Rosenborgcentret
2. sal



i november

Det sker på 2.sal på Rosenborgcentret i november

03.11. Gudstjeneste ved Kathrine Lilleør fra kl.11-12.

13.11. Dortes sko holder åbent i biblioteket fra 10.30 til 13.00.

20.11. Tur til bilmuseet Classic Car House I Lyngby fra 10.30 til 15.00. Indgangen koster 145 kr, og oveni i dette skal der betales for kørsel og frokost på museet. Tilmelding til aktivitetsmedarbejder Ditte personligt eller på 2483 4466.

27.11. Julecafe for beboere og pårørende på Rosenborgcentret fra 14 til 16.00 med julemusik, -klip og hygge. Kom og sæt julen i gang med os 😊

Tur til Ordrupgaard d. 16.10.

Når man siger de tusind søers land, så ved man straks, at det er Finland, der tales om, et lidt ukendt land for mange. Landet har haft mange kunstnere genne tiden. I dag så vi malerier at den finske kunstner Pekka Halonen, kendt for sine snelandskaber. Man må på Ordrupgaard have brugt meget tid på at hænge billederne op for at få det rigtige lysindfald – det lykkedes i fulde mål. Lyset gav



et sølvagtigt skær, så man gik ind i billederne. Et billede greb mig helt, det hang på 1. etage. En meget stor mørkegrå ramme med guld i kanten. Alle de andre billeder var også meget fængende, hver på sin måde. En dejlig tur, der faldt sammen med Kartoflens dag, så dagen sluttede med grillspyd med kylling og en blå kartoffel (en del sagde nej til den blå kartoffel 😊) og en fin tegnefilm om kartoflens historie. Der var kartoffelkage til kaffen på etagen – mums!
venlig hilsen

Kirsten Cruse, 2.sal.

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	10.30-12.00 Sundhedskor med Rose	
Stueetagen	11.00-12.30: Studiekreds med Kirsten (minus d. 9.11. og d. 23.11.)	11.00-12.00 Musik med Allan Steen (minus d. 03.11.) 18.45-20.45: Aftenhygge med Bente (03.11., 11.11., 17.11. og d. 24.11. samme tidsrum)	14.00-15.30: Åbent værksted for kreative sjæle (minus d. 11.11. og d. 25.11.)	12.00-12.45: Styrketræning	12-12-30 Parkinsons hold
Spisestuen	11.00-11.30: Stolegymnastik med Ditte (minus d. 16.11.)				



November frokostmenu

Dag	Dato	Hovedret	Forret/ dessert
Søndag	1	Hamburgerryg med flødekartofler og grillgrøntsager	Henkogt fersken med flødeskum
Mandag	2	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerødder	Linsesuppe med yoghurt
Tirsdag	3	Chili sin carne med ris og majs samt tortilla chips	Hyldebærsuppe med kammerjunker
Onsdag	4	Farsbrød med skysauce og kartofler samt stegte rosenkål	Sveskegrød med fløde
Torsdag	5	Tarteletter med høns i asparges	Risengrød med kanelsukker og smør
Fredag	6	Kyllingebolognese med pasta og gulerodsråkost	Bagt æblekage med flødeskum
Lørdag	7	Spoleben med rødvinssauce, kartoffelmos og broccoli	Hindbærgrød med fløde
Søndag	8	Koteletter i fad med ris og ærter	Appelsinfromage med flødeskum
Mandag	9	Porretærte med blandet salat	Hokkaidosuppe med creme fraiche
Tirsdag	10	Mortens aften: Andebryst med skysauce, kartofler, brune kartofler og rødkål	Gl.dags æblekage med flødeskum og ribsgele
Onsdag	11	Grillet laks med hollandaisesauce, kartofler og gulerødder	Hybensuppe med flødeskum
Torsdag	12	Gule ærter med sprængt flæsk, sennep og rødbeder	Alliancegrød med fløde
Fredag	13	Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Pandekager med syltetøj
Lørdag	14	Vildt ragout med kartoffelmos og stegte rodfrugter	Abrikosgrød med fløde



November frokostmenu

Dag	Dato	Hovedret	Forret/ dessert
Søndag	15	Flæskesteg med skysauce, kartofler og rødkål	Ris a la mande med kirsebærsauce
Mandag	16	Svampelasagne med ærter	Kartoffel – porresuppe med flutes
Tirsdag	17	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder samt sennep	Jordbærgrød med fløde
Onsdag	18	Irsk stuvning med persilledrys	Henkogte pærer med makronskum
Torsdag	19	Boller i karry med ris og ærter	Tunmousse med flutes
Fredag	20	Fiskefrikadeller med citronsauce, kartofler og broccoli	Jordbærfromage med flødeskum
Lørdag	21	Pølser med varm kartoffelsalat, ketchup og sennep	Blommegrød med fløde
Søndag	22	Nakkesteg med whiskysauce, bagt kartoffelmos og gulerødder	Hjemmelavet is
Mandag	23	Kødboller i selleri med kartofler	Rabarbersuppe med flødeskum
Tirsdag	24	Kåldolmer med muskatsauce, kartofler og rødbeder	Champignonsuppe med flutes
Onsdag	25	Sej med spinatsauce, kartofler og gulerødder	Frugtsalat med råcreme
Torsdag	26	Forårsruller med stegte ris og grønt	Vaniljebudding med saftsauce
Fredag	27	Skipperlabskovs med rødbeder og smør samt persille	Vafler med syltetøj
Lørdag	28	Kyllingegryde med kartoffelmos og surt	Æblegrød med flødeskum
Søndag	29	Skinke med flødekartofler og bønner	Tyttebærris
Mandag	30	Kylling i sur - sødsauce med ris og ærter	Rejesalat med flutes



November aften menu

Dato		Fiskepålæg	Pålæg	Pålæg
1.	Søndag	Sennepssild	Pate	Skinkesalat
2.	Mandag	Stegte sild	Leverpostej	Kødpølse
3.	Tirsdag	Torskerogn	Æg	Kyllingesalat
4.	Onsdag	Fiskefilet	Hytteost	Spegepølse
5.	Torsdag	Karrysild	Æg	Røget filet
6.	Fredag	Makrelsalat	Leverpostej	Frugtsalat
7.	Lørdag	Tunsalat	Æggesalat	Farsbrød
8.	Søndag	Kryddersild	Leverpostej med champignon og bacon	
9.	Mandag	Torskerogn	Æg	Rullepølse
10.	Tirsdag	Marineret sild	Kartoffel	Roastbeef
11.	Onsdag	Fiskesalat	Leverpostej	Hønsesalat
12.	Torsdag	Kryddersild	Æg	Skinkesalat
13.	Fredag	Laksesalat	Leverpostej	Frugtsalat
14.	Lørdag	Fiskefilet	Lun medister med rødkål	
15.	Søndag	Sennepssild	Pate	Sprængt flæsk
16.	Mandag	Marineret sild	Æg	Flæskesteg
17.	Tirsdag	Tunsalat	Kartoffel	Spegepølse
18.	Onsdag	Sildesalat	Æg	Hamburgerryg
19.	Torsdag	Karrysild	Leverpostej	Frugtsalat
20.	Fredag	Røget laks	Æggesalat	Rullepølse
21.	Lørdag	Kryddersild	Tarteletter med høns i asparges	
22.	Søndag	Fiskefilet	Æg	Skinkesalat
23.	Mandag	Fiskefrikadeller	Hytteost	Kalkunbryst
24.	Tirsdag	Dildsild	Æggesalat	Spegepølse
25.	Onsdag	Kryddersild	Kartoffel	Rullepølse
26.	Torsdag	Røget laks	Æg	Skinke
27.	Fredag	Tunsalat	Leverpostej	Frugtsalat
28.	Lørdag	Torskerognssalat	Æg	Hamburgerryg
29.	Søndag	Sennepssild	Frikadeller med lun rødkål	
30.	Mandag	Stegte sild	Leverpostej	Kødpølse