

## Lederen

Kære beboere

Så blev det et nyt år. Jeg håber i alle har haft en dejlig jul, og en festlig Nytårsaften sammen med jeres familier og her på Møllegården.

December har været en aktiv måned med julehygge sammen med jeres pårørende, samt julefrokost, lystur og julegudstjeneste. Desværre har vi måtte vente på vores nye bus, da der har været nogle tekniske udfordringer ifht. denne, men vi vil her i det nye år kunne få en masse dejlige ture igen.



Julemåneden er også en måned, hvor vi gerne har lys tændt i adventskransen, samt kalenderlys. Jeg vil gerne gøre opmærksom på og henstille til, at I benytter jer af LED lys i stedet for levende lys. Vi har desværre oplevet, at der falder gløder ned og får fat i det tørre gran og dette er til stor brandfare for alle. Heldigvis var beboer og personale hurtige, så der skete ikke noget i dette tilfælde, andet end en brændt krans.

Mølleavisen vil desværre ikke udkomme de næste måneder, da vi ikke har personaleressourcerne hertil, grundet en ledig stilling i administrationen. Men køkkenet vil sørge for, at I får en menuplan ud og aktivitetsmedarbejderne vil sørge for en aktivitetsplan til jer.

2024 vil byde på en masse dejlige aktiviteter og jeg glæder mig til den første som er Nytårs kur d. 2 januar, hvor vi skåler det nye år ind sammen i Møllehjulet.

Leder af plejeboligerne Møllegården

Lise Wix Andreasen

## Nyt fra præsten

### Helligtrekonger

Hvor længe varer julen? Mange tager julepynten ned efter anden juledag, men i kirken varer julen lige til Helligtrekongers aften den 5. januar. Her kan man tænde et Helligtrekongerslys. Lyset er en gammel dansk tradition, og det markerer, at julen er til ende. Lyset har tre arme, en for hver af De hellige tre konger, og lyset har form som en forkl. Når lysene var brændt ned, til der hvor armene mødes, var julen slut. Tidligere var der indstøbt en smule krudt, så der lød et lille knald som en effektiv markering af julens afslutning.

I bogen "Peters Jul" fra 1866 står der om helligtrekongersaften:

Se, nu er da Julen strax forbi;  
det er Helligtrekongers Aften.  
Saa ender den rare Jul; men vi  
er glade, at vi har haft den.  
Tre Lys har vi tændte — tænk en Gang!  
for Kongerne, de, som bragte  
Jesusbarnet en Julepresent;  
vi ved det, for Faer har sagt det.  
Her sidder vi ved vort lille Bord  
og ser, hvordan Lysene brænde;  
naar de er slukkede, siger Moer,  
at saa er Julen til Ende.

I Stengård kirke har vi solgt Helligtrekongers lys i en del år. Lysene kommer fra Danmissions lysestøberi. På lysestøberiet arbejder mange frivillige, og de afhenter lysestumper fra genbrugsbutikker i hele Danmark. Alle stumperne bliver støbt om til Helligtrekongers lys og overskuddet fra salget går til Danmission hjælpearbejde rundt verden. Sådan bliver et lys tændt her og minder os om, at de hellige tre konger, eller tre vise mænd, tog budskabet om Guds søn som verdens lys med sig ud til verden, så alle kan høre det. Et lys i mørket i Betlehem blev til et lys i mørket hos os. Vi ses til vores musikandagt den 3. januar på Møllegården, hvor vi tænder et helligtrekongers lys og blandt andet synger Grundtvigs "Dejlig er den himmelblå".

Et lyst og velsignet nytår ønskes alle på Møllegården af

Sognepræst, Karen-Lisbeth Gøricke, Stengård Kirke

## Goddag og farvel

Vi vil gerne byde hjertelig velkommen til jer, som skal til at stifte bekendtskab med Møllegården.

Vi håber, at I vil falde godt til – vi vil gøre vores bedste for at tage godt imod jer.

### Vi har sagt goddag til:

på Afdeling 1

på Afdeling 2



Vi vil også gerne sige et varmt farvel til dem, som ikke længere er her.



### Vi har sagt farvel til:

på Afdeling 1

Estrid Madsen og Annette Lange  
på Afdeling 2

## Menuplan januar 2024

Dato	Ugedag	Hovedret
1	Mandag	Hamburgerryg med brunede kartofler og stuvet grønlangkål Cheesecake med mango
2	Tirsdag	Tunmousse med flutes Benløsefugle med kartofler, skysovs og dampet blomkål
3	Onsdag	Klar suppe med fyld Kogt sprængt kam med kartofler, aspargessovs og dampet porre
4	Torsdag	Koteletter i fad med ris, tomatsovs og ristet svampe Æblegrød med piskefløde
5	Fredag	Kalkunfrikadeller med kartofler, whisky sovs og agurkesalat Ymerdessert med grove chokolade stykker
6	Lørdag	Laks med kartofler, hollandaisesovs og årstidens salat Chokoladecake med cremefraiche
7	Søndag	Farseret ribbensteg med kartofler, skysovs og rødkål Appelsinfromage
8	Mandag	Krebinetter med kartofler og stuvet rosenkål Ost med kiks og frugt
9	Tirsdag	Kogt kylling i karrysovs med ris og dampet ærter/majs Chokolademousse med flødeskum
10	Onsdag	Irsk stuvning med rugbrød og rødbeder Hindbærgrød med piskefløde
11	Torsdag	Frikadeller med kartofler, skysovs og dampet gulerødder Nougat is med vafler
12	Fredag	Broccolisuppe med flødeost Dampet fisk med kartofler, dildsovs og dampet herregårdsblanding
13	Lørdag	Millionbøf med pasta og årstidens råkost Budding med brombærsovs
14	Søndag	Nakkesteg med stegte kartofler, rødvinssovs og agurkesalat Jordbærfromage
15	Mandag	Boller i karry med ris og lynstegt pak choi Blommegrød med piskefløde

## Menuplan januar 2024

Dato	Ugedag	Hovedret
16	Tirsdag	Pikantfars med kartofler, tomatsovs og årstidens råkost Risengrød med kanel sukker og smør
17	Onsdag	Klar suppe med fyld Sprængt oksebryst med kartofler, peberrodssovs og dampet bønner
18	Torsdag	Glaseret skinke med brunede kartofler og stuede spinat Frugtsalat med råcreme
19	Fredag	Laks med flødekartofler og årstidens salat Bagt æblekage med cremefraiche
20	Lørdag	Tunmousse med flutes Thai kylling med kartofler og mangochutney
21	Søndag	Svinekæber i fløde/æble sovs med kartofler Fløderand med frugt
22	Mandag	Gullasch med kartoffelmos og asier Pære med flødeskum
23	Tirsdag	Stegt kylling med bådkartofler, carellasovs og årstidens råkost Ost med kiks og frugt
24	Onsdag	Gule ærter med røget nakke, rugbrød, sennep og rødbeder Dessert med græsk yoghurt
25	Torsdag	Frikadeller med kartofler og stuvet hvidkål Gateau Marcel
26	Fredag	Forloren hare med kartofler, vildtsovs og ribsgele Ribs/solbærgrød med piskefløde
27	Lørdag	Fiskefilet med kartofler, persillesovs og dampet herregårdsblanding Frugttærte med cremefraiche
28	Søndag	Bankekød med kartoffelmos og stegte rodfrugter Citronfromage
29	Mandag	Høns i asparges med tarteletter og dampet ærter Svesketrifli
30	Tirsdag	Lasagne med dagens råkost Pandekager med syltetøj
31	Onsdag	Hakke bøf med løg, kartofler, skysovs og rødbeder Fersken med makronskum



## Tillykke med fødselsdagen

Afdeling	Bolig	Navn	Dato
2	47	Inger Pedersen	1
1	220	Inger Julskov Hansen	4
1	235	Ketty Christensen	10
2	47	Hans Eyvind Busk Pedersen	27



# TILLYKKE

## Beboer- og pårørenderåd

**Formand**

(Repræsentant for frivillige)

Ebbe Christensen

Tlf. 28 30 05 98

**Repræsentanter for beboere**Medlemmer:

Ninna Bilfeldt, bolig 18

Tlf. 44 98 55 34

Preben Sabinsky, bolig 213

Knud Erik Bovbjerg, bolig 44

**Repræsentant for Byrådet**Medlem:

Michael Dorph Jensen

Mail: mijens@gladsaxe.dk

**Repræsentanter for pårørende**Medlemmer

Annette Bilfeldt (næstformand)

Tlf. 23 48 14 60

Mail: bilfeldt@ruc.dk

Lena Skovlund

Tlf. 31 24 03 79

Mail: lena.skovlund1956@gmail.com

Camilla Leth

Mail: cal@limbo-web.dk

**Observatør fra Seniorrådet**

Jørn Guldborg

Mail: JOEGUL@gladsaxe.dk

**Leder af Møllegården, Plejeboliger**

Lise Wix Andreasen

Tlf. 51 28 60 99

Mail: LIWIAN@gladsaxe.dk

## Kontakt info

### Møllegården Plejeboliger:

Tlf. 39 57 47 00

Mail: mollegaarden@gladsaxe.dk

Telefontid alle hverdage fra kl. 9.00  
til kl.14.00

### Leder af Møllegården Plejeboliger

Lise Wix Andreasen

Tlf. 51 28 60 99

Mail: LIWIAN@gladsaxe.dk

### Serviceleder

Jane Aude Lahs

Tlf.: 40 32 47 56

Mail: SOFJAJ@gladsaxe.dk

### Ejendomskoordinator

Lars Børnløs

Tlf. 20 30 76 84

Mail: LARRUU@gladsaxe.dk

### Kontaktperson for frivillige

Vakant

### Mølleavisens redaktion:

Tlf. 39 57 47 00

Mail: mollegaarden@gladsaxe.dk

Lise Wix Andreasen

### Frisør:

Pia Leegaard 23 20 92 82

**Optiker** 20 57 70 88

Clara Skaarup-Jørgensen

info@hjemmebriller.dk

www.hjemmebriller.dk

**Fodpleje** 39 57 30 75

Afd. 1/Marianne 40 79 56 56

Afd. 2/Susanne 28 73 09 48

Åben hver tirsdag, onsdag og fre-  
dag samt hver anden mandag

### Omsorgstandpleje

21 80 65 95

Tandlægen er på klinikken hver  
mandag fra kl. 8.00 - 15.00

Tandplejeren er på klinikken  
torsdag i ulige uger  
fra kl. 8.00 - 15.00

Ved akut behov for  
tandbehandling ringes til  
Skovbrynet Tandklinik på  
tlf. 39 57 65 90

### Boligselskabet KAB

Tlf.: 33 63 12 73

mail: udlt@kab-bolig.dk

## QUIZ VINDER

Bente Smidt  
Bolig 24

