

CREEMOS EN

# El Poder DE LOS ALIMENTOS

---

Creemos en el Poder de los Alimentos para favorecer su curación y contribuir en su bienestar. Su poder para conectar, reconfortar, restablecer y rejuvenecer. Motivado por esta creencia, nuestro equipo de Chefs ha elaborado un menú de especiales diarios con ingredientes frescos de origen local, siempre que sea posible. Estas modernas opciones se adaptarán para satisfacer sus necesidades dietéticas específicas para ofrecerle una experiencia excepcional.

---

## Disfrute...

Un camarero le ayudará con cualquier pregunta que tenga y le guiará a través del proceso para ordenar.

Un Asociado de Comidas del Paciente le ayudará con cualquier pregunta que tenga y le guiará a través del proceso para ordenar. Tu pedido llegar en 60 minutos.

Los Asociados de Comidas pueden comunicarse al \_\_\_\_\_ entre las **7:00 a.m. y 7:00 p.m. todos los días.**

Trabajamos con nuestros socios de Atrium para incorporar y practicar la sostenibilidad en todas nuestras cocinas al aumentar nuestros esfuerzos por reducir el desperdicio de alimentos y retribuir a quienes viven en nuestras comunidades vecinas. Nuestro objetivo es brindar los más altos estándares y comidas de calidad, incluyendo opciones vegetARIANAS y a base de plantas, así como dietas especializadas.



# Diarios



ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA CONOCER LOS MENÚS DE DIETAS ALTERNATIVAS

Su dieta...

## DIETA CON CANTIDAD UNIFORME DE CARBOHIDRATOS

*Domingo*

*Desayuno*

**CAZUELA DE QUESO CON SALCHICHA DE PAVO**  
tocino, puré de manzana, y sémola con queso

*Almuerzo*

**PASTEL DE POLLO**  
brócoli al vapor, puré de manzana con canela, y pudín de limón

*Cena*

**ENROLLADO DE LASAÑA CON SALSAS DE CARNE**  
calabacín salteado, piña en cubos, y un panecillo de trigo

*Lunes*

*Desayuno*

**PANQUEQUES DE ARÁNDANOS AZULES**  
hamburguesa de salchicha de pavo, y uvas rojas sin pepas

*Almuerzo*

**CERDO ASADO A LA BARBACOA AL ESTILO CAROLINA**  
salsa barbacoa dorada al estilo Carolina, calabacín salteado, copa de frutas, y gelatina roja

*Cena*

**PECHUGA DE POLLO CON SALSAS MARSALA DE CHAMPIÑONES**  
arroz pilaf integral y silvestre, brócoli y coliflor al vapor, y pudín de limón

*Martes*

*Desayuno*

**HUEVOS REVUELTOS**  
salchicha, copa de frutas, y un panecillo

*Almuerzo*

**TAZÓN DE TINGA DE POLLO**  
pollo desmenuzado en salsa de adobo de tomate y chile chipotle, con un panecillo de trigo integral, y mezcla de melones

*Cena*

**PASTEL DE CARNE DE RES**  
semiglaseado, puré de papas al ajo, piña en cubos, y pudín de chocolate

*Miércoles*

*Desayuno*

**TOSTADA FRANCESA CON CANELA**  
tocino, y mandarinas

*Almuerzo*

**FILETÉ DE RES SALISBURY CON SEMIGLASEADO**  
puré de papas, zanahorias asadas, copa de frutas con melones y uvas, y gelatina roja

*Cena*

**POLLO A LA PARRILLA AL PESTO**  
pasta penne de trigo integral, salsa Alfredo, brócoli fresco al vapor, piña en cubos, y pudín de limón

*Jueves*

*Desayuno*

**QUICHE DE ESPINACAS Y PARMESANO**  
hamburguesa de salchicha de pavo, yogur de vainilla francesa, y mezcla de melones

*Almuerzo*

**GUMBO DE POLLO, SALCHICHA Y OCRA**  
arroz integral al vapor, ensalada de col cajún, y piña en cubos

*Cena*

**RES ESTOFADA AL ESTILO ESPAÑOL**  
arroz amarillo, espinacas salteadas, mezcla de melones, y obleas de vainilla

*Viernes*

*Desayuno*

**TAZÓN DE HUEVOS Y QUESO REVUELTOS**  
salsa, tocino, y mandarinas

*Almuerzo*

**CUÁRTOS DE POLLO A LA BARBACOA**  
papas asadas con romero, coles verdes picantes, copa de frutas, y pudín de limón

*Cena*

**SALMÓN A LA PARRILLA CON ESPECIAS DEL MEDITERRÁNEO**  
salsa de eneldo con limón, arroz rojo sabana, judías verdes (ejotes) sazonadas, y melón chino en cubos

*Sábado*

*Desayuno*

**ÓMELET DE QUESO**  
omelet al estilo Denver, hamburguesa de salchicha de pavo, duraznos en cubos, y sémola con mantequilla

*Almuerzo*

**CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA**  
salsa gravy de pimienta campestre, arroz integral con hierbas, zanahorias caramelizadas, y puré de manzana con canela

*Cena*

**ARROZ FRITO CON POLLO**  
caldo de miso con champiñones, mezcla de melones, y pudín de limón

REGULAR

2 GM DE SODIO

CANTIDAD UNIFORME DE CARBOHIDRATOS

MEDITERRÁNEA

RENAL

VEGETARIANA

DISFAGIA CON ESTÁNDAR INTERNACIONAL

PEDIÁTRICA