

Kære beboere

Mærkedage i juni



Den 5. juni er Grundlovsdag, hvor vi serverer hjemmebagt jordbærtærte til dagens kage.

Den 7.-9. juni er pinse, hvor vi markerer højtiden med lidt ekstra lækkert. 2. pinsedag serverer vi lækre gulerods muffins med topping til alle beboere.

Den 15. juni er Valdemarsdag, og dagens kage pyntes med flag.

I dagens anledning tilbyder vi ekstraordinært et glas snaps til alle beboere til frokost. Så har dem, der har lyst, mulighed for at nyde en snaps til deres kartoffel- eller sildemad.

Aftenens menu er klassisk dansk sommermenu, som består af stegt kylling med nye kogte kartofler, kyllingeskysauce, hjemmelavet agurkesalat og rabarberkompot. Til dessert serveres alliancegrød med fløde.

Den 23. juni er Sankt Hans aften og menuen er marineret



spareribs og pølser med tilhørende koldkartoffelsalat og blandet salat med olie-eddike dressing.

Til dessert er der friske jordbær med fløde, og dagens kage er hjemmebagt jordbærtærte.

Måltidsråd

Tusind tak til alle jer der deltog i forårets måltidsråd.

Jeres spørgsmål, ros/ris og menuønsker er vigtige for os og vi værdsætter samtalerne.



Nyt på Fristevognen

I denne måned er der koldskål på fristevognen, som kan serveres med kammerjunker eller frisk frugt.

I sommermånederne er der isterninger, så I kan nyde kølige drikke i sommervarmen. Prøv fx en iskaffe.

OPSKRIFT: Iskaffe

1 dl kaffe, 1 tsk sukker, 1 dl sødmælk, isterning

Opløs sukker i lun kaffe og tilsæt iskold mælk samt en isterning



Planterig forplejning til ældre

Køkken Ballerup har med stor begejstring deltaget i projektet "Planterig forplejning til ældre og patienter", som har haft til formål at afprøve opskrifter og fremme planterige måltider i hverdagen – til glæde for både mennesker og miljø.

Den 22. maj 2025 deltog vi i en konference afholdt af Plantebaseret Videnscenter på DTU. Her fortalte vi om vores erfaringer med at udvikle og tilberede velmagende, planterige retter til ældre borgere.

Som en del af projektet blev retterne smagstestet af beboere fra Rosenhavens plejehjem. Til konferencen viste vi korte filmklip, der gav deltagerne et indblik i, hvordan projektet har haft betydning for både borgere og køkkenpersonale – og ikke

mindst den glæde, det har skabt. De korte filmklip vakte stor begejstring blandt deltagerne. Så en stor tak til de to beboere, der deltog i filmen og til alle de beboere der deltog i smagepanelet.

Projektet har tydeligt vist, at når vi samarbejder om bæredygtige måltider, tager vi ikke kun hensyn til klimaet – vi styrker også fællesskabet, skaber stolthed og øger madglæden.

Sommer menu

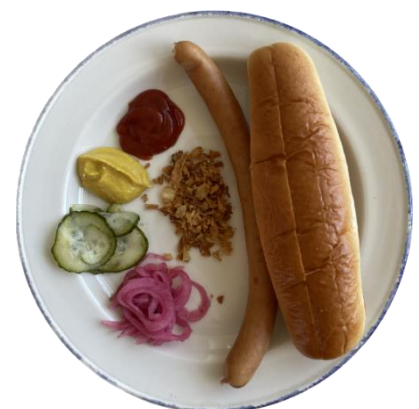
Vi gør os umage for at servere retter, der passer til årstiden.

I de kommende måneder skruer vi ned for antallet af varme supper på menuen og til gengæld serverer vi oftere kartoffelsalater, grønne salater, friske bær og grøntsager, is og forskellige slags koldskål.

Vi serverer også andre typer retter fx madtærte, hotdogs og burgere. For nogle af jer, vil det måske vække minder om at stå ved pølsevognen og få en hotdog eller burger.

Synes I, det er svært at spise en hotdog eller en burger, der er samlet på traditionel måde?

Hvis I hellere vil anrette en hotdog som pølse med brød, og burgeren skilles i flere dele, så er det fint. Det er helt op til jer, hvordan I synes maden er nemmest at spise. Smagsoplevelsen og minderne er det vigtigste.



Vi ønsker jer alle en dejlig juni ☺
Med venlig hilsen Køkken Ballerup