

SOCIAL- OG SUNDHEDSHJÆLPERKLUBBEN



Generalforsamling

Onsdag d. 25. februar 2026 kl. 1730 – FOA Kantinen

DAGSORDEN GENERALFORSAMLINGEN

1. Velkomst ved formanden
2. Valg af dirigent
3. Formandens beretning
4. Godkendelse af regnskab for perioden 1. januar 2025 til 31. december 2025
5. kontingent
6. indkomne forslag

Bestyrelsen indstiller til generalforsamlingen at antallet af arrangementer drøftes og der træffes

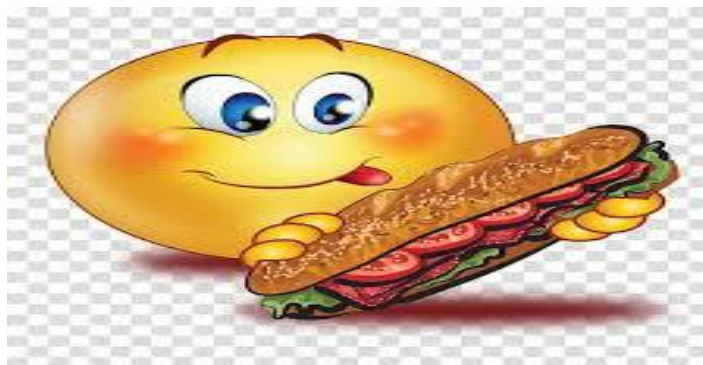
beslutning om:

Skal vi fortsat have 4 arrangementer om året – eller skal vi have 3 og måske derved have mulighed for at planlægge arrangementer der måske koster noget mere og dermed også kommer med noget andet indhold?

Andre indkomne forslag skal være formanden i hænde senest d. 13. februar 2026 kl. 12:

Jeannette208@hotmail.com

7. Valg til bestyrelsesposter
 - Valg af formand for 2 år: *Jeannette genopstiller*
 - Valg af kasserer for 2 år: *Hanne genopstiller*
 - Valg af bestyrelsesrepræsentant for 2 år: *vacant*
 - Valg af 2 bestyrelsesrepræsentantsuppleanter for 2 år: *Ina og Line genopstiller*
 - Valg af bilagskontrollant for 2 år: *Jane genopstiller*
 - Valg af bilagskontrollantsuppleant for 2 år: *Susanne genopstiller*



Tilmelding til spisning til:

Jeannette: SMS 22588623 – skriv: kommer + fornavn og efternavn

senest d. 20. februar

Bestyrelsen bestiller sandwich til deltagerne. Derfor bedes du ved tilmelding give besked om hvilket nr. sandwich du ønsker. Du kan vælge mellem:

1. ROSEMARIN SKINKE

Italiensk grillskinke med rosmarin fra Asti, goudaost, salat, tomat, agurk, rød peberfrugt og dijonmayon naise. Serveret på lyst brød.

2. KYLLING

Grillet kylling vendt i rød pesto, bacon, friskrevet pecorino (ost lavet på fåremælk fra Sicilien), salat, tomat, agurk, rødløg og Dijon mayonnaise. Serveret på lyst brød.

3. PROSCIUTTO

Prosciutto crudo, semidried cherrytomater, friskrevet ost fra Lombardia, jomfruolivenolie, pesto, salat og rucola. Serveret på lyst brød.

4. ITALIAN SUB

Italiensk kogt skinke, salami milano, salami ventricina med røget chili, friskrevet provolone, salat, tomat, agurk, rødløg og dijonmayonnaise.
Serveret på groft brød.

5. COPPA

Coppa (lufttørret nakkefilet fra Parma) med gorgonzola, salat, tomat, rucola, semidried cherrytomater og frisk grøn pesto.
Serveret på lyst brød.

6. VEGETAR

Grillet artiskok, tomat, bøfmozzarella, salat, rød peberfrugt, agurk, rødløg, pesto og jomfruolivenolie. Serveret på groft brød.

7. MORTADELLA

Mortadella, bøfmozzarella, salat, rød peberfrugt, tomat, agurk og dijonmayonnaise.
Serveret på lyst brød.

8. TUN

Hjemmelavet tunsalat (ærter, rød peberfrugt, rødløg) salat, citronolie og dijonmayonnaise.
Serveret på groft brød.

9. BRESAOLA

Bresaola (lufttørret okseinderlår), salat, tomat, agurk, rucola, trøffelolie og parmesanflager. Serveret på lyst brød.

10. GOLFETTA

Salami Golfetta fra Golfera, salat, semi-dry cherrytomater, agurk, rødløg og dijon mayonnaise.