

Rosenborgcentret

2. sal



i oktober

**Det sker på 2.sal på
Rosenborgcentret i oktober**

07.10. Gudstjeneste ved Kathrine Lilleør
11-12.00.

16.10. Dortes Sko sælger fodtøj i
forhallen fra 10.30 til 13.30.

30.10. Kom og oplev Vipperød og
omegns folkedanserforening: Der er
opvisning, mulighed for selv at danse og
for at høre om dragterne, de danser i.
Det foregår i den store spisestue kl.
13.30-14.30.

Guidet tur til Statens Museum

Onsdag den 29.10. med afgang herfra kl. 13.00

Vi har booket en guidet tur fra **13.30 til 15.30**. Først viser guiden os 3 til 4 udvalgte værker, og til sidst får vi lov til at komme i deres værksted, og løse en kunstnerisk udfordring og får en tår kaffe. Turen foregår sammen med en gruppe af de søde elever, der normalt kører cykel her i huset om onsdagen.

Tilmelding til Ditte, aktivitetsmedarbejder
(på tlf 2483 4466 eller personligt)



Skema over ugentlige aktiviteter

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
På gangen		13.00-13.30 Pop-up træning			10.45-11.30 Udehold med Kamilla og Karen
Blå stue			10.30-12.00 Litteraturklub med Ditte og Pia		
Stueetagen	10.30-12.00: Studiekreds med Kirsten (minus 13.10., 20.10. og d. 27.10.)	11.00-12.00 Musik med Allan Steen (minus d. 07.10.) 18.45-20.45: Aftenhygge med Bente (07.10., 14.10. 21.10.)		10.30-11.30: Åbent værksted for kreative sjæle (minus d. 16.10. 23.10., 30.10.) 13.00-13.45: Styrketræning	
Spisestuen	10.30-11.00: Stolegymnastik med Ditte (minus d. 20.10)				



Oktober frokostmenu

Dag	Dato	Hovedret	Forret/ dessert
Onsdag	1	Paneret flæsk med persillesauce og kartofler samt råkost	Frisk frugtsalat
Torsdag	2	Leverfrikadeller med tomatsauce, kartofler og bønner	Risengrød med kanelsukker og smør
Fredag	3	Grøntkrebnet med stuvet kartofler og karotter	Ost, knækbrød og solbærsyltetøj
Lørdag	4	Svensk pølseret med purløg og rugbrød	Hyldebærsuppe med kammerjunker
Søndag	5	Hønsefrikasse med kartofler	Jordbærfro­mage med flødeskum
Mandag	6	Kødboller i tomatsauce med ris og salat	Hvid chokolademousse
Tirsdag	7	Vegetarfrikadeller med løgsauce og kartofler samt ærter	Is med kys
Onsdag	8	Kyllingebryst med champignonsauce, kartoffelmos og broccoli	Pandekager med syltetøj
Torsdag	9	Fiskefrikadeller med citronsauce, kartofler og råkost	Frugtgrød med fløde
Fredag	10	Tarteletter med stuvet ærter og gulerødder samt skinke	Blommetrifli
Lørdag	11	Brændende kærlighed med rødbeder	Citronfro­mage med flødeskum
Søndag	12	Gryderet med bacon, ris og ærter	Bagt æblekage med creme fraiche
Mandag	13	Krebinetter med smørsauce, kartofler og broccoli	Sagovælling med kanelsukker og smør
Tirsdag	14	Fiskefilet med remoulade og pommes fritter samt råkost	Blomkålssuppe med flutes
Onsdag	15	Champignonspate med oreganosauce, kartofler og blandet salat	Bagt blommekage med creme fraiche
Torsdag	16	Brunkål med sprængt nakke og rugbrød samt sennep	Vafler med flødeskum og syltetøj



Oktober frokostmenu

Dag	Dato	Hovedret	Forret/ dessert
Fredag	17	Forloren skinke med dijonsauce, kartofler og ærter	Rabarbersuppe med flødeskum
Lørdag	18	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Alliancegrød med fløde
Søndag	19	Stegt kylling med skysauce, kartofler og agurkesalat	Hindbærmousse med flødeskum
Mandag	20	Hjerter i flødesauce og kartoffelmos samt surt	Havtorn-hybensuppe
Tirsdag	21	Kylling i karry med ris og broccoli	Frugtsalat med råcreme
Onsdag	22	Gule ærter med medister og rugbrød	Pandekager med syltetøj
Torsdag	23	Tarteletter med kikærtestuvning	Ymerfromage med kirsebærsauce
Fredag	24	Varmrøget laks med hollandaisesauce, kartofler og grønsagsblanding	Kiksekage
Lørdag	25	Enebærgryde med kartoffelmos og ærter	Blommegrød med fløde
Søndag	26	Spareribs med flødekartofler og coleslaw	Is med chokoladesauce
Mandag	27	Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Crumblekage med æbler og flødeskum
Tirsdag	28	Vegetarlasagne med salat	Panna cotta med rabarbersauce
Onsdag	29	Fiskekrebinet med dildsauce og stegte kartofler samt gulerod	Ærtesuppe med flutes
Torsdag	30	Tarteletter med høns i asparges	Mannagrød med kanelukker
Fredag	31	Stegt medister med skysauce, kartofler og rødkål	Æblesuppe med flødeskum



Oktober aftenmenu

		Fiskepålæg	Pålæg	Pålæg
1.	Onsdag	Kryddersild	Kartoffel	Kalkunbryst
2.	Torsdag	Torskerogn	Æggesalat	Røget medister
3.	Fredag	Rejesalat	Leverfrikadeller	Pølsesalat
4.	Lørdag	Krabbesalat	Æg	Røget filet
5.	Søndag	Karrysild	Pate	Skinkesalat
6.	Mandag	Makrelsalat	Æg	Kødpølse
7.	Tirsdag	Marineret sild	Leverpostej	Hønsesalat
8.	Onsdag	Fiskefilet	Æggesalat	Skinke
9.	Torsdag	Torskerogn	Pate	Vegetarfrikadeller
10.	Fredag	Fiskefrikadeller	Æg	Frugtsalat
11.	Lørdag	Laksepate	Leverpostej	Kyllingesalat
12.	Søndag	Sennepssild	Pate	Skinkesalat
13.	Mandag	Marineret sild	Æg	Rullepølse
14.	Tirsdag	Torskerognssalat	Kartoffel	Dyrlægens natmad
15.	Onsdag	Stegte sild	Æg	Krebinetter
16.	Torsdag	Fiskefilet	Leverpostej	Spegepølse
17.	Fredag	Kryddersild	Pate	Champignonspate
18.	Lørdag	Bornholmersalat	Æggesalat	Sprængt nakke
19.	Søndag	Karrysild	Leverpostej	Hønsesalat
20.	Mandag	Laksepate	Hytteost	Forloren skinke
21.	Tirsdag	Torskerogn	Æg	Wienersalat
22.	Onsdag	Dildsild	Leverpostej	Frugtsalat
23.	Torsdag	Makrelsalat	Æggesalat	Skinke
24.	Fredag	Karrysild	Leverpostej	Stegt medister
25.	Lørdag	Krabbesalat	Æg	Hønsesalat
26.	Søndag	Sennepssild	Pate	Frikadeller
27.	Mandag	Stegte sild	Æg	Spegepølse
28.	Tirsdag	Tunsalat	Leverpostej	Kyllingesalat
29.	Onsdag	Æblesild	Æg	Frikadeller
30.	Torsdag	Laksesalat	Kartoffel	Kyllingebryst
31.	Fredag	Røget laks	Æggesalat	Kødpølse