergoterapi og Fysioterapi lukket</b>			

## Vedbækgarden og

## Københavns Politiorkester



**Lørdag den 1. december kl. 15.00-16.30 i Restauranten**

Alle er velkomne

---

## Lucia optog



**Torsdag den 13. december kl. 10.00-11.45 i aktivitetscentret.**

Små og store børn fra Montessori børnehaven går Lucia og synger julesange.

---

## Julebanko



**Onsdag den 19. december kl. 14.00-16.00 i ergoterapien**

Julebanko er kun for beboere  
Tilmelding på afdelingerne

---

## Julegudstjeneste



**Fredag den 21. december kl. 14.00-15.00 i ergoterapien.**

For beboere og pårørende

# Menuplan



## **Lørdag 01-12-2018**

- Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder
- Frugtsalat med ymercreme

## **Søndag 02-12-2018**

- Kalveculotte, champignonsauce, kartofler, broccolisalat
- Stikkelsbærdessert

## **Mandag 03-12-2018**

- Butterdejsstang med spinat og skinke
- Rødbedesuppe med creme fraiche og grovbrød

## **Tirsdag 04-12-2018**

- Kalv i dildsauce, kartofler og bagte gulerødder
- Kalvekødssuppe med urter og boller

## **Onsdag 05-12-2018**

- Forloren and, skysauce, kartofler og rødkål
- Cremerand med mandariner

## **Torsdag 06-12-2018**

- PLEJEAFDELINGENS JULEFEST
- 

## **Fredag 07-12-2018**

- Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt
- Hyldebærsuppe med æbler

## **Lørdag 08-12-2018**

- Grydebøf med kartoffel/rodfrugtemos, rødbeder
- Appelsinfromage

## **Søndag 09-12-2018**

- Helstegt kylling med persille, sauce, kartofler, surt
- Isdessert

## **Mandag 10-12-2018**

- Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler
- Julekage - i restauranten serveres en kop kaffe

## **Tirsdag 11-12-2018**

- Stegt torskefilet, mild sennepssauce, kartofler, grønt
- Gulerodssuppe med brød



### **Onsdag 12-12-2018**

- Julemedister, sauce, kartofler og pandegrønt
- Risengrød med kanelsukker, smør og nisse-hvidtøl

### **Torsdag 13-12-2018 LUCIADAG**

- Kalvegrydesteg, skysauce, kartofler og bagte selleri
- Æbleskiver med syltetøj

### **Fredag 14-12-2018**

- Brunkål med letsaltet nakke, kartofler, sennep, rødbeder
- Frugtsalat med creme

### **Lørdag 15-12-2018**

- Ribbensteg, skysauce, kartofler og rødkålssalat
- Juledessert (ris a la mandekage)

### **Søndag 16-12-2018**

- Glaseret skinke med grønlangkål og sukkerkartofler
- Juletiramisu

### **Mandag 17-12-2018**

- Farsskildpadde med æg, butterdejshorn og sherry
- Æblekage med flødeskum

### **Tirsdag 18-12-2018**

- Gule ærter med saltet nakke, medister, kartofler, surt
- Æbleskiver og syltetøj

### **Onsdag 19-12-2018**

- Hjemmelavet sylte med stuede kartofler, sennep
- Julekoldskål med pebernødder

### **Torsdag 20-12-2018**

- Oksekød i peberrodssauce, kartofler og grønt
- Oksekødssuppe med urter og boller

### **Fredag 21-12-2018**

- Julefrikadelle med sauce, kartofler og rødkål
- Vaniljebudding med saftsauce

### **Lørdag 22-12-2018**

- Gullaschsuppe med grovbrød
- Hjemmelavede pandekager med syltede brombær

### **Søndag 23-12-2018**

- Grillet laks med hvidvinssauce, kartofler, fennikelsalat
- Chokolademousse

### **Mandag 24-12-2018**

- Juleand, brune/hvide kartofler, sauce, rødkål, æble
- Ris a la mande med kirsebærsauce

### **Tirsdag 25-12-2018**

### **1. juledag**

- SE JULEOPSLAG
-

**Onsdag 26-12-2018****2. juledag**

- SE JULEOPSLAG

-

**Torsdag 27-12-2018**

- Høns og aspargesstuvning i tarteletter
- Hønskødssuppe med urter og boller

**Fredag 28-12-2018**

- Gratineret sej, sur/sød sauce, stegte kartofler og grønt
- Legeret grøntsagssuppe med brød

**Lørdag 29-12-2018**

- Forloren hare, vildtsauce, kartofler og tyttebær
- Frugtgrød med fløde

**Søndag 30-12-2018**

- Skinkeschnitzel, citron, skysauce, kartofler og ærter
- Ananasfromage

**Mandag 31-12-2018**

- SE NYTÅRSOPSLAG

-

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 80

Løsninger:



6	1	4	7	8	9	2	3	5
9	3	7	5	2	1	4	6	8
2	5	8	3	4	6	1	7	9
5	6	3	1	9	7	8	4	2
1	8	9	2	6	4	7	5	3
7	4	2	8	5	3	6	9	1
8	7	6	9	3	2	5	1	4
3	2	1	4	7	5	9	8	6
4	9	5	6	1	8	3	2	7

## Menuer juledage og nytårsaften:

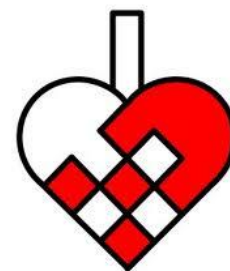
### Menu 24. december

Morgen: hjemmelavede lune rundstykker  
brunchpølser med røræg  
pålæg (rullepølse, spegepølse)  
marmelade  
ost  
frugt  
mini Wienerbrød

Middag: aspargessuppe med kødboller  
flute

Eftermiddag: honningkager

Juleaften: andesteg m/skysauce  
rødkål  
æble m/gele  
hvide og brune kartofler  
  
ris a la mande m/kirsebærsovs  
  
rødvin  
portvin  
  
kaffe  
juleknas



### Menu 25. december

Morgen: morgenbord med nybagte tebirkes

Middag: snitte med røget laks og røræg  
hønsesalat m/croissant  
  
hvidvin  
  
kaffe  
julesmåkager

Aften: bøf Stroganoff m/kartofler  
syltet grønt  
  
romfromage  
  
rødvin

## Menu 26. december



Morgen:	hjemmebagte morgenboller ost marmelade Nutella
Middag:	snitte m/ årets julesild snitte m/ hjemmelavet rullepølse lun leverpostej m/bacon og rødbeder  øl sodavand snaps  kaffe hjemmebagt kringle
Aften:	kalvefilet flødekartofler og salat  juleis m/amaretto kirsebær  rødvin

## Menu 31. december

Middag:	dampet torsk m/sennepssauce kartofler nytårstilbehør  romfromage
Dronningens nytårstale:	kransekage mousserende vin
Aften:	dampet laks m/sauce verte på salatbund pyntet med æg og rejer, flute hjemmelavet hønsesalat med minicroissant mørbradbøf m/bløde løg og surt  ostelagkage  hvidvin

