

Gildhøjhjemmets

BEBOERNYT



Juli 2025

Kære beboere og pårørende

Vi forstår altså at feste!

Midsommerfest 17.06.2025 med levende musik af Brian, og hvor vi også fik besøg af "Benny fra Olsenbanden", der som vanlig var i hopla og lavede sjove oplæg til sangene, som vi kunne synges med på. For at bruge Bennys udtryk, så var det "skide godt". Dejlig mad, god musik og masser af dans og spas. En dejlig fest og en god måde at byde sommeren velkommen på.

Så fandt vi endnu en "undskyldning" for at holde fest – Sct. Hans blev fejret med traditionen tro afbrænding af heksten 23. juni, som Teknisk Service havde kreeret (tak for det). Det blev også til Midsommervisen ude på p-pladsen før vi måtte trække ind for blæsten.



Her kunne vi til gengæld fejre at vores dygtige køkkenteam, har opnået **guldmærke i økologi**. Kommunen har et mål om at nå guldmærker i økologi i kommunernes køkkener i 2030.....men hvorfor vente ☺.....

Guldmærket skulle naturligvis også fejres med "guld-lagkager" og frugt og økologisk rabarber bobler, guld glimmer – ja, selv madvognene blev dekoreret med guldballoner i dagens anledning. STORT tillykke og godt gået!



Vi har ansat Camilla Bay, som ny afdelingsleder til afsnit D. Camilla er frisk tilbage fra ferie i uge 30. Velkommen til Camilla.

August udgaven af beboerbladet kommer ikke til at indeholde sidste nyt fra centerlederen, da jeg holder ferie i uge 30 + 31 + 32. I ønskes alle en dejlig sommer ☺.

De bedste hilsner fra Anette Falk, centerleder



Tour de Gildhøj

Vi kører fra mandag d. 7.juli til fredag d. 11.juli

9:00-11:45

Frokost på egen afdeling

12:45-14:30

Fredag er det kun muligt at cykle til kl 11:30.

Kåringen begynder fredag d.11.juli kl 13:00. Det er muligt at få vodka i slush icen.

Alle er velkommen.







Menuplan Juli 2025

Tirsdag d. 1: Hovedret: Stegt flæsk med persillesauce, gulerodsråkost og nye kartofler

Dessert: Æblegrød med fløde

Onsdag d. 2: Hovedret: Svensk pølseret med purløg og rugbrød

Dessert: Milkshake med vanilje

Torsdag d. 3: Forret: Legeret broccolisuppe

Hovedret: Frikadeller med grønkartoffelsalat

Fredag d. 4: Hovedret: Kylling-karry Lasagne med tomatsalat

Dessert: Vaniljebudding med saftsauce

Lørdag d. 5: Hovedret: Grøntsags gryde med citrongræs og løse ris

Dessert: Fløderand med jordbærsauce

Søndag d.6: Hovedret: Stegt svinemørbrad med ærter og hvidløgsflødekartofler

Dessert: Is med pandekage.

Mandag d. 7: Hovedret: Kogt nakke med stuvet sommerkål og kartofler

Dessert: Lun hybensuppe med skumbolle

Tirsdag d. 8: Forret: Tunmousse med brøndkarse, citron og flutes

Hovedret: Bagt kartoffel med svampe/ bacon og cremefraiche dressing

Onsdag d.9: Hovedret: Krebnet med stuvet ærter/gulerødder og kartofler

Dessert: Æblesuppe med tvebakker

Torsdag d.10: Hovedret: Stegt medister med brunsauce, mormors grønne salat og kartofler

Dessert: Frisk frugt

Fredag d.11: Forret: Oksekødssuppe med mel og kødboller og suppeurter

Hovedret: Kogt Okse med peberrod sauce, grønt og kartofler

Lørdag d.12: Hovedret: Sommerfrikasse med persille kartofler

Dessert: Yoghurt dessert med hindbær og flødeskum

Søndag d.13: Hovedret: Rullesteg med svesker, skysauce, agurkesalat og kartofler

Dessert: Appelsinfromage med flødeskum

Mandag d.14: Hovedret: Hjerter i flødesauce med persille, gulerødder og kartofler

Dessert: Kærnemælkskoldskål med kammerjunker

Tirsdag d.15: Hovedret: Stegt fiskefilet med remoulade, citron, råkost, smørsauce og kartofler

Dessert: Rabarberggrød med fløde

Menuplan Juli 2025

Onsdag d.16: Hovedret: Grøntsagsbolognese med parmesanost og pasta

Dessert: Frugtgrød med fløde

Torsdag d.17: Hovedret: Græsk farsbrød med tzatziki, sauce og kartofler

Dessert: Melon og bær

Fredag d.18: Forret: Asparagessuppe med grønt drys

Hovedret: Tærte med kylling og broccoli med grønsalat og dressing

Lørdag d.19: Hovedret: Frikasse med gris og persillemos

Dessert: Hindbærmousse med flødeskum

Søndag d.20: Hovedret: Husarsteg med melonsalat med feta og lyssauce og stegte kartofler

Dessert: Is med flødeskum og chokolade

Mandag d.21: Hovedret: Kylling i karry med ærter og løse ris

Dessert: Ymerkoldskål med kammerjunker

Tirsdag d.22: Forret: Legeret Grøntsags suppe med brød tern

Hovedret: Frikadeller med agurkesalat og kold kartoffelsalat

Onsdag d.23: Hovedret: Røget makrel med sommer kartoffelsalat

Dessert: Peach Melba dessert

Torsdag d.24: Forret: Kartoffelsuppe med dild

Hovedret: Æggekage med Bacon, kartoffel, purløg, tomat og rugbrød

Fredag d.25: Hovedret: Musaka(svinekød) med tomat salat

Dessert: Frugtsalat i Mathildecreme

Lørdag d.26: Hovedret: Krebinet med rosmarin og estragon i vindruerflødesauce og kartoffelmos

Dessert: Vaniljebudding med rabarbersauce

Søndag d.27: Hovedret: Ribbensteg med grønsalat og flødekartofler

Dessert: Fløderand med børsauce

Mandag d.28: Hovedret: Stegt lever med blødeløg, sauce, mormorsalat og kartofler

Dessert: Vaniljeis med chokoladevafles

Tirsdag d.29: Hovedret: Sommerfrikasse med persille kartofler

Dessert: Pandekage med citronskum

Onsdag d.30: Forret: Rabarbersuppe med flødeskum

Hovedret: Paneret kotelet med paprikasauce, sommergrønt og bådkartofler

Torsdag d.31: Hovedret: Boller i karry med ærter og løse ris

Dessert: Jordbærgrød med fløde

Guldmærke til Gildhøjhjemmet.

Gildhøjhjemmet har opnået Guld mærke. Det er en stor ære og anerkendelse af det hårde arbejde der er lagt i køkkenet gennem de seneste år, med at fremme økologien og hermed gøre Gildhøjhjemmet mere bæredygtig.

At opnå guld, kræver at over 90% af de anvendte fødevarer der anvendes i produktionen er økologiske

Det har været en rejse med mange udfordringer der skulle tages hensyn til, medarbejderne skulle udvikle nye kompetencer i produktion, da det bæredygtige køkken anvender flere bælgrugter og anvender hele råvaren for at minimere madspildet.

Der er udviklet nye opskrifter og menuplaner hvor der indgår frugt og grønt i sæson, og vegetariske retter. Okse- og lammekød er minimeret for at reducere CO2 aftrykket.

Vi er nu godkendt til økologisk Guldmærke med en økologiprocent på 92,4 vi fortsætter det økologiske arbejde for at levere gode lækre og ansvarlige madoplevelser til vores brugere og beboer.

Råvarer politik.

Da vi er godkendt og kontrolleret af Fødevarestyrelsen til Det Økologiske Spisemærke i guld er vi forpligtet til at have en råvarepolitik og gøre den tilgængelig for køkkenet spisende.

Vores køkken arbejder med økologiske råvarer og følger Brøndby Kommunes målsætning om minimum 90% økologi i de offentlige indkøb.

Vi har det Økologiske spisemærke i guld, hvilket betyder, at 90-100 % af de indkøbte råvarer er økologiske.

Vi indkøber i vides muligt omfang økologiske råvarer. Dog kan der være tilfælde, hvor en økologisk råvarer ikke er mulig af fremskaffe, her forsøger vi så vidt muligt at indkøbe en anden økologisk råvarer. Der kan være tilfælde, hvor vi må vælge en konventionel variant.

Det enkelte køkken skal handle økonomisk forsvarligt inden for det tildelte budget, hvilket i enkelte tilfælde kan resultere i, der vælges en konventionel variant af en råvarer. Da det løbende varierer hvilken råvarer der ikke er økologiske, kan vi desværre ikke oplyse det nærmere, men du/l er velkommen til at spørge i køkkenet.

Når der serveres fisk benytter vi primært fisk der er vildtfanget frem for fisk fra opdræt for at skabe variation i vores tilbud. Vi indkøber sjældent økologisk opdrættet fisk.

Ved tilfælde, hvor køkkenet tilbydes råvare fra borgere udefra så som æbler, rabarber m.m. Benyttes disse til pædagogiske aktiviteter på afdelingen eller i aktivitetscentret og indgår ikke i køkkenet økologiregnskab. Køkkenet modtager ikke råvarer til produktion som ikke er leveret fra leverandør på faktura.





Sommerfest

I midten af juni, blev der afholdt sommerfest på Gildhøjhjemmet.

Der var nakkesteg og kylling på grillen. Derudover var der hjemmelavet kartoffelsalat, pastasalat, grøn salat og brød ☺ Til dessert var der danske jordbær med fløde.

Imens vi sad og nød den dejlige mad, spillede Brian (Gildhøjhjemmets mangeårige faste musikanter) en masse gode sange.

Da det var kaffetid dukkede "Benny" fra Olsenbanden pludselig op ☺ Så var der dømt fis og ballade og endnu flere af de gode sange som vi alle kan synge med på.

Dansegulvet glødede og der blev kaldt på ekstra nummer flere gange.





Hvalpe besøg af Finsk Laphund

Vi fik besøg af en hundeavler der avler Finsk Laphund. Det er fjerde gang at hun kom forbi med et kuld, og lod os kæle med hvalpene inde de skulle ud til deres nye familier. Det var nok heldigt at alle hvalpene var afsat, for ellers kunne man godt blive fristet☺





Solcreme



Solhat



Skygge

Sommeren er over os ☺

Nu hvor sommeren endelig er kommet, vil stræbe efter at lave flest mulige aktiviteter udendørs.

Vi har alle brug for frisk luft og dagslys. Derfor vil vi også opfordre alle til at drikke eftermiddagskaffen ude på diverse terrasser og haver.

Vores dejlige sansehave har bænke og stole så det er muligt både at sidde i skyggen eller solen. Husk solcreme.....



Tour de Gildhøj

Mandag d.7/7 - Fredag d.11/7

Kl 9:00-11:45 + 12:45-14:30

Sted: Midtpunktet



Kåring af Tour de Gildhøj vinderne

Fredag d.11/7

Kl 13:00

Sted: Midtpunktet

Banko x 2

Torsdag d. 17/7 og

Torsdag d.31/7

I Midtpunktet

kl. 13.00 – 14.30

Sted: Midtpunktet



Se den ugentlige aktivitetsoversigt for øvrige aktiviteter