



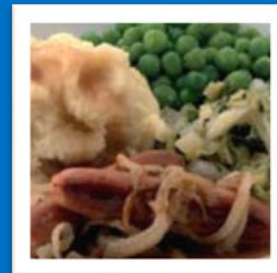
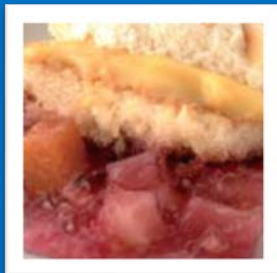
Usługi żywieniowe dla pacjentów

Ulotka informacyjna

(Patient Food Service Information Booklet)

Polish

Ulotka ta jest przeznaczona wyłącznie do użytku wewnętrznego i nie należy zabierać jej ze szpitala.



Informacje dla pacjentów – usługi żywieniowe

Mamy nadzieję, że posiłki podawane w szpitalu spełnią Państwa oczekiwania. Niniejsza ulotka ma zapewnić Państwu informacje na temat usług żywieniowych zapewnianych pacjentom podczas ich pobytu szpitalnego. Jeżeli potrzebują Państwo pomocy przy wyborze posiłków, np. ze względu na konieczność stosowania określonej diety, lub mają Państwo trudności z zaplanowaniem swoich posiłków, prosimy poinformować o tym pracowników oddziału, którzy będą mogli Państwu pomóc lub porozmawiają w Państwa imieniu z dietetykiem lub członkiem zespołu cateringowego.

Zasady żywieniowe Żywność modyfikowana genetycznie Alergeny Jak korzystać z jadłospisu	Strona 3
Zamawianie posiłków	Strona 4
Posiłki wegetariańskie i wegańskie	Strona 5
Jadłospis dwutygodniowy	Strona 6 – 19
Specjalny jadłospis	Strona 20
Specjalny jadłospis wegetariański i wegański	Strona 21
Potrawy halal	Strona 22
Potrawy koszerne	Strona 23
Potrawy bezglutenowe	Strona 24
Informacje na temat diety płynnej i półpłynnej	Strona 25
Potrawy dozwolone w fazie 1 i informacje	Strona 26
Potrawy dozwolone w fazie 2 i informacje	Strona 27

Zasady żywieniowe

Wszystkie opracowane przez nas przepisy są sprawdzane przez dietetyków i zostały przygotowane tak, aby umożliwić Państwu wybór prawidłowo zbilansowanych i pożywnych posiłków. Bardzo często pacjenci przebywający w szpitalu mają mniejszy apetyt, dlatego przygotowaliśmy różnorodne posiłki tak, aby spełnić Państwa indywidualne potrzeby. Przyjmowanie właściwych pokarmów ma dobry wpływ na stan Państwa zdrowia i przyczyni się do szybszego powrotu do zdrowia.

Żywność modyfikowana genetycznie

Zespół cateringowy szpitali United Lincolnshire Hospitals NHS Trust nie wykorzystuje produktów lub składników sklasyfikowanych jako żywność modyfikowana genetycznie (GM).

Alergeny

Zgodnie z przepisami określonymi w **The Food Labelling (Amendment) (England) (Number 2) Regulations 2004** (Ustawa o etykietowaniu żywności), wszystkie opracowane przez nas potrawy zostały sprawdzone pod kątem występowania alergenów.

Aby uzyskać pomoc oraz szczegółowe informacje na ten temat, prosimy skontaktować się z członkami zespołu cateringowego.

Jak korzystać z jadłospisu

Jadłospis przedstawia dzienny wybór posiłków, które wybierać Państwo mogą podczas aktualnego cyklu dwutygodniowego.

Mogą Państwo wybierać posiłki bezpośrednio z jadłospisu, jednak prosimy dokładnie rozważyć swój wybór, jeżeli przestrzegają Państwo specjalnej diety.

Jeżeli nie są Państwo pewni, czy wybrany posiłek jest odpowiedni, prosimy zapytać o to członka zespołu pielęgniarskiego lub dietetyka.

- ◆ Pory posiłków są różne. Prosimy zapytać pracowników oddziału szpitalnego o pory podawania posiłków.
- ◆ Oferujemy naszym pacjentom szeroki wybór posiłków na śniadanie, obiad i kolację:
 - Podajemy śniadanie w stylu kontynentalnym – sok owocowym, płatki śniadaniowe do wyboru, tost, marmolada lub dżem
 - Zespół cateringowy w centralnej kuchni zajmuje się przygotowywaniem posiłków na obiady i kolacje. Posiłki podawane są przez salowe lub pielęgniarki – razem z posiłkiem otrzymają Państwo jadłospis, aby mogli potwierdzić, że otrzymali to, co zamówili.
 - Soki owocowe, pieczywo oraz przyprawy, np. sól, pieprz i sosy, są zawsze dostępne (Prosimy poprosić o nie, jeżeli nie zostały one podane razem z posiłkiem)
- ◆ W ciągu dnia oferowane będą ciepłe i zimne napoje, które podawane będą przez salowe lub pielęgniarki.
- ◆ W szpitalu znajduje się kilka sklepików i punktów restauracyjnych, w których osoby Państwa odwiedzające mogą kupić napoje i jedzenie. Prosimy zapytać pracowników oddziału o szczegółowe informacje na ten temat.

Zamawianie posiłków

Każdego dnia otrzymają Państwo jadłospis przedstawiający informacje na temat posiłków dostępnych następnego dnia. Prosimy o zakreślenie okienka przy wybranej przez Państwa potrawie. Jadłospisy zostaną następnie zebrane.

Przy każdej potrawie umieszczony został specjalny symbol, który pomoże Państwu dokonać wyboru:

S – Dieta płynna i półpłynna

He – Posiłek wysokoenergetyczny

♥ – Opcja zdrowa

(V) – Posiłek wegetariański

Jeżeli muszą Państwo przestrzegać specjalnej diety, prosimy poinformować o tym pracowników oddziału i wybierać potrawy, przy których umieszczony został właściwy symbol.

Prosimy mieć na uwadze, że posiłki w ‘opcji zdrowej’ przeznaczone są dla osób znajdujących się na diecie cukrzycowej lub odchudzającej.

Prosimy pamiętać o wpisaniu Państwa nazwiska oraz oddziału na jadłospisie, aby zapewnić, że otrzymają Państwo prawidłowy posiłek. Jeżeli potrzebują Państwo pomocy przy wypełnianiu jadłospisu, prosimy poprosić o pomoc pracowników oddziału.

Oprócz tradycyjnego jadłospisu oferujemy ponadto **jadłospis specjalny**, z którego mogą Państwo skorzystać w przypadku, gdy nie wybrali Państwo żadnej z proponowanych potraw.

Wielkość porcji

Wielkość porcji obliczony został tak, aby spełnić standardy żywieniowe określone przez Ministerstwo Zdrowia dla posiłków przygotowywanych dla pacjentów szpitalnych. Przedmiotowe standardy mają zapewnić, że otrzymują Państwo wystarczającą ilość odżywczych składników pokarmowych (szczególnie protein), aby wspomagać Państwa organizm i umożliwić szybki powrót do zdrowia.

Jeżeli chcieliby Państwo otrzymywać mniejsze porcje, prosimy zaznaczyć to w swoim jadłospisie – dołożymy wszelkich starań, aby spełnić Państwa oczekiwania, zmniejszając ilość warzyw i ziemniaków.

Posiłki wegetariańskie i wegańskie

Niektóre z potraw przygotowane zostały przy współpracy z Towarzystwem Wegetariańskim. Jeżeli zauważą Państwo w jadłospisie przedstawione poniżej logo, oznacza to, że dana potrawa przygotowana została zgodnie z wytycznymi Towarzystwa Wegetariańskiego (np. wykorzystanie jaj wiejskich). Brak logo oznacza, że do przygotowania potrawy wykorzystane zostały inne składniki, np. jaja pochodzące z hodowli.



Potrawy wegetariańskie oznaczone są symbolem **(V)**. Oferujemy ponadto **specjalne potrawy wegetariańskie i wegańskie** dla pacjentów, którym potrawy proponowane w jadłospisie nie przypadły do gustu. Potrawy te zostały opracowane specjalnie na nasze potrzeby przez wiodących mistrzów kucharskich i zatwierdzone przez Towarzystwo Wegetariańskie.

Prosimy mieć na uwadze, że przygotowujemy posiłki wegetariańskie korzystając ze składników tj. mleko, jaja wiejskie i ser wegetariański – wszystkie potrawy jednak nie zawierają mięsa lub ryb, a także produktów zwierzęcych, jak np. podpuszczki lub żelatyny.

Wszystkie sery wykorzystywane w szpitalu, zarówno w potrawach przeznaczonych dla pacjentów, jak i restauracjach lub stołówkach są odpowiednie dla wegetarian.

Posiłki wegańskie

Aby zapewnić możliwie największy wybór potraw, pacjenci, którzy preferują posiłki wegańskie, mogą wybrać je bezpośrednio z karty (**Specjalny jadłospis wegetariański i wegański**).

Wszystkie składniki są dokładnie sprawdzane, aby zapewnić, że do przygotowania potraw nie wykorzystywane są żadne produkty zwierzęce lub produkty pochodzenia zwierzęcego, np. tłuszcze zwierzęce, tłuszcze zwierzęce do pieczenia, mleko, ser, bulion lub sosy pieczeniowe.

JADŁOSPIS DWUTYGODNIOWY

PONIEDZIAŁEK 01 OBIAD

Zapiekanka rybna z ziemniakami	S He
Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym	He
Warzywny Stroganow (V)	♥
Pure ziemniaczane	S ♥
Gotowany ryż	♥
Zielony groszek	♥
Talarki marchewki	S ♥
Pieczony kurczak na zimno	♥
Sałatka	♥
Biskopt imbirowy	S He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Świeża pomarańcza	♥
Gruszki w naturalnym syropie	S ♥

PONIEDZIAŁEK 01 KOLACJA

Gęsta zupa warzywna	
Sok pomarańczowy	S ♥
Omlet (V)	S ♥
Ziemniaki w mundurkach	He
Baked Beans	♥
Pasztecik z wieprzowiną	He
Sałatka	♥
Kanapka z serem (chleb pełnoziarnisty)	He S
Kanapka z serem (chleb biały)	He S
Kanapka z indykiem (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z indykiem (chleb biały)	♥
Ciasto bananowe	S He
Tęczowy deser truskawkowy	S
Lody	S
Brzoskwinie w naturalnym syropie	S ♥
Ser i krakersy	

WTOREK 02 OBIAD

Pieczony kurczak ♥
Nadzienie z cebuli z szalwią
Kiełbaski z ziemniakami i cebulą He
Zapiekany makaron z serem (V) S He
Sos pieczeniowy S

Pure ziemniaczane S ♥
Ziemniaki sauté He
Brokuły S ♥
Mieszane warzywa ♥

Ser Cheddar i ananas He
Sałatka ♥

Szarlotka z kruszonką He
Sos budyniowy S ♥
Pudding ryżowy S He
Banan S ♥
Ananas w naturalnym syropie ♥

WTOREK 02 KOLACJA

Zupa pomidorowa S
Sok pomarańczowy S ♥

Kulebiak S He

Pure ziemniaczane S ♥
Zielony groszek ♥

Tuńczyk ♥
Sałatka ♥

Kanapka z różowym łososiem (chleb pełnoziarnisty) S ♥
Kanapka z różowym łososiem (chleb biały) S
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty) S He
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb biały) S He

Pączek z dżemem S He
Jogurt owocowy S ♥
Lody S
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie ♥
Ser i krakersy

ŚRODA 03 OBIAD

Pieczony indyk	♥
Sos żurawinowy	
Gulasz wołowy	S ♥
Zapiekanka z soczewicy z kruszonką (V)	He
Sos pieczeniowy	S
Pure ziemniaczane	S ♥
Pieczone ziemniaki	He
Kalafior	S ♥
Fasolka	♥
Wędzona makrela	♥
Sałatka	♥
Gruszki w naturalnym syropie z cytryną	S He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Świeże jabłko	♥
	S ♥

ŚRODA 03 KOLACJA

Rosół	S
Sok pomarańczowy	S ♥
Zapiekanka z kalafiozem i serem (V)	S He
Ziemniaki w mundurkach	He
Warzywa po macedońsku	S ♥
Mus czekoladowy na zimno	♥
Sałatka	♥
Kanapka z serem i pomidorem (chleb pełnoziarnisty)	S ♥
Kanapka z serem i pomidorem (chleb biały)	S
Kanapka z szynką (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z szynką (chleb biały)	
Budyń	S
Mandarynki w bezcukrowej galaretkie	S ♥
Lody	S
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie	♥
Ser i krakersy	

CZWARTEK 04 OBIAD

Korma z kurczakiem S He
Pieczona szynka ♥
Chilli warzywne (V) He
Sos pietruszkowy S He

Pure ziemniaczane S ♥
Gotowany ryż ♥
Kukurydza ♥
Brokuły S ♥

Scotch egg He

Sałatka ♥

Biszkopt czekoladowy S He
Sos czekoladowy S ♥
Pudding ryżowy S He
Banan S ♥
Brzoskwinie w naturalnym syropie S ♥

CZWARTEK 04 KOLACJA

Zupa grzybowa S
Sok pomarańczowy S ♥

Lancashire Hot Pot S He
Pure ziemniaczane S ♥
Brukiew S ♥

Quiche po hiszpańsku (V) He
Sałatka ♥

Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty) S He
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb biały) S He
Kanapka z indykiem (chleb pełnoziarnisty) ♥
Kanapka z indykiem (chleb biały)

Biszkopty z owocami i bitą śmietaną S He
Jogurt owocowy S ♥
Lody S
Ananas w naturalnym syropie ♥
Ser i krakersy

PIĄTEK 05 OBIAD

Ryba w panierce	He
Lasagne z wołowiną	He
Zapiekanka ziemniaczana z porami i serem (V)	S He
Sos pietruszkowy	S He
Pure ziemniaczane	S ♥
Ziemniaczane wedges	He
Zielony groszek	♥
Talarki marchewki	S ♥
Pieczony indyk na zimno	♥
Sałatka	♥
Szarlotka z kruszonką	He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Banan	S ♥
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie	♥

PIĄTEK 05 KOLACJA

Zupa selerowa	S
Sok pomarańczowy	S ♥
Gulasz z kurczakiem	S He
Pure ziemniaczane	S ♥
Mieszane warzywa	♥
Peklowana wołowina	S
Sałatka	♥
Kanapka z serem, marchewką i cebulą (chleb pełnoziarnisty)	He
Kanapka z serem, marchewką i cebulą (chleb biały)	He
Kanapka z szynką (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z szynką (chleb biały)	
Ciasto z kawałkami czekolady	He
Budyń truskawkowy	S ♥
Lody	S
Gruszki w naturalnym syropie	S ♥
Ser i krakersy	

SOBOTA 06 OBIAD

Gulasz wołowy	S ♥
Pasztecik z nadzieniem z mięsa i warzyw	He
Fasolka po bostońsku (V)	♥
Sos pieczeniowy	S
Pure ziemniaczane	S ♥
Krokieciki ziemniaczane	He
Mieszane warzywa	♥
Kapusta	♥
Serek wiejski	S ♥
Sałatka	♥
Bakewell Tart	He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Świeże jabłko	♥
Mandarynki w naturalnym syropie	S ♥

SOBOTA 06 KOLACJA

Zupa minestone	S
Sok pomarańczowy	S ♥
Zapiekanka chłopska	S He
Pure ziemniaczane	S ♥
Brukiew	S ♥
Szynka na zimno	♥
Sałatka	♥
Kanapka z tuńczykiem i ogórkiem (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z tuńczykiem i ogórkiem (chleb biały)	
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty)	S He
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb biały)	S He
Mus czekoladowy	S
Jogurt owocowy	S ♥
Lody	S
Brzoskwinie w naturalnym syropie	S ♥
Ser i krakersy	

NIEDZIELA 07 OBIAD

Mus czekoladowy ♥
Yorkshire Pudding S He
Omlet (V) S ♥
Sos pieczeniowy S

Pure ziemniaczane S ♥
Pieczone ziemniaki He
Brokuły S ♥
Talarki marchewki S ♥

Pieczony kurczak na zimno ♥
Sałatka ♥

Szarlotka z jeżynami z kruszonką He
Sos budyniowy S ♥
Pudding ryżowy S He
Świeża pomarańcza ♥
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie ♥

NIEDZIELA 07 KOLACJA

Zupa ogonowa S
Sok pomarańczowy S ♥

Zapiekany makaron z serem (V) S He
Krokieciki ziemniaczane He
Zielony groszek ♥

Różowy łosoś S ♥
Sałatka ♥

Kanapka z peklowaną wołowiną (chleb pełnoziarnisty) S ♥
Kanapka z peklowaną wołowiną (chleb biały) S
Kanapka z jajkiem i pomidorem (chleb pełnoziarnisty) ♥
Kanapka z jajkiem i pomidorem (chleb biały)

Mieszanka owocowa w bezcukrowej galaretkie ♥
Tęczowy deser karmelowy S
Lody S
Gruszki w naturalnym syropie S ♥
Ser i krakersy

PONIEDZIAŁEK 08 OBIAD

Duszone kielbaski z cebulą S He
Hot Pot z wołowiną S
Warzywna Tikka Masala (V) He
Sos pieczeniowy S
Pure ziemniaczane S ♥
Gotowany ryż ♥
Mieszane warzywa ♥
Kalafior S ♥

Tarty ser He
Sałatka ♥

Biszkopt z dżemem S He
Sos budyniowy S ♥
Pudding ryżowy S He
Banan S ♥
Ananas w naturalnym syropie ♥

PONIEDZIAŁEK 08 KOLACJA

Zupa pomidorowa S
Sok pomarańczowy S ♥

Gulasz z kurczakiem S He
Pure ziemniaczane S ♥
Fasolka ♥

Szynka na zimno ♥
Sałatka ♥

Kanapka z indykiem (chleb pełnoziarnisty) ♥
Kanapka z indykiem (chleb biały)
Kanapka z serem i piklami (chleb pełnoziarnisty) He
Kanapka z serem i piklami (chleb biały) He

Babeczka z dżemem He
Jogurt owocowy S ♥
Lody S
Mandarynki w naturalnym syropie S ♥
Ser i krakersy

WTOREK 09 OBIAD

Chicken Dixie	He
Zapiekanka z mielonego mięsa i ziemniaków	S He
Lasagne warzywna (V)	He
Sos pieczeniowy	S
Pure ziemniaczane	S ♥
Ziemniaki sauté	He
Kapusta	♥
Kostki marchewki	S ♥

Tuńczyk	S ♥
Sałatka	♥

Pieczone śliwki pod kruszonką	He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Banan	S ♥
Brzoskwinie w naturalnym syropie	S ♥

WTOREK 09 KOLACJA

Gęsta zupa warzywna	
Sok pomarańczowy	S ♥
Ryba w sosie beszamelowym	S He
Pure ziemniaczane	S ♥
Zielony groszek	♥
Pasztecik z wieprzowiną	He
Sałatka	♥
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty)	S He
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb biały)	S He
Kanapka z peklowaną wołowiną (chleb pełnoziarnisty)	S ♥
Kanapka z peklowaną wołowiną (chleb biały)	S
Herbatnik z płatkami owsianymi	He
Tęczowy deser malinowy	S
Lody	S
Ananas w naturalnym syropie	♥
Ser i krakersy	

ŚRODA 10 OBIAD

Pieczona jagnięcina z sosem miętowym	He
Kurczak po królewsku	S ♥
Zapiekanka z soczewicy z kruszonką (V)	He
Sos pieczeniowy	S
Pure ziemniaczane	S ♥
Pieczone ziemniaki	He
Kapusta	♥
Brukiew	S ♥
Sardynki	♥
Sałatka	♥
Pudding 'Bread & Butter'	S He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Świeża pomarańcza	♥
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie	♥

ŚRODA 10 KOLACJA

Zupa minestone	S
Sok pomarańczowy	S ♥
Omlet (V)	S ♥
Krokieciki ziemniaczane	He
Baked Beans	♥
Ser Edam	♥
Sałatka	♥
Kanapka z szynką (chleb pełnoziarnisty)	He ♥
Kanapka z szynką (chleb biały)	He ♥
Kanapka z tuńczykiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty)	S He
Kanapka z tuńczykiem i majonezem (chleb biały)	S He
Biszkopt ze śmietaną i truskawkami	S He
Jogurt owocowy	S ♥
Lody	S
Gruszki w naturalnym syropie	S ♥
Ser i krakersy	

CZWARTEK 11 OBIAD

Pieczona szynka z ananasem	♥
Spaghetti Bolognese z wołowiną	S ♥
Fasolka po bostońsku (V)	♥
Sos pieczeniowy	S
Pure ziemniaczane	S ♥
Pieczone ziemniaki	He
Brokuły	S ♥
Kukurydza	♥
Wędzona makrela	♥
Sałatka	♥
Biszkopt z syropem cukrowym	S He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Banan	S ♥
Mandarynki w naturalnym syropie	S ♥

CZWARTEK 11 KOLACJA

Szkocki krupnik na wołowinie lub baraninie	
Sok pomarańczowy	S ♥
Quiche Lorraine	He
Ziemniaki sauté	He
Zielony groszek	♥
Tarty ser Cheddar	He S
Sałatka	♥
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty)	S He
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb biały)	S He
Kanapka z indykiem (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z indykiem (chleb biały)	
Ciasto marchewkowe	He
Mus cytrynowy	S ♥
Lody	S
Brzoskwinie w naturalnym syropie	S ♥
Ser i krakersy	

PIĄTEK 12 OBIAD

Grillowana ryba z sosem pietruszkowym	S He
Chilli Con Carne	He
Warzywny Stroganow (V)	♥
Gotowany ryż	♥
Pure ziemniaczane	S ♥
Ziemniaczane wedges	He
Zielony groszek	♥
Mini marcheweczki	S ♥
Szynka na zimno	♥
Sałatka	♥
Biszkopt czekoladowy	S He
Sos czekoladowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Świeże jabłko	♥
Ananas w naturalnym syropie	♥

PIĄTEK 12 KOLACJA

Zupa z pora	S
Sok pomarańczowy	S ♥
Zapiekanka z peklowanej wołowiny	S ♥
Pure ziemniaczane	S ♥
Fasolka	♥
Pieczony kurczak na zimno	♥
Sałatka	♥
Kanapka z serem (chleb pełnoziarnisty)	He S
Kanapka z serem (chleb biały)	He S
Kanapka z szynką (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z szynką (chleb biały)	
Ciasto z wiśniami	He
Jogurt owocowy	S ♥
Lody	S
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie	♥
Ser i krakersy	

SOBOTA 13 OBIAD

Gulasz wołowy	S ♥
Korma z kurczakiem	S He
Omlet (V)	S ♥
Sos pieczeniowy	
Gotowany ryż	♥
Pure ziemniaczane	S ♥
Pieczone ziemniaki	He
Kapusta	♥
Brukiew	S ♥
Serek wiejski	S ♥
Sałatka	♥
Pieczony rabarbar pod kruszonką	He
Sos budyniowy	S ♥
Pudding ryżowy	S He
Świeża pomarańcza	♥
Gruszki w naturalnym syropie	S ♥

SOBOTA 13 KOLACJA

Zupa pomidorowa	S
Sok pomarańczowy	S ♥
Mięso mielone i Yorkshire Pudding	S He
Pure ziemniaczane	S ♥
Fasolka	♥
Tuńczyk	S ♥
Sałatka	♥
Kanapka z indykiem (chleb pełnoziarnisty)	♥
Kanapka z indykiem (chleb biały)	
Kanapka z serem, marchewką i cebulą (chleb pełnoziarnisty)	He
Kanapka z serem, marchewką i cebulą (chleb biały)	He
Ciasto owocowe	He
Mus truskawkowy	S ♥
Lody	S
Mandarynki w naturalnym syropie	S ♥
Ser i krakersy	

NIEDZIELA 14 OBIAD

Pieczona wołowina z sosem jabłkowym ♥
Zapiekanka brokułowa z serem (V) S He
Sos pieczeniowy S

Pure ziemniaczane S ♥
Pieczone ziemniaki He
Brukselka S ♥
Talarki marchewki S ♥

Mus czekoladowy na zimno ♥
Sałatka ♥

Biszkopt morelowy S He
Sos budyniowy S ♥
Pudding ryżowy S He
Banan S ♥
Ananas w naturalnym syropie ♥

NIEDZIELA 14 KOLACJA

Zupa grzybowa S
Sok pomarańczowy S ♥

Gulasz z kurczakiem S He
Pure ziemniaczane S ♥
Mieszane warzywa ♥

Szynka na zimno ♥
Sałatka ♥

Kanapka z peklowaną wołowiną i pomidorem (chleb pełnoziarnisty) ♥
Kanapka z peklowaną wołowiną i pomidorem (chleb biały)
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb pełnoziarnisty) S He
Kanapka z jajkiem i majonezem (chleb biały) S He

Ciasto czekoladowe S He
Jogurt owocowy S ♥
Lody S
Mieszanka owocowa w naturalnym syropie ♥
Ser i krakersy

Specjalny jadłospis

Nie znaleźli Państwo tego, czego szukali?

Wyszczególnione poniżej potrawy zazwyczaj dostępne są dla pacjentów, którzy w głównym jadłospisie nie znaleźli odpowiadającej im potrawy.

Prosimy swój wybór zaznaczyć na jadłospisie papierowym. Prosimy nie robić notatek w niniejszej broszurze.

Hot Pot z kielbaskami He

Kalafior z bardzo serowym serem He S

Zapiekany makaron z serem He S (V)

Pasztecik z nadzieniem z mięsa i warzyw He

Pieczony kurczak ♥

Grillowane kielbaski Lincolnshire

Omlet ♥ S (V)

Omlet z serem He S (V)

Mielona wołowina, kurczak lub baranina ♥ S

Wybór sałatek ♥

Wybór kanapek ♥
z pełnoziarnistym lub białym pieczywem

Specjalny jadłospis wegetariański i wegański

Chilli warzywne z gotowanym ryżem	Vegan He
Zapiekany makaron z serem	He S
Dahl z soczewicą	Vegan ♥
Fasolka po bostońsku	Vegan ♥
Lasagne warzywna	He
Warzywny Stroganow z gotowanym ryżem	♥
Zapiekanka brokułowa z serem	S He
Zapiekanka ziemniaczana z porami i serem	S He
Warzywna Tikka Masala z ryżem	Vegan He
Zapiekanka z soczewicy z kruszonką	Vegan He
Hamburgery Wegetariańskie	Vegan S
Paszteciki wegetariańskie	Vegan
Kotleciki orzechowe	Vegan
Grillowane warzywa	S
Kalafior z bardzo serowym serem	S He

Potrawy halal

Potrawy halal są specjalnie przygotowywane i dostarczane do nas jako gotowe posiłki. Wszystkie potrawy przygotowywane są na licencji Halal Food Authority.

(Jeżeli preferują Państwo określoną potrawę, dołożymy starań, aby ją dla Państwa zamówić, jednak dostawa może być wydłużona w czasie).

Prosimy mieć na uwadze, że jadłospis ten oferowany jest pacjentom posiadającym określone potrzeby kulturowe lub przekonania religijne.

Curry z kurczakiem

Tikka z kurczakiem

Aloo Saag

Wegetariańskie curry z fasolką Moong

Keem & groszek

Dahl z jagnięciną

Ponadto zawsze dostępne są potrawy wegetariańskie, a także sok pomarańczowy, sałatki i świeże owoce.

Potrawy kosherne

Potrawy kosherne są specjalnie przygotowywane i dostarczane do nas jako gotowe posiłki. Wszystkie potrawy przygotowywane są na licencji Beth Din Authority w Leeds.

W celu zapewnienia możliwie największego wyboru, aby każdego dnia mogli Państwo wybrać inną potrawę, zazwyczaj dostępny jest jeden zestaw każdej potrawy.

(Jeżeli preferują Państwo określoną potrawę, dołożymy starań, aby ją dla Państwa zamówić, jednak dostawa może być wydłużona w czasie).

Prosimy mieć na uwadze, że jadłospis ten oferowany jest pacjentom posiadającym określone potrzeby kulturowe lub przekonania religijne.

OPCJA MIĘSNA

Pieczony kurczak

Zapiekanka z mielonego mięsa i ziemniaków

Kurczak á la Chasseur

Beef Bourguignon

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

Spaghetti Bolognese

Klopsiki

Gulasz wołowy

Duszony steak

OPCJA WEGETARIAŃSKA

Gulasz warzywny

Kotlet warzywny po tokańsku

Warzywny Bolognese

Gulasz warzywny z ciecierzycą

Kotlet á la burrito

Potrawy bezglutenowe

Prosimy zanotować na swoim menu, jeżeli wymagają Państwo posiłki bezglutenowe, i wybrać dania główne z jadłospisu znajdującego się poniżej. Jeżeli nie są Państwo pewni swojej diety, prosimy poprosić o pomoc pielęgniarkę.

Bezglutenowe grzanki i krakersy dostępne są na życzenie – prosimy zapytać pracowników oddziału o szczegóły.

Na życzenie dostępny jest ponadto bezglutenowy sos pieczeniowy – jeżeli chcieliby Państwo otrzymać sos do posiłku, prosimy zanotować to na swoim jadłospisie.

Krojona w plastry wołowina	♥
Krojona w plastry szynka	♥
Krojony w plastry indyk	♥S
Gulasz z kurczakiem	He
Pieczony kurczak	♥
Gulasz wołowy	♥S
Gulasz z jagnięciny	♥ S He
Omlet	(V) ♥ S
Omlet z serem	S He
Mielona wołowina, kurczak lub jagnięcina	♥ S
Wybór kanapek z pieczywem bezglutenowym	
Wybór sałatek	
Chilli warzywne z ryżem	(V) He
Kalafior z serowym serem	(V) S He
Fasolka po bostońsku	♥
Warzywna Tikka z ryżem	(V) He
Zapiekanka ziemniaczana z porami i serem	(V) S He

Informacje na temat diety płynnej i półpłynnej

Należy unikać niektórych potraw, ponieważ mogą się Państwo zakrztusić lub zadławić.

Jeżeli mają Państwo trudności z przeżuwaniami lub połykaniem pokarmu, mogą Państwo wybrać potrawy płynne lub półpłynne. Na dietę płynną i półpłynną składają się miękkie potrawy, które są łatwiejsze do przyjmowania.

Potrawy z diety płynnej i półpłynnej, jakie znajdują Państwo w menu podstawowym, specjalnym oraz wegetariańskim zostały specjalnie wybrane przez naszych dietetyków i oznaczone symbolem 'S'.

Poniżej przedstawione zostały potrawy, jakich powinni Państwo unikać:

- **Mięso i drób:** chyba że jest to gulasz, potrawka mięsna lub mięso mielone
- **Ryba w panierce lub w cieście**
- **Krucze jedzenie:** w tym biszkopty, skórki chleba, ciasta z kruszonką
- **Chrupkie jedzenie:** w tym tosty, ciasto lub chipsy
- **Twarde jedzenie:** w tym gotowane lub ciągnące się cukierki i landrynki, orzechy, nasiona (w tym nasiona w chlebie)
- **Skórki:** w tym skórka na kielbaskach, owocach i warzywach, np. fasoli (w tym baked beans), grochu (z wyjątkiem rozgotowanego grochu), pomidorów, ogórka, winogron, jabłek, gruszek
- **Włókniste jedzenie;** w tym fasolka, kukurydza, seler, sałata i ananas
- **Jedzenie o mieszanej konsystencji;** pokarmy płynne z kawałkami stałymi, np. zupa z kawałkami warzyw, płatki śniadaniowe, które nie wchłaniają całkowicie mleka (np. muesli)

Warzywa

Jeżeli w jadłospisie nie zostały wpisane miękkie warzywa, mogą Państwo poprosić o nie, zapisując je na karcie menu. **Prosimy mieć na uwadze, że mieszane warzywa NIE są odpowiednie dla diety płynnej lub półpłynnej.**

Kanapki

Zamawiając kanapki, prosimy pamiętać, że nadzienie powinno być miękkie oraz nie powinien w nich znajdować się ogórek lub pomidor.

Informacje i potrawy dozwolone w fazie 1

Wyniki przeprowadzonej oceny mogą wykazać, że mają Państwo problemy z przełykaniem, a tym samym konieczne będzie spożywanie potraw dozwolonych w **fazie 1**.

Na **fazę 1** składają się produkty spożywcze o tzw. **gładkiej** konsystencji.

Spożywanie takich pokarmów zapewni, że przyjmują Państwo odpowiednią ilość pokarmu, redukując jednocześnie ryzyko zadławienia się lub zakrztuszenia się pokarmem ze względu na trudności w kontrolowaniu przeżuwania pokarmu.

Będą Państwo regularnie monitorowani przez specjalnie przeszkoloną pielęgniarkę i/lub terapeutę mowy i języka, aby ocenić, czy muszą Państwo przestrzegać diety określonej dla fazy 1.

Jadłospis przeznaczony dla pacjentów na diecie określonej dla fazy 1 jest inny niż jadłospis podstawowy.

Prosimy wybierać potrawy **wyłącznie** z jadłospisu właściwego dla fazy 1.

ZE WZGLĘDU NA FAKT, ŻE TRUDNOŚCI Z PRZEŁYKANIEM WYMAGAJĄ ŚCISŁEGO MONITOROWANIA, PROSIMY POINFORMOWAĆ CZŁONKÓW SWOJEJ RODZINY/PRZYJACIÓŁ, ABY SPRAWDZILI ONI Z ZESPOŁEM PIEŁĘGNIARSKIM ZANIM ZAOFERUJĄ PAŃSTWU **JAKIEKOLWIEK JEDZENIE LUB NAPOJE.**

Jadłospis dla fazy 1

Gotowe posiłek	(dostępne na oddziale)
Zagęszczony rosół	(dostępne na oddziale)
Zagęszczona zupa pomidorowa	
Kremowe pure ziemniaczane	(dostępne codziennie)
Kremowe pure ziemniaczane z serem	(dostępne codziennie)

Deser

Kremowy jogurt	(dostępne codziennie)
Pudding ryżowy	(dostępne codziennie)
Tęczowy deser	(zgodnie z jadłospisem)
Mus	(zgodnie z jadłospisem)
Budyń	(zgodnie z jadłospisem)

Forticrème podawany jest między posiłkami, jeżeli został on przepisany przez lekarza.

Informacje i potrawy dozwolone w fazie 2

Wyniki przeprowadzonej oceny mogą wykazać, że mają Państwo problemy z przełykaniem, a tym samym konieczne będzie spożywanie potraw dozwolonych w **fazie 2**.

Na **fazę 2** składają się produkty spożywcze o tzw. **miękkiej** konsystencji.

Spożywanie takich pokarmów zapewni, że przyjmują Państwo odpowiednią ilość pokarmu, redukując jednocześnie ryzyko zadławienia się lub zakrzuszenia się pokarmem ze względu na trudności w kontrolowaniu przeżuwania pokarmu.

Będą Państwo regularnie monitorowani przez specjalnie przeszkoloną pielęgniarkę i/lub terapeutę mowy i języka, aby ocenić, czy muszą Państwo przestrzegać diety określonej dla fazy 2.

Jadłospis przeznaczony dla pacjentów na diecie określonej dla fazy 2 jest inny niż jadłospis podstawowy. Prosimy wybierać potrawy z tego jadłospisu, jednak mogą Państwo także korzystać z jadłospisu określonego dla fazy 1.

ZE WZGLĘDU NA FAKT, ŻE TRUDNOŚCI Z PRZEŁYKANIEM WYMAGAJĄ ŚCISŁEGO MONITOROWANIA, PROSIMY POINFORMOWAĆ CZŁONKÓW SWOJEJ RODZINY/PRZYJACIÓŁ, ABY SPRAWDZILI ONI Z ZESPOŁEM PIEŁĘGNIARSKIM ZANIM ZAOFERUJĄ PAŃSTWU JAKIEKOLWIEK JEDZENIE LUB NAPOJE.

Jadłospis dla fazy 2

Gotowe posiłki	(dostępne na oddziale)
Weetabix	(dostępne na oddziale)
Zupa	(dostępne na oddziale – w razie potrzeby zagęszczona)

Danie główne

Zapiekany makaron z serem , kalafior z serem, mielony kurczak

Pure ziemniaczane z tartym serem, omlet.

Omlet z serem, pasta jajeczna z majonezem.

Peklowana wołowina.

Warzywa i ziemniaki

Pure ziemniaczane. Pure z marchewki, brukwi, kalafiora, brokuł.

Deser na ciepło

Pudding ryżowy, ciasto biszkoptowe i budyń.

Deser na zimno

Kremowy banan.

Pure z banana.

Tęczowy deser, budyń lub mus (zgodnie z jadłospisem)

Nasze cele

Celem naszego zespołu cateringowego jest zapewnianie pacjentom szpitala zbilansowanych, odżywczych posiłków.

- Nasze jadłospisy zostały opracowane tak, aby w prosty sposób mogli Państwo znaleźć odpowiednie i interesujące potrawy.
- Mogą Państwo wybrać potrawy, jakie lubią, oraz zostać obsłużeni w szybki, przyjazny i wydajny sposób.
- Pacjenci otrzymują śniadanie, obiad i kolację, a także podawane regularnie gorące i zimne posiłki.
- Państwa posiłki będą podane możliwie jak najszybciej, kiedy tylko będziemy mogli zagwarantować ich smak i właściwą prezentację.
- Gorące posiłki będą podawane gorące, a zimne posiłki – schłodzone.
- Zespół oddziału pomoże Państwu przy złożeniu zamówienia, jedzeniu lub innych potrzebach, jakie mogą Państwo mieć podczas posiłku.
- Nasze jadłospisy są sprawdzane przez wykwalifikowanych dietetyków. Wszystkie potrawy są prawidłowo zbilansowane i pożywne.
- Naszym celem jest promocja zdrowia poprzez zapewniane przez nas posiłki.
- Jeżeli przestrzegają Państwo specjalnej diety, właściwe posiłki zostaną wyznaczone przez lekarza lub dietetyka. Prosimy poprosić o pomoc dietetyka, jeżeli nie rozumieją Państwo swojej diety.
- Posiłki, jakie znajdą Państwo na naszych jadłospisach zostały przygotowane z poszanowaniem Państwa potrzeb kulturowych lub przekonań religijnych.
- Współpracujemy z pracownikami oddziału, aby zapewnić, że mogą Państwo spożywać posiłki w spokojnej atmosferze.
- Jeżeli chcieliby Państwo porozmawiać na temat dowolnych aspektów usług cateringowych, mogą Państwo poprosić pracowników oddziału, aby skontaktowali się z naszym zespołem.