

KRISTIANSMINDE TIDENDE



September - Oktober 2026

Demenscenter Kristiansminde

TLF.: 46 31 67 00

Ledelse: Træffes på hverdage og efter aftale

Centerleder
Teresa Pedersen
teresap@roskilde.dk

Souschef
Naja Nilsson
Tlf. 30 84 13 39
najan@roskilde.dk

Afdelingsleder
Hus 4 + 6
Tanya Pedersen
Tlf. 24 90 70 88
tantpe@roskilde.dk

Afdelingsleder
Hus 8
Kjersti Brønholdt
Tlf. 30 84 14 71
kjembr@roskilde.dk

Afdelingsleder
Hus 10 + 12
Tina Falcke
Tlf. 21 17 32 88
tinmfa@roskilde.dk

Vicevært
Per Green
Tlf. 30 84 13 63

Hovednummer til husene:

Hus 4:	46 31 67 41 (fra 7– 23)	/	46 31 67 42 (fra 23– 7)
Hus 6:	46 31 67 61 (fra 7– 23)	/	46 31 67 62 (fra 23– 7)
Hus 8:	46 31 66 81 (fra 7– 23)	/	46 31 66 82 (fra 23– 7)
Hus 10:	46 31 67 11 (fra 7– 23)	/	46 31 67 12 (fra 23– 7)
Hus 12:	46 31 67 21 (fra 7– 23)	/	46 31 67 22 (fra 23– 7)

Nyt fra ledelsen

Kære beboere, pårørende, medarbejdere og frivillige

Sommeren går på hæld, og efteråret står for døren. Vi kan se tilbage på nogle dejlige sommermåneder med hyggelige stunder, aktiviteter og godt samvær i huset. Nu tager vi hul på september og oktober, hvor dagene bliver kortere, og naturen langsomt skifter farve. Selvom temperaturen falder, håber vi fortsat på mange gode oplevelser og hyggelige øjeblikke både inde og ude.

Vi er glade for at kunne fortælle, at projektet om forskønnelse af vores haver nu er sendt i udbud. Hvis alt går efter planen, forventer vi, at arbejdet med at friske haverne op kan begynde i oktober eller november. Der kan naturligvis ske ændringer undervejs, men vi glæder os til at følge projektet og til at få skabt endnu mere indbydende og hyggelige udeområder. Målet er, at haverne skal være rare steder, hvor beboere og pårørende kan gå en tur, nyde årstidernes skiften eller blot sidde sammen i rolige omgivelser.

Vi har desuden fået en ny duocyckel med elmotor, som kan give mulighed for nogle dejlige ture sammen. Man er meget velkomne til at benytte cyklen efter en kort introduktion til i, hvordan den bruges. Hvis man har lyst til at tage sin pårørende med ud på en cykeltur, kan man henvende sig til personalet for at høre mere og aftale en introduktion. Vi håber, at cyklen vil skabe glæde og give mulighed for mange gode fælles oplevelser i den friske luft.

I denne tid siger vi også farvel til Benedikte, som har valgt at gå på pension. Benedikte har gennem årene ydet en stor og engageret indsats og har blandt andet stået for vores pårørendegrupper. Vi vil gerne benytte lejligheden til at sige hende en stor og varm tak for hendes arbejde, engagement og gode samarbejde. Vi ønsker hende alt det bedste og håber, at hun får stor glæde af sin nye tilværelse som pensionist.

Med Benediktes pensionering skal vi samtidig se nærmere på, hvordan en fremtidig pårørendegruppe kan se ud. Dialogen og samarbejdet med de pårørende er vigtigt for os, og derfor vil vi bruge den kommende tid på at overveje, hvordan vi bedst muligt kan skabe en god og holdbar ramme for pårørendegruppen fremover. Vi informerer naturligvis nærmere, når vi ved mere.

I november skal der desuden være valg til bruger- og pårønderådet. Rådet er et vigtigt forum, hvor beboere og pårørende har mulighed for at bidrage med perspektiver, idéer og ønsker til hverdagen på plejecenteret. Vi håber derfor på god interesse og opbakning til det kommende valg. Den præcise dato og nærmere information om valget bliver sendt ud, så snart planlægningen er faldet helt på plads.

Vi ser frem til nogle gode efterårsmåneder med nærvær, fællesskab og hyggelige aktiviteter i huset. Tak til alle beboere, pårørende, medarbejdere og frivillige for jeres bidrag til hverdagen og for det gode samarbejde.

Vi ønsker jer alle et dejligt efterår.

Med venlig hilsen
Ledelsen

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 et hus og bevæger sig rundt i husene. Søren kommer følgende dage:

**Tirsdag den 1. september samt tirsdag den 6. oktober ca. kl. 13.30-15.30
i hus 4 og hus 6**

og

**Onsdag den 2. september samt onsdag den 7. oktober ca. kl. 13-16
i Seniorhøjskolen, hus 8, hus 10 og hus 12**





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

Billeder fra en hyggelig og stemningsfuld sommerfest på Kristiansminde.





KRISTIANSMINDES VENNERN

Det lønner sig i form af gode oplevelser

GENKENDT



CATRINE og HELLE underholder

os med musik fra 1970' og 1980'erne og tager den
i uventede musikalske vendinger

SØNDAG 13. sept. '26 kl. 14:30-15:30

Kaffe/te og kage kl. 14:00 i Cafeen

For borgere og pårørende. **KRISTIANSMINDES VENNNERN**

KRISTIANSMINDES VENNER

Det lønner sig i form af gode oplevelser

DYVOHRAY



5 musikere fra Ukraine er på deres
Danmarksturné og besøger os

TIRSDAG 29. sept. '26 kl. 15.30-16.30

For borgere og pårørende. Vel mødt ☺

Demenscenter Kristiansminde, Margrethekær 2, Roskilde

KRISTIANSMINDES VENNER

Det lønner sig i form af gode oplevelser

KRISTIANSMINDES VENNERN

Det lønner sig i form af gode oplevelser

JEEBAND



Hygge-jazz, lidt irsk folkemusik, klezmer og populære toner. Instrumentalt og vocalt.

SØNDAG 18. okt. '26 kl. 14:30-15:30

Kaffe/te og kage kl. 14:00 i Cafeen

For borgere og pårørende. Vel mødt ☺

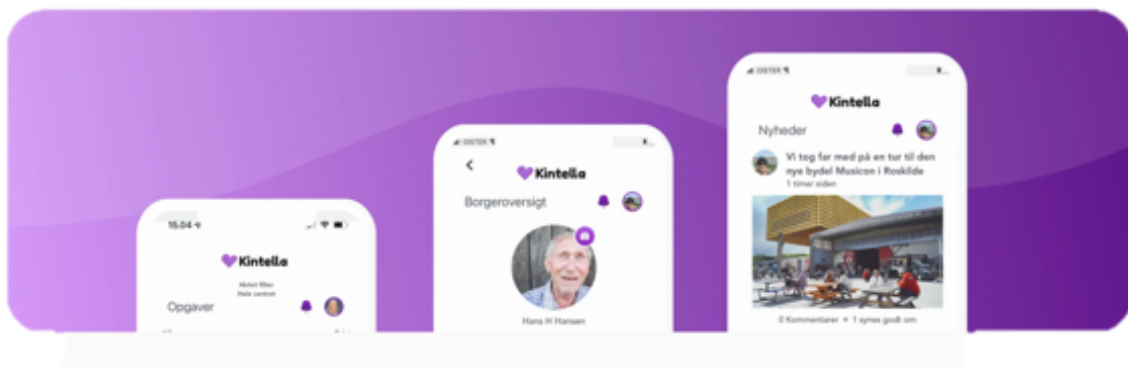
KRISTIANSMINDES VENNERN



ROSKILDE
KOMMUNE

FØLG BEDRE MED I HVERDAGEN!

Vi arbejder med det digitale værktøj Kintella, som er en løsning, der skal styrke dialogen mellem personale og pårørende.



Download Kintella-appen ved at scanne en af QR-koderne herunder med kameraet i din telefon.

Du skal bruge en velkomstkode for at kunne logge ind. Spørg personalet, hvordan du får koden og kommer i gang.



AKTIVITETSKALENDER – SEPTEMBER

DATO	AKTIVITET	PLACERING/TIDSPUNKT
1/9	GUDSTJENESTE SØREN WESTERHOLM SPILLER	CAFÉEN KL. 13.00 HUS 4 KL. 13.30 HUS 6 KL. 14.30
2/9	SØREN WESTERHOLM SPILLER	SENIORHØJSKOLEN KL. 13.00 HUS 8 KL. 13.30 HUS 10 KL. 14.30 HUS 12 KL. 15.30
3/9		
4/9		
5/9		
6/9		
7/9		
8/9	GYMNASTIK	CAFÉEN KL. 10.45
9/9		
10/9		
11/9	DANS	CAFÉEN KL. 10.45
12/9		
13/9	UNDERHOLDNING V. KRISTIANSMINDES VENNER	CAFÉEN KL. 10.45
14/9		
15/9		

16/9		
17/9	HØJTLÆSNING	CAFÉEN KL. 10.45
18/9		
19/9		
20/9		
21/9		
22/9	DANS	CAFÉEN KL. 10.45
23/9		
24/9	FÆLLESSANG V. HENRIK OG JOHANNES	CAFÉEN KL. 10.45
25/9		
26/9		
27/9		
28/9		
29/9	UNDERHOLDNING V. KRISTIANSMINDES VENNER	CAFÉEN KL. 15.30
30/9	FÆLLESSANG	CAFÉEN KL. 10.45

AKTIVITETSKALENDER – OKTOBER

DATO	AKTIVITET	PLACERING/TIDSPUNKT
1/10		
2/10		
3/10		
4/10		
5/10		
6/10	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i> GUDSTJENESTE SØREN WESTERHOLM SPILLER	AKTIVITETSNUM KL. 10.30 CAFÉEN KL. 13.00 HUS 4 KL. 13.30 HUS 6 KL. 14.30
7/10	SØREN WESTERHOLM SPILLER	SENIORHØJSKOLEN KL. 13.00 HUS 8 KL. 13.30 HUS 10 KL. 14.30 HUS 12 KL. 15.30
8/10		
9/10	DANS	CAFÉEN KL. 10.45
10/10		
11/10		
12/10		
13/10	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i>	AKTIVITETSNUM KL. 10.30
14/10		
15/10		

16/10		
17/10		
18/10	UNDERHOLDNING V. KRISTIANSMINDE'S VENNER	CAFÉEN KL. 14.00
19/10		
20/10	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i> HØJTLÆSNING	AKTIVITETSNUM KL. 10.30 CAFÉEN KL. 10.45
21/10	MUSIKBESØG V. BENJAMIN AGGERBÆK <i>(Deltagelse efter aftale)</i>	KL. 10.00
22/10	FÆLLESSANG V. HENRIK OG JOHANNES	CAFÉEN KL. 10.45
23/10	DANS	CAFÉEN KL. 10.45
24/10		
25/10		
26/10		
27/10	LEG PÅ PLEJEHJEM <i>(Deltagelse efter aftale)</i> GYMNASTIK	AKTIVITETSNUM KL. 10.30 CAFÉEN KL. 10.45
28/10		
29/10		
30/10	FÆLLESSANG	CAFÉEN KL. 10.45
31/10		

MADSERVICE MENUPLAN

SEPTEMBER 2026

Periode 1/09/2026 30/09/2026

Side 1

TIR	Svampefrikadeller	Romfromage
1	Med skysovs og rødbedesalat	Med cacao flødetop og appelsin
ONS	Kalvehjerter	Vanilleis
2	I flødesovs med kartoffelmos og tyttebær	Med chokoladesovs og vafler
TOR	Skinke	Alliancegrød
3	Med kold kartoffelsalat med agurk, tomat og purløg	Med fløde
FRE	Fisk i fad	Panna cotta
4	Med æbler, tomatsovs, ærter og citron	Med pærekompot
LØR	Enebærgryde	Muldvarpeskud
5	Med skært svinekød, gulerødder og kartoffelmos	(Sveskedessert)
SØN	Stegt kylling	Citronfromage
6	Med champignonsovs og bagte bønner med bacon	Flødeskum, chokoladepynt
MAN	Forloren and	Koldskål
7	Med skysovs, ribsgele og asier	Med kammerjunkere
TIR	Pølser	Vafler
8	Med varm kartoffelsalat, sennep og ketchup	Syltetøj og flødeskum
ONS	Stegt sild	Solbær/ribsgrød
9	Med persillesovs og rødbeder	Med fløde
TOR	Koteletter i fad	Chokoladeparfait
10	Med bacon, peberfrugt, og løse ris	Med hindbærsovs
FRE	Kartoffelgratin	Æbletrifli
11	Med spinat, ost og rødkålssalat	Med karamelliserede mandler
LØR	Efterårsgryde	Chokoladebudding
12	Med svinekød, cocktailpølser og kartoffelmos	Med flødeskum
SØN	Nakkesteg	Kirsebærfromage
13	Med bacon, rysteribs og broccoli	Med flødeskum
MAN	Kyllingepate	Pandekager
14	Med skysovs og æble/sellerisalat	Med jordbærsyltetøj
TIR	Fiskelasagne	Stikkelsbægrød
15	Med torsk, spinat og spidskålssalat med agurk	Med fløde
ONS	Biksemad	Ymerfromage
16	Med rødbeder og rugbrød	Med brombærsovs
TOR	Svampestroganoff	Tiramisu i glas
17	Med grov kartoffelmos og surt	Pyntet med kakaopulver
FRE	Hakkebøf	Hindbærdessert
18	Med bløde løg, skysovs og rødbeder	Flødeskum
LØR	Kalkunschnitzel	Is
19	Med skysovs stegte kartofler og ratatouille	Med krokant
SØN	Hamburgerryg	Cocktailfromage
20	Med stuved spinat og gulerødder	Med flødetop
MAN	Frikadeller	Solbærsuppe
21	Med stuved ærter og gulerødder, samt surt	Med tvebakker
TIR	Efterårstærte	Cheesecake i glas
22	Med butternut squash, græskarkerner og salat	Med brombær topping og pynt
ONS	Benløse fugle (gris)	Jordbægrød
23	Med skysovs og rødløgskompot	Med fløde
TOR	Dampet laks	Gammeldags æblekage
24	Med citronsovs og smørdampede gulerødder	Med flødeskum og ribsgele

LADSERVICE MENUPLAN
SEPTEMBER 2026
periode 1/09/2026 30/09/2026
Side 1

RE	Baconrulle	Fløderand
25	Med skysovs, rysteribs og drueagurker	Med karamelsovs
ØR	Hønsfrikassé	Pære i portvin
26	Med persille og agurkesalat	Hjemmesyltet pære med råcreme
ØN	Flæskesteg	Sherryfromage
27	Med hjemmekogt rødkål og brunede kartofler	Med chokolade og nødder
AN	Lasagne	Sveskegrød
28	Med hvide bønner, rodfrugter og hvidkålsalat	Med Fløde
ØR	Kogt oksekød	Mikkelsdagssuppe
29	Med flødepeberrodssovs og grønne bønner	Oksekødssuppe med urter /ristoppe
NS	Fiskefrikadeller	Fersken
30	Med caperssovs, citron og gulerodsråkost	Med makronflødeskum

pårgsmål omkring allergener kontakt køkkenet


MADSERVICE MENUPLAN

OKTOBER 2026

Periode 1/10/2026-31/10/2026

Side 1

TOR	Forløren skildpadde	Rombudding
1	Med halvt æg og hjemmebagt flute	Med kirsebærsovs
FRE	Paneret flæsk	Bærsuppe
2	Med hvid løgsovs og gulerødder	Med tvebakker
LØR	Mørbrad med bacon	Fløde/karamelfromage
3	Flødesovs,bagte rødbeder med hvidløg	Med flødeskum
SØN	Stegt kylling	Citrondessert
4	Med champignonsovs og bagte bønner med bacon	Med crunch
MAN	Stegt fisk	Pandekager
5	Med persillesovs,citron og gulerødssalat med sennep	Med is og brombærsyltetøj
TIR	Frikadeller	Bondepige
6	Med stuvet hvidkål og rødbeder	Med slør (æbledessert)
ONS	Indisk curry	Chokolademousse
7	Med nannbrød med nigellafrø og cremefraiche	Med flødeskum
TOR	Brunkål	Rødgrød
8	Med flæsk,pølse og sennep	Med fløde
FRE	Forløren hare	Gulerødssuppe
9	Med skysovs,drueagurk og tyttebær	Med æble/valnødde topping
LØR	Braiseret svinekæbe	Vanilleis
10	Med kartoffelmos med jordskokke og surt	Med Jordbærsovs
SØN	Flæskesteg	Appelsinfromage
11	Med skysovs og hjemmekogt rødkål	Flødeskum og hakket chokolade
MAN	Kylling i curry	Cognacmousse
12	Med løse ris og fine ærter	Med nøddekrokant
TIR	Hjemmerøget laks	Vanillebudding
13	Med hollandaise,citron og råkost af rodfrugter	Med bærsovs
ONS	Boller i selleri	Æblegrød
14	Med grønkålssalat med appelsinperler	Med fløde
TOR	Grøntsagsmousaka	Tomatsuppe
15	Med efterårssalat	Med kødboller
FRE	Hakkebøf	Abrikosris
16	Med bløde løg,skysovs og rødbeder	
LØR	Farseret kalkunbryst	Ymerfromage
17	Med skysovs og bagte gulerødder	Med brombærsovs
SØN	Efterårsgryde	Skovbærdessert
18	Med svinekød,cocktailpølser og kartoffelmos	
MAN	Medister	Øllebrød
19	Med skysovs og hjemmekogt rødkål	Med flødeskum
TIR	Krebinet	Hindbærgrød
20	Med skysovs,brasede kartofler og ærter	Med fløde
ONS	Stegt sild	Kartoffelsuppe
21	Med hvid løgsovs og romainesalat med æbler	Med bacontern
TOR	Millionbøf	Pære
22	Med kartoffelmos og rødbeder	Med creme og crunch
FRE	Grøntsagsfrikadeller	Nougatfromage
23	Med skysovs og bagte rodfrugter	Med flødeskum
LØR	Sprængt kam	Kirsebærtrifli
24	Med peberødssovs og timianbagte gulerødder	Med flødeskum

MADSERVICE MENUPLAN

OKTOBER 2026

Periode 1/10/2026 31/10/2026

Side 2

SØN	Rullesteg/svesker	Skyrfromage
25	Med skysovs, rødkål og asier	Med bærsøvs
MAN	Skinkefarsbrød	Fersken
26	Med fransk sennepssøvs og gulerødder	Med makronflødeskum
TIR	Brændene kærlighed	Vanilleis
27	(Vegetarisk) med rødfrugter	Med valnød og chokolade
ONS	Stegt kalvelever	Skovbægrød
28	Med bløde løg, skysovs og asier	Med fløde
TOR	Fisk i fad	Petit fours
29	Med æbler, tomatsovs, ærter og citron	Små kager med fyld
FRE	Kyllingefarsbrød	Æbleskiver
30	Med løgsovs, kartofler og gulerødder	Med solbærsyltetøj
LØR	Braiseret oksetykkam	Hokaidosuppe
31	Med æble/pastinak og grov urtemos	Med cremefraiche og ristede nødder

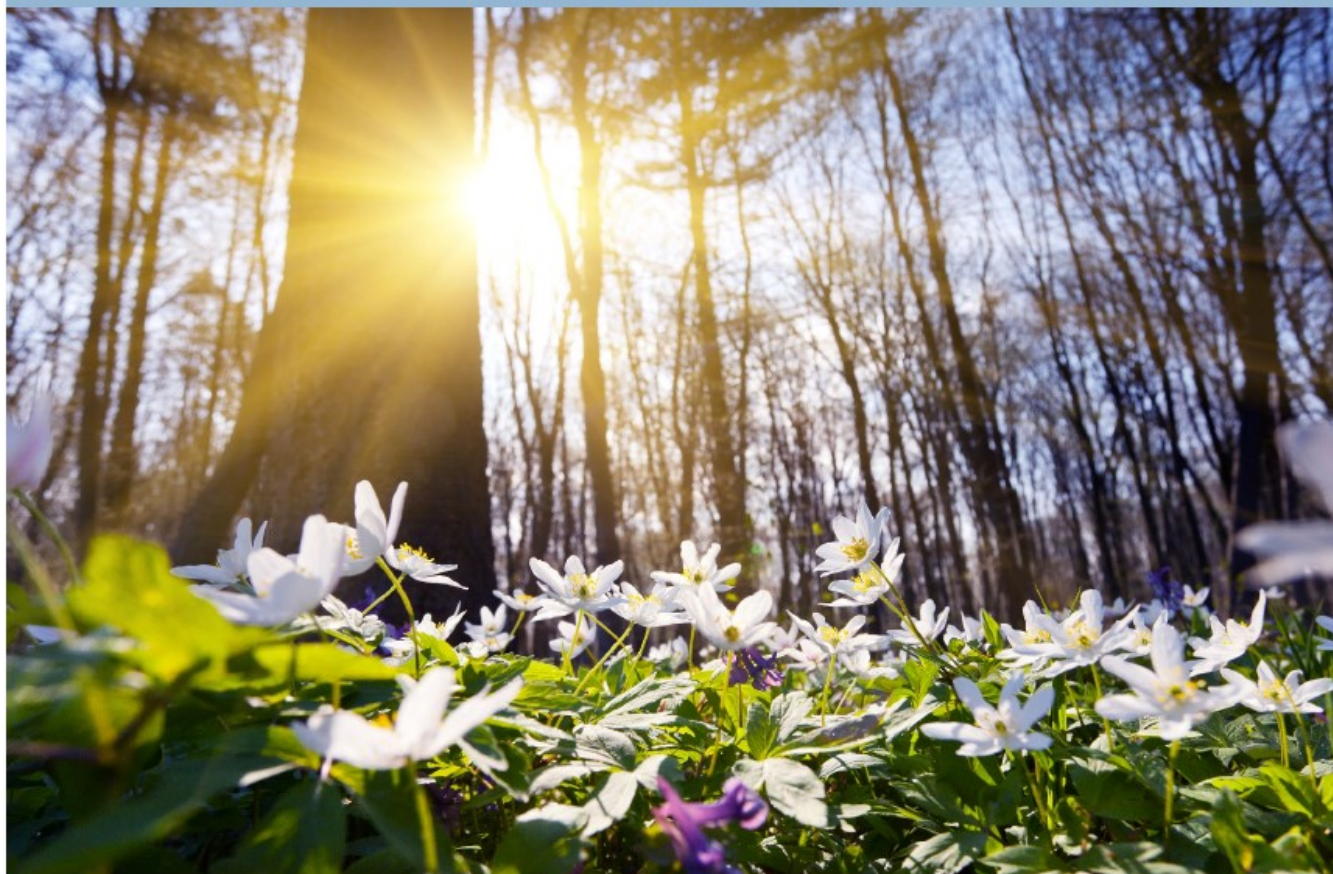
Spørgsmål omkring allergener kontakt køkkenet





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.