

# ASTERSPPOSTEN

MARTS 2018



## DAGHJEM

42. årgang

Hjemmeside: [astersvej.roskilde.dk](http://astersvej.roskilde.dk)

Mail: [astersvej@roskilde.dk](mailto:astersvej@roskilde.dk)

# DAGHJEMMET - ASTERSVEJ 9

## TLF. 46 31 61 34

Telefontid alle hverdage mellem kl. 8.00 - 15.00

---

**Leder:**

Træffes på hverdage og efter aftale  
Centerleder Gitte W. Limkilde, tlf. 46 31 61 10  
Afdelingsleder Julie Flink Brandt, tlf. 46 31 61 33  
Afdelingsleder Anders Christensen, tlf. 46 31 61 12



---

**Frisør:**

Åben mandage, tirsdage & onsdage i ulige uger fra kl. 9.30  
– ring evt. for øvrige tider ..  
Karina Munk, tlf. 22 78 50 21



---

**Fodterapeut:**

Åben hver onsdag fra kl. 9.00  
Dorte Amstrup, tlf. 25 39 82 22

---

**Gudstjeneste:**

Den 3. tirsdag i hver måned  
kl. 13.15 - 14.15 i salen, bagefter er der kaffebord.  
Til jul, påske og høst fejres gudstjenesten i Jakobskirken.

---

**Bruger/pårørenderåd:**

Lizzi Pedersen (formand).....tlf. 27 63 51 32	Frit Valgte
Jørgen Jeppesen (næstformand).....tlf. 22 38 67 95	
Anette Olsen ..... tlf 26 33 60 22	
Bodil Hansen, Afd. 3.....tlf. 46 13 81 34	
Ulla Kjergaard.....tlf. 23 34 58 92	Frit Valgte
Jytte Nielsen.....tlf. 46 35 96 48	Frit Valgte
Kaj Nielsen.....tlf. 61 85 11 76	
Jytte Jensen ..... (suppleant)..... tlf. 21 73 41 43	
Marianne Lund.....	Ældrerådets kontaktperson
Gitte Limkilde.....tlf. 46 31 61 10	Centerleder

**REDAKTIONSUDVALGET:**

Gitte W. Limkilde, Merete Sigen.

# Aktiviteter for alle på Dagshjemmet

\*

Marts 2018



Dag	Dato	Formiddagsaktiviteter	Eftermiddagsaktiviteter
Torsdag	1.	10.15 Sang med Johannes	Foredrag
Fredag	2.	11.00 Gymnastik	13.15 Lille banko
Lørdag	3.	Weekend	
Søndag	4.	Weekend	
Mandag	5.	Gåtur	Serie mandag
Tirsdag	6.	Wellnes	Spil og sport
Onsdag	7.	10.00 Bustur	Film
Torsdag	8.	Gymnastik	Quiz
Fredag	9.	Gåtur	Dans
Lørdag	10.	Weekend	
Søndag	11.	Weekend	
Mandag	12.	10.15 Dans med Thomas	Serie mandag
Tirsdag	13.	Gåtur	Spil og sport
Onsdag	14.	Spil ved bordene	13.00 musik underholdning
Torsdag	15.	Højtæsning	Lille banko
Fredag	16.	Gymnastik	Film
Lørdag	17.	Weekend	
Søndag	18.	Weekend	
Mandag	19.	Gåtur	Foredrag
Tirsdag	20.	10.00 Vilvorde blomstersalg	Dans
Onsdag	21.	Gåtur	13.00 Påske gudstjeneste
Torsdag	22.	Påskefrokost	
Fredag	23.	Gåtur / gymnastik	Påkebanko
Lørdag	24.	Weekend	
Søndag	25.	Weekend	
Mandag	26.	Gåtur / spil ved bordene	Serie mandag
Tirsdag	27.	Wellnes	Spil og sport
Onsdag	28.	Gåtur	Påskebar
Torsdag	29.	Skærtorsdag	
Fredag	30.	Langfredag	
Lørdag	31.	Weekend	

Lille banko 10 kr pr plade

Stort banko 15 kr pr plade

# Påskefrokost 22.3.2017

Karrysild med æbler, løg  
og  $\frac{1}{2}$  æg

Røget laks med æggestand

Hønsesalat m. bacon

Tarteletter med  
Ærter, gulerødder, skinke  
og grønt drys

Brie med druer og frugtsalat



# Marts måneds menu-kort

<b>TOR</b>	<b>Lasagne</b>	<b>Pandekage</b>
1	Med salat og flute	Med is
<b>FRE</b>	<b>Stegt rødspætte</b>	<b>Kartoffelsuppe</b>
2	Med smørsovs, citron og gulerødder med persille	Med bacontern
<b>LØR</b>	<b>Benløse fugle</b>	<b>Sherryfromage</b>
3	Med skysovs, æble/rosin chutny og drueagurk	Flødeskum, chokoladedrys
<b>SØN</b>	<b>Nakkesteg</b>	<b>Citronflødeis</b>
4	Med fransk sennepssovs, perleløg og bønner	Med vafler
<b>MAN</b>	<b>Hakkebøf</b>	<b>Pærevælling</b>
5	Med skysovs, bløde løg og rødbeder	
<b>TIR</b>	<b>Forloren and</b>	<b>Fisketerrine/ torsk</b>
6	Med skysovs, ribsgele og asie	Med rodfrugter, citron og dressing
<b>ONS</b>	<b>Kotelet (paneret)</b>	<b>Kirsebærgrød</b>
7	Med skysovs, honningbagte gulerødder/selleri	Med fløde
<b>TOR</b>	<b>Irsk stuvning</b>	<b>Æbleskiver</b>
8	Med rødbeder, rugbrød og sennep	Med solbærsyltetøj
<b>FRE</b>	<b>Stegt medister</b>	<b>Æblesuppe</b>
9	Med stuede rosenkål og rødbeder	Med ingefær og kold flødeskum
<b>LØR</b>	<b>Enebærgryde</b>	<b>Vanillebudding</b>
10	Med svinekød, bagt rodfrugtemos og drueagurk	Med brombærssovs
<b>SØN</b>	<b>Kalvesteg</b>	<b>Cognacmousse</b>
11	Med stegte kartofler og æble/selleri salat	Med nøddekrokant
<b>MAN</b>	<b>Fisk florentine</b>	<b>Champignonsuppe</b>
12	Med spinat, citron, hvidvinssovs og bagte gulerødder	
<b>TIR</b>	<b>Kalvekrebinet</b>	<b>Kirsebær trifli</b>
13	Med stuede ærter og gulerødder samt surt	Med flødeskum
<b>ONS</b>	<b>Kogt kalv</b>	<b>Gulerodssuppe</b>
14	Med peberrodssovs og haricots verts	Med linser og topping af yoghurt
<b>TOR</b>	<b>Hjerter i flødesovs</b>	<b>Æblegrød</b>
15	Med kartoffelmos, asie og tyttebær	Med fløde
<b>FRE</b>	<b>Frikadeller</b>	<b>Risengrød</b>
16	Med skysovs og hjemmekogt rødkål	Med kanelsukker og smør
<b>LØR</b>	<b>Bankekød</b>	<b>Appelsinfromage</b>
17	Med skysovs, kartoffelmos, rødløgskompot og asie	Flødeskum og hakket chokolade
<b>SØN</b>	<b>Skinkesteg</b>	<b>Chokoladeparfait</b>
18	Honningmarineret, flødekartofler, salat af rodfrugter	Med hindbærcoulis
<b>MAN</b>	<b>Farsbrød med bacon</b>	<b>Tomatsuppe</b>
19	Skysovs og hvidkålssalat med spidskommen	Med suppehorn
<b>TIR</b>	<b>Kylling i karry</b>	<b>Øllebrød</b>
20	Med løse ris og dampede ærter	Med flødeskum
<b>ONS</b>	<b>Stegt sild</b>	<b>Solbær/ ribsgrød</b>
21	Med hvid løgsovs og gulerodsråkost med sennep	Med fløde
<b>TOR</b>	<b>Lammegryde</b>	<b>Grønsagssuppe</b>
22	kartoffelmos med kryddeurter og jordskokke	Med brød
<b>FRE</b>	<b>Biksemad</b>	<b>Tarteletter</b>
23	Med rugbrød og rødbeder	Høns i asparges

# Marts månedens menu-kort

<b>LØR</b>	<b>Gullach</b>	<b>Panna cotta</b>
24	Med kartoffelmos og drueagurk	Med pære kompot
<b>SØN</b>	<b>Mørbrad med bacon</b>	<b>Nougatfromage</b>
25	Flødesovs, bagte rødbeder med hvidløg	Med bærsovs
<b>MAN</b>	<b>Boller i selleri</b>	<b>Snitte, gravad Laks</b>
26	Med smørdampede gulerødder og grønt drys	Dilddressing, dild og pynt
<b>TIR</b>	<b>Skipperlabskovs</b>	<b>Bærsuppe</b>
27	Med persille, smør, rugbrød og rødbeder	Med tvebakke
<b>ONS</b>	<b>Paneret stegt flæsk</b>	<b>Sveskegrød</b>
28	Med persillesovs og rødbeder	Med fløde
<b>TOR</b>	<b>Hamburgerryg</b>	<b>Chokolademousse</b>
29	Med stuede spinat, brune kartofler og gulerødder	Flødeskum, ristede nødder
<b>FRE</b>	<b>Braiseret svinekæber</b>	<b>Fløderand</b>
30	Med kartoffelmos og rødløgskompot og asie	Med syltede brombær
<b>LØR</b>	<b>Stegt kylling</b>	<b>Fersken</b>
31	Med portvinssovs , blommechutny og drueagurk	Med makronflødeskum

Spørgsmål omkring allergener kontakt køkkenet



## Gudstjeneste I salen



*onsdag den 21. marts kl. 13.00-14.15*  
*Kaffe og kage*