

KRISTIANSMINDE TIDENDE



JULI—AUGUST 2026

NYT FRA LEDELSEN

Kære beboere, pårørende, medarbejdere og frivillige

Sommeren er over os, og vi har allerede mærket, at den i år kom med både sol, varme og en rigtig hedebløge. Det har krævet lidt ekstra opmærksomhed i hverdagen både i forhold til væske, pauser i skyggen og at skabe gode, kølige stunder inde og ude. Tak til alle medarbejdere for at være opmærksomme og omsorgsfulde i de varme dage, og tak til beboere og pårørende for tålmodighed og godt humør.

Nu nærmer ferietiden sig for alvor. Det betyder, at nogle af vores faste medarbejdere holder velfortjent ferie, og at der derfor vil være flere afløsere i huset i juli og august. Vi er glade for den hjælp, de kommer med, og vi vil gøre vores bedste for, at de bliver taget godt imod og får den nødvendige støtte i hverdagen. Samtidig ved vi, at det kan føles anderledes, når der er nye ansigter omkring én, og vi har derfor ekstra fokus på tryghed, kontinuitet og god information.

Sommeren på plejecenteret byder forhåbentlig på mange gode øjeblikke, kaffe i haven, hyggelige aktiviteter, besøg fra familie og små stunder med solskin og samvær. Vi vil også gerne minde alle om sommerfesten i august, som vi glæder os meget til. Det bliver en hyggelig anledning til at samles på tværs af huset og nyde fællesskabet.

Derudover vil vi gøre opmærksom på, at der i uge 34 bliver slebet gulve i gangarealerne i hus 10 og 12 samt i hus 6 og 8 i køkkenområdet. Det kan give lidt ekstra aktivitet og midlertidige ændringer i hverdagen, men vi vil naturligvis gøre vores bedste for, at arbejdet bliver til mindst mulig gene for beboere, pårørende og medarbejdere.

I august siger vi også farvel til Benedikte, som har valgt at gå på pension. Benedikte har blandt andet stået for vores pårørendegrupper, og vi vil gerne sige hende en stor tak for hendes indsats og engagement gennem tiden. Pårørendegrupperne holder derfor pause, indtil vi har fundet en alternativ løsning.

Vi kan også glæde os over, at vi har fået del i en pulje til demensvenlig indretning, hvor der er fokus på vores fællesarealer. Arkitekterne har allerede været på besøg og kommer med forslag til, hvordan vi kan gøre områderne endnu mere trygge, overskuelige og hjemlige for beboerne. Vi kan på nuværende ikke sige om der er midler nok til alle huse men den nye indretning skulle meget gerne være på plads ultimo 2026/primo 2027.

Som planen er nu, vil der forhåbentlig i efteråret også ske en forskønnelse af vores haver, så udeområderne bliver endnu mere indbydende at opholde sig i.

Vi vil også orientere om, at der nu er givet grønt lys til at installere brusehoveder i alle boliger efter de forhøjede legionellatal i vandprøverne tilbage i marts. Kloreringsanlægget kører som det skal, og vi følger fortsat udviklingen tæt i samarbejde med de relevante fagpersoner. Beboere og pårørende vil naturligvis blive orienteret, hvis der kommer ændringer eller nye tiltag.

Vi håber, at juli og august bliver måneder med ro, nærvær og gode oplevelser for alle i huset.

Vi ønsker jer alle en rigtig dejlig sommer.

Med venlig hilsen

Ledelsen



FREDAG
den 28. august 2026



KL. 16.30 – 18.30

Vi åbner **caféen og terrassen**, hvor der vil være mulighed for at nyde en dejlig sommeraften sammen med familie, venner og medarbejdere.



MUSIKALSK UNDERHOLDNING

Fra kl. 17.00 underholder **Lotte Riisholt** med sang og musik.



PØLSEVOGNEN ER ÅBEN

Pølsevognen holder klar og serverer lækre pølser gennem hele arrangementet fra kl. 16.30 til 18.30.

Vi håber, at mange har lyst til at deltage, og vi ser frem til nogle hyggelige timer sammen.

TILMELDING

Tilmelding med borgerens navn samt antal pårørende sendes til:



kristiansminde@roskilde.dk



**SIDSTE FRIST FOR TILMELDING ER
FREDAG DEN 8. AUGUST 2026**

Vi glæder os til at se jer!



KRISTIANSMINDE

Nyt fra Bruger- og pårørenderådet/Kvalitetsrådet

Bruger- og pårørenderådet/Kvalitetsrådet (BPR/KR) har afholdt møde 16. juni 2026.

Ny mødestruktur

Ny mødestruktur med miniteams i alle huse implementeres efter sommerferien. Ændringen giver mulighed for et mere tværfagligt indhold samtidig med at det giver færre møder for alle medarbejdere. Pårørende kan inddrages efter behov i møderne.

Kristiansminde Tidende og Kintella

Kristiansminde Tidende udsendes via Kintella. Efter behov kopieres et antal eksemplarer til husene.

Omkring 70% af beboerne er repræsenteret på Kintella. Pårørende kan få hjælp fra afdelingslederen til at komme i gang. Vi overvejer at afholde et informationsarrangement om brugen af app'en.

Tilsyn

I juni har der været samskabt tilsyn i hus 10. Indtrykket var positivt. Vi afventer rapporten herfra og behandler den på vores næste møde 22. september.

Kommunalt tilskud 2026

Vores genfremsendte ansøgning om tilskud fra Roskilde Kommune er imødekommet, så vi i 2026 modtager i alt 75.000 kr. BPR kan således støtte op om alle de planlagte arrangementer.

Dialog med Sundheds- og Omsorgsudvalget

De pårørende fra BPR har deltaget i to arrangementer med repræsentanter fra de øvrige plejecentre i kommunen. Ved det seneste arrangement var pejlemærker for Sundheds- og Omsorgsudvalgets arbejde i valgperioden det overordnede tema.

Mange emner blev drøftet og blandt meget andet pegede vi på følgende væsentlige områder: Personaleresurser, rekruttering og fastholdelse af personale, faglighed, demensvenlig indretning, døgnrytmebelysning, tydelighed om kommunens tilbud til personer med demens og pårørende, udendørsområderne, handleplaner for demensstrategi og de strategiske pejlemærker.

Det politiske udvalg gik engageret ind i dialogen med de mange repræsentanter og vi noterede os, at udvalget er meget opmærksomt på udfordringerne omkring demens og den forventede stigning i antal borgere med demens i de kommende år.

Orientering

Andelen af faglærte medarbejdere er steget til 83,8% (mål 85%).

Ældrerådet har været på besøg den 28. maj. Rådet udviste stor interesse og nysgerrighed.

Der arbejdes videre omkring demensvenlig indretning med det arkitektfirma, der har vundet opgaven samt Roskilde Kommune.

Vi håber, vi sammen med DAB kan komme i gang med arbejdet med haverne i løbet af efteråret.

Gulvene i gangarealerne i hus 10 og 12 slibes og lakeres efter sommerferien og derefter gulvene i fællesområderne i hus 4 og 8.

Kristiansminde har i juni været omtalt i en artikel på forsiden af "60 Plus" – et tillæg til Roskilde Avis, som udgives af Ældrerådet og Roskilde Kommune.

Der afholdes valg til BPR i løbet af november måned. Der er plads til nye interesserede.

Næste møde i BPR/KR afholdes den 22. september 2026.

BPR har 4 medlemmer, der er pårørende: Anne Gregersen (hus 10), formand og kasserer, Conni Haugbølle (hus 12), næstformand, Lilian Andersen (hus 6) og Randi Pelck (hus 4).

Villy Kristiansen, Ældrerådet samt Teresa Pedersen, centerleder og Naja Krintel Nielsson, souschef, er tilforordnede BPR.

Læs referater fra vores møder og yderligere information <https://kristiansminde.roskilde.dk/da-dk/om-os/bruger-og-parorenderad/>

UNDERHOLDNING V. SØREN WESTERHOLM

Søren kommer en gang om måneden og besøger alle dagligstuer. Her vil han synge og sprede god stemning blandt medarbejdere og beboere. Søren starter i ét hus og bevæger sig rundt i husene.

Søren kommer følgende dage:

Tirsdag den 04.08 kl. 13.30-15.30 i hus 4 og hus 6

Onsdag den 05.08 kl. 13.30-16.00 i Seniorhøjskolen, hus 8, hus 10 og hus 12.



KRISTIANSMINDES VENNERN

Det lønner sig i form af gode oplevelser

Navn	E-mail	Telefon	Rolle
Kirsten Smidt Hansen	kish@hansenpost.dk	20879461	Formand Grafisk Booker
Irene Lund	irenelundh@gmail.com	40853071	Næstformand
Lykke Johansen	lykke-johansen@outlook.dk	40920250	Bestyrelse
Randi Pelck	randi@pelck.dk	25783831	Bestyrelse Referent
Lilian Andersen	lilian.andersen2210@gmail.com	25115672	Kasserer/Bestyrelse
Hanne Poulsen	hanne@skumbanan.dk	21969304	Bestyrelse/Frivillige
Anni Hansen	valdemarroed@gmail.com	26846093	Bestyrelse
Lisbeth Brønnum	lisbeth_bronnum@msn.com	30681440	Frivillig
Anna Jørgensen	anelmajo@webspeed.dk	20763469	Frivillig Bilagsgodkender
John Nielsen	john-nielsen@hotmail.com	20315761	Bilagsgodkender

Ved arrangementer mødes vi i cafeen 13,00 til borddækning

DATOER FOR RESTEN AF 2026:

Søndage kl. 14.00 kaffe/te og kage. Kl. 14.30-15.30 underholdning CAFEEN.

SØNDAGE 16.8. 13.9. 18.10. 15.11. december afventer.

Tirsdag 29.9, kl. 15.30-16.30 Ukrainsk ensemble. DYVOHRAY

KRISTIANSMINDES VENNERN

Det lønner sig i form af gode oplevelser

PER HAMMERICH



SØNDAG 16. august '26 kl. 14:30-15:30

Kaffe/te og kage kl. 14:00

"Dixie er med,

når Per underholder med historier og musik

For borgere og pårørende. Vel mødt 😊

KONCERT DEN 19.08

KL. 10.45



ALEXANDER KRAGLUND

BILLEDER FRA HVERDAGEN PÅ KRISTIANSMINDE

I løbet af den sidste tid har der været mange gode stunder. Bl.a. med hygge på vores terrasser og en skøn sommerfest i hus 12.

Caféen er blevet omdannet til en tredages festival med god musik, dans og øl. Derudover har en gruppe af personalet været ude og gå 5 km til park-stafet.





AKTIVITETSKALENDER – JULI

DATO	AKTIVITET	PLACERING/TIDSPUNKT
1/7	ROSKILDE FESTIVAL	CAFÉEN KL. 10.45
2/7	ROSKILDE FESTIVAL	CAFÉEN KL. 10.45
3/7	ROSKILDE FESTIVAL	CAFÉEN KL. 10.45
4/7		
5/7		
6/7	HØJTLÆSNING V. ROSKILDE BIBLIOTEK	AKTIVITETSRUMMET KL. 10.45
7/7	GUDSTJENESTE	CAFÉEN KL. 13.00
8/7		
9/7		
10/7	DANS	CAFÉEN KL. 10.45
11/7		
12/7		
13/7		
14/7	FÆLLESSANG	CAFÉEN KL. 10.45
15/7		
16/7	FÆLLESSANG V. HENRIK OG JOHANNES	CAFÉEN KL. 10.45
17/7		
18/7		
19/7		
20/7		

21/7		
22/7		
23/7		
24/7	GYMNASTIK	CAFÉEN KL. 10.45
25/7		
26/7		
27/7		
28/7	DANS	CAFÉEN KL. 10.45
29/7		
30/7		
31/7		

AKTIVITETSKALENDER – AUGUST

DATO	AKTIVITET	PLACERING/TIDSPUNKT
1/8		
2/8		
3/8		
4/8	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i> SØREN WESTERHOLM SPILLER GUDSTJENESTE	AKTIVITETSRUM KL. 10.30 HUS 4 KL. 13.30 HUS 6 KL. 14.30 CAFÉEN KL. 13.00
5/8	SØREN WESTERHOLM SPILLER	SENIORHØJSKOLEN KL. 13.00 HUS 8 KL. 13.30 HUS 10 KL. 14.30 HUS 12 KL. 15.30
6/8		
7/8		
8/8		
9/8		
10/8		
11/8	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i> DANS	AKTIVITETSRUM KL. 10.30 CAFÉEN KL. 10.45
12/8		
13/8		
14/8	HØJTLÆSNING	CAFÉEN KL. 10.45

15/8		
16/8	UNDERHOLDNING V. KRISTIANSMINDES VENNER	CAFÉEN KL. 14.00
17/8		
18/8	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i>	AKTIVITETSRUM KL. 10.30
19/8	KONCERT V. ALEXANDER KRAGLUND	CAFÉEN KL. 10.45
20/8		
21/8	FÆLLESSANG	CAFÉEN KL. 10.45
22/8		
23/8		
24/8		
25/8	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i>	AKTIVITETSRUM KL. 10.30
26/8		
27/8	FÆLLESSANG V. HENRK OG JOHANNES	CAFÉEN KL. 10.45
28/8	SOMMERFEST	CAFÉEN KL. 16.30
29/8		
30/8		
31/8		

MADSERVICE MENUPLAN

JULI 2026

Periode 1/07/2026 31/07/2026

Side 1

ONS	Kyllingefrikadeller	Æblegrød
1	Med tzaziki, stegte kartofler og tomat salat	Med fløde
TOR	Fiskelasagne	Hindbærkoldskål
2	Med torsk, spinat og spidskålssalat med agurk	Med kammerjunkere
FRE	Blomkålsgratin	Fløderand
3	Med tomatsovs og broccoli	Med karmelsauce
LØR	Hamburgerryg	Rombudding
4	Med aspargessovs, broccoli og gulerødder	Med kirsebærsovs
SØN	Kalvefrikassé	Cocktailfromage
5	Med agurkesalat og hakket persille	Med flødetop
MAN	Krebinet	Vafler
6	Med skysovs, brasede kartofler og ærter	Syltetøj og flødeskum
TIR	Fisk florentine	Jordbær
7	Med spinat, citron, hvidvinssovs og bagte gulerødder	Med fløde
ONS	Quiche Lorraine	Hindbærgrød
8	Tærte med skinke, grøn salat med vinagrette dressing	Med fløde
TOR	Baconrulle	Chokolademousse
9	Med skysovs, rysteribs og agurkesalat	Med flødeskum
FRE	Spansk æggekage	Marineret Jordbær
10	Med groft rugbrød, tomat og purøg	I appelsin, dertil vanilleis
LØR	Stegt kylling	Romfromage
11	Med skysovs, grøn salat med fløde/citron dressing	Med cacao flødetop og appelsin
SØN	Flæskesteg	Koldskålmousse
12	Med skysovs, broccoli og smørdampede gulerødder	Med rabarberkompot
MAN	Herregårdsbøf	Petit fours
13	Med bearnaise, brasede kartofler og fine ærter	Små kager med fyld
TIR	Medister	Cheesecake i glas
14	Med stuvet ærter og gulerødder	Med brombær topping og pynt
ONS	Røget makrel	Jordbærtrifli
15	Med kartoffelsalat, agurk, tomat og purøg	Pyntet med flødeskum
TOR	Boller i curry	Hvid chokolademousse
16	Med løse ris og dampede ærter	Med sommerbær og hakket chokolac
FRE	Lasagne	Alliancegrød
17	Med kantareller dertil salat	Med fløde
LØR	Rullesteg/persille	Is
18	Med skysovs, gulerødder og agurkesalat	Med krokant
SØN	Farseret kalkunbryst	Citronfromage
19	Med skysovs og broccolisalat	Flødeskum, chokoladepynt
MAN	Sommergryde	Koldskål med skyr
20	Med blomkål, gulerødder, og fine ærter	og friske jordbær
TIR	Benløse fugle (gris)	Frisk frugtsalat
21	Med skysovs, broccoli og rysteribs	Med råcreme
ONS	Svampefrikadeller	Hindbærdessert
22	Med stuvet sommerkål og rødbeder	
TOR	Kalvehjerter	Tiramisu i glas
23	I flødesovs med ribsgele og agurkesalat	Pyntet med kakaopulver
FRE	Chili laks	Stikkelsbærgrød
24	Med hollandaise, citron og råkost	Med fløde

MADSERVICE MENUPLAN

JULI 2026

Periode 1/07/2026 31/07/2026

Side 2

LØR	Paprikagryde	Rødgrød
25	Med svinekød,bacon,cocktailpølser og agurkesalat	Med hvid chokoladecreme
SØN	Nakkesteg	Isdessert med knas
26	Med fransk sennepssovs, perleløg og bønner	Chokolade og appelsin
MAN	Forloren and	Frugtsuppe
27	Med skysovs,broccoli og asier	Med sommerbær og tvebakke
TIR	Sommertærte	Rabarbergrød
28	Med asparges,porre,kartoffel med grøn salat	Med fløde
ONS	Frikadeller	Ymerfromage
29	Med skysovs, smørdampede gulerødder og agurkesa	Med jordbærsovs
TOR	Stjernesnud	Chokoladebudding
30	Med stegt og dampet fisk,rejer,citron og pynt	Med flødeskum
FRE	Grillet frankfurter	Æbletrifli
31	Med kold kartoffelsalat,agurk,tomat og purløg	Med karamelliserede mandler

Spørgsmål omkring allergener kontakt køkkenet

MADSERVICE MENUPLAN

AUGUST 2026

Periode 1/08/2026 31/08/2026

Side 1

LØR	Ribbensteg	Jordbæris
1	Med stegte kartofler, persillesmør og grøn salat	Med vafler
SØN	Coq au Risling	Kærnemælksfromage
2	Fjerkræ i hvidvinssovs med sommergrønt	Med chokoladepynt
MAN	Røget flæsk	Fersken
3	Med mælkeærter(stuvning med sommergrønt)	Med makronflødeskum
TIR	Gratineret mørksej	Frisk frugtsalat
4	Med karrysovs, porre, revet parmesan og ris	Med råcreme
ONS	Grøntsagskrebinet	Abrikosgrød
5	Med skysovs og spidskålssalat	Med fløde
TOR	Frikadeller	Vafler
6	Med kold kartoffelsalat, purøg, tomat	Med syltetøj og flødeskum
FRE	Stegt kalvelever	Æblekage med crumble
7	Med bløde løg skysovs og asier	Serveres med rørt is
LØR	Chili/vanille skinke	Nougatfromage
8	Med flødebagte kartofler og grøn salat	Med flødeskum
SØN	Revelsben	Appelsinfromage
9	Med skysovs, rabarberkompot og agurkesalat	Flødeskum og hakket chokolade
MAN	Farseret blomkål	Koldskål
10	Med skysovs og agurkesalat	Med kammerjunkere
TIR	Paprikagryde	Hindbærdessert
11	Med løse ris og Naanbrød	Med flødeskum
ONS	Farsbrød med bacon	Blommegrød
12	Skysovs og rødbedesalat med peberrod	Med fløde
TOR	Fiskefrikadeller	Vanillebudding
13	Med hvidvinssovs, broccoli og citron	Med bærsovs
FRE	Medister	Kirsebærmousse
14	Med stuvet sommerkål, rødbeder og sennep	På makronbund med flødeskum
LØR	Sprængt kalkun	Sherryfromage
15	Med peberrodssovs, smørdampede gulerødder	Med chokolade og nødder
SØN	Mørbrad à la crème	Italiensk is
16	Med kartoffelgratin og agurkesalat	Med cocktailbær og chokolade
MAN	Hakkebøf	Pandekager
17	Med bløde løg skysovs og rødbeder	Med is og brombærsyltetøj
TIR	Lammegryde	Blommetrifli
18	Med squash, ingefær, tomat og persillekartofler	Med flødeskum
ONS	Stegt fisk	Pæredessert
19	Med persillesovs, citron og gulerodssalat med sennep	Med flødecreme og makroner
TOR	Forloren hare	Jordbær/rabarbergrød
20	Med skysovs, ribsgele og agurkesalat	Med Fløde
FRE	Grøntsagsmoussa	Fløde/karamelfromage
21	Med kartofler og grillet peberfrugt	Med flødeskum
LØR	Hønefrikassé	Citrondessert
22	Med persille og agurkesalat	Med crunche
SØN	Flæskesteg	Baileysfromage
23	Med skysovs, blomkål og agurkesalat	Med flødeskum og chokolade
MAN	Skinkefarsbrød	Hybensuppe
24	Med fransk sennepssovs og gulerødder	Med flødeskum

MADSERVICE MENUPLAN

AUGUST 2026

Periode 1/08/2026 31/08/2026

Side 2

TIR	Paneret flæsk	Pistaciefromage
25	Med hvid løgsovs og rødbeder	Med hakkede pistacienødder og pynt
ONS	Fisk florentine	Hindbærgrød
26	Med spinat, citron, hvidvinssovs og råkost	Med fløde
TOR	Blomkålsgratin	Cheesecake
27	Med tomatsovs og broccoli	Med pære, pistagebund og limegele
FRE	Skinkeschnitzel	Nougat is
28	Med skysovs, brasede kartofler og fine ærter	Med vanillevafler
LØR	Stegt kylling	Chokolademousse
29	Med skysovs, blommechutney og drueagurker	Med flødeskum
SØN	Bøf stroganoff	Ymerfromage
30	Med Kartoffelmos og surt	Med jordbærsovs
MAN	Kødboller	Æblegrød
31	Med hvidvinssovs og grøn salat	Med fløde

Spørgsmål omkring allergener kontakt køkkenet

ROSKILDE
KOMMUNE

ALLE TIDERS ROSKILDE



Marte Meo metoden

På Demenscenter Kristiansminde har vi taget Marte Meo metoden til os som den primære kommunikationsmetode i relationen mellem borgere og personalet.

Ved brugen af Marte Meo støttes borgere med demens i at bibeholde deres færdigheder længst muligt. Marte Meo metoden har vist sig at være særdeles givende i forhold til udviklingen af medarbejdernes samspilskompetencer og har bevirket at livskvaliteten, integriteten og trivslen er øget hos borgere med demens.