

Rosenborgcentret

2. sal



i marts

Det sker på 2.sal på Rosenborgcentret i marts

03.03. Gudstjeneste ved Kathrine Lilleør 11-12.

19.03. Tur til Den Frie Udstilling for at se udstillingen "World Receiver" af den tyske kunstner Isa Genzken fra klokken 14.00 til 15.30.

Tur til Den Frie Udstilling
Torsdag d. 19.03. fra 14-15.30

Isa Genzken "World receiver"

Hvis du kan lide moderne kunst, så er denne tur noget for dig!

Man skal nok ikke være alt for konservativ i sin kunstmag for at tage med på denne tur 😊

Museet skriver om den:

"Udstillingen er båret af Genzkens arbejde med assemblagen, hvor hun legende, men skarpt sammenstiller hverdagslige materialer, brugsobjekter, luksusprodukter, fotografier og tekstfragmenter. Hendes værker virker som seismografer, der registrerer og indoptager tidens kulturelle forskydninger. Her mødes *punk* og *posh* i et blik, der er lige dele kritisk og fuld af kærlighed til den kommercialiserede og medierede virkelighed, som former vores tid. Under de kulørte farver og glitrende overflader lurер samtidens destruktive kræfter — forbrugskultur, krig og ulighed. Alligevel står Isa Genzkens tvetydige værker tilbage som grundlæggende åbne og forhåbningsfulde i deres orientering mod fremtiden, uanset hvor mærkelig den måtte blive."

Turen kommer til at koste ca.
100 kr.

Tilmelding til
aktivitetsmedarbejder Ditte,
enten personligt eller på

Tlf 2483 4466



Skema over ugentlige aktiviteter

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
På gangen		12.15-12.45 Pop-up træning			
Blå stue			11.00-12.30 Litteraturklub med Ditte og Pia		
Stueetagen	11.00-12.30: Studiekreds med Kirsten	11.00-12.00 Musik med Allan Steen (minus d. 03.03. og den 10.03.) 18.45-20.45: Aftenhygge med Bente (Lørd. d. 07.03. og tirs. d. 10.03., 17.03. og 24.03.)		11.00-12.00: Åbent værksted for kreative sjæle 12.00-12.45: Styrketræning	
Spisestuen	11.00-11.30: Stolegymnastik med Ditte				
Gymnastiksalen				14.00-14.30 Boldhold	



Marts frokostmenu

Dag	Dato	Hovedret	Forret/ dessert
Søndag	1	Glaseret hamburgerryg med flødekartofler og ærter	Is med vafler
Mandag	2	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerødder	Hyldebærsuppe med kammerjunker
Tirsdag	3	Chili sin carne med ris og majs samt tortilla chips	Blommegrød med fløde
Onsdag	4	Gullaschsuppe med flutes	Crumblekage med flødeskum
Torsdag	5	Kyllingemillionbøf med kartoffelmos og rødbeder	Ananasdrøm
Fredag	6	Farsbrød med peberfrugt, skysauce og kartofler og ærter	Linsesuppe med yoghurt
Lørdag	7	Skinkegryde med champignon, kartoffelmos og broccoli	Stikkelsbærgrød med fløde
Søndag	8	Koteletter i fad med ris og ærter	Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	9	Vegetarlasagne med salat / kogte grøntsager	Pandekager med syltetøj
Tirsdag	10	Dampet fisk med hollandaisesauce, kartofler og gulerødder	Alliancegrød med fløde
Onsdag	11	Forloren skinke med whiskeysauce, stegte kartofler og ærter	Aspargessuppe med flutes
Torsdag	12	Gule ærter med sprængt flæsk, sennep og rødbeder	Chokolademousse med flødeskum
Fredag	13	Krebinetter med stuvet ærter og gulerødder kartofler	Jordbærfromage med flødeskum
Lørdag	14	Vildt ragout med kartoffelmos og surt	Abrikosgrød med fløde



Marts frokostmenu

Dag	Dato	Hovedret	Forret/ dessert
Søndag	15	Nakkesteg med skysauce, kartofler og rødkål	Hjemmelavet Daimis
Mandag	16	Æggekage med grøntsager og rugbrød	Kartoffel – porresuppe med flutes
Tirsdag	17	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og sennep/rødbeder	Jordbærgrød med fløde
Onsdag	18	Tarteletter med høns i asparges	Øllebrød med flødeskum
Torsdag	19	Boller i karry med ris og ærter	Vafler med syltetøj
Fredag	20	Fiskefrikadeller med citronsauc, kartofler og salat	Rabarbersuppe med creme fraiche
Lørdag	21	Irsk stuvning med persilledrys	Skovbærgrød med fløde
Søndag	22	Koteletter i fad med ris og ærter	Citronfromage med flødeskum
Mandag	23	Kåldolmer med muskatsauce, kartofler og rødbeder	Æblesuppe med flødeskum
Tirsdag	24	Pølser med varm kartoffelsalat	Blomkålssuppe med flutes
Onsdag	25	Sej med spinatsauce, kartofler og gulerødder	Frugtsalat med råcreme
Torsdag	26	PÅSKEFROKOST	
Fredag	27	Svampegryde med kartoffelmos og ærter	Budding med saftsauce
Lørdag	28	Paprikagryde med ris og broccoli	Æblegrød med flødeskum
Søndag	29	Revelsben med bbq, flødekartofler og bønner	Tyttebærris
Mandag	30	Hakkebøf med bløde løg, bearnaisesauce og kartofler	Champignonsuppe med pesto
Tirsdag	31	Svensk pølseret med purløg og rugbrød	Chilirejer med salat og flutes



Marts aften menu

Dato		Fiskepålæg	Pålæg	Pålæg
1.	Søndag	Sennepssild	Pate	Hamburgerryg
2.	Mandag	Stegte sild	Leverpostej	Kødpølse
3.	Tirsdag	Torskerogn	Æggesalat	Kyllingesalat
4.	Onsdag	Fiskefilet	Hytteost	Spegepølse
5.	Torsdag	Karrysild	Æg	Røget filet
6.	Fredag	Makrelsalat	Leverpostej	Pølsesalat
7.	Lørdag	Fiskefrikadelle	Pate	Skinkesalat
8.	Søndag	Kryddersild	Æg	Frugtsalat
9.	Mandag	Torskerogn	Æggesalat	Farsbrød
10.	Tirsdag	Marineret sild	Leverpostej	Spegepølse
11.	Onsdag	Fiskesalat	Kartoffel	Hønsesalat
12.	Torsdag	Kryddersild	Æg	Røget medister
13.	Fredag	Rejesalat	Leverpostej	Forloren skinke
14.	Lørdag	Fiskefilet	Æggesalat	Sprængt flæsk
15.	Søndag	Sennepssild	Pate	Skinke
16.	Mandag	Marineret sild	Æg	Spegepølse
17.	Tirsdag	Fiskesalat	Kartoffel	Nakkesteg
18.	Onsdag	Sildesalat	Leverpostej	Rullepølse
19.	Torsdag	Karrysild	Æggekage	Farsbrød
20.	Fredag	Makrelsalat	Pate	Frugtsalat
21.	Lørdag	Tunsalat	Leverpostej	Hønsesalat
22.	Søndag	Fiskefilet	Æggesalat	Skinkesalat
23.	Mandag	Fiskefrikadeller	Hytteost	Kalkunbryst
24.	Tirsdag	Dildsild	Æggesalat	Spegepølse
25.	Onsdag	Kryddersild	Kartoffel	Røget medister
26.	Torsdag	Røget laks	Æg	Skinke
27.	Fredag	Karrysild	Leverpostej	Rullepølse
28.	Lørdag	Torskerognssalat	Æg	Hamburgerryg
29.	Søndag	Sennepssild	Pate	Kyllingesalat
30.	Mandag	Stegte sild	Leverpostej	Kødpølse
31.	Tirsdag	Makrelsalat	Æg	Spegepølse