

Eten en drinken
in het ziekenhuis

Ontbijt, lunch en diner

**Gedreven
door het
leven**

Michelangelolaan 2 | 5623 EJ Eindhoven
Postbus 1350 | 5602 ZA Eindhoven

catharinaziekenhuis.nl

Goede voeding

Verantwoorde en gezonde voeding heeft een positief effect op uw herstel en algemene gezondheid. Het is zelfs wetenschappelijk aangetoond dat dit zorgt voor sneller herstel. Het Catharina Ziekenhuis besteedt daarom veel zorg en aandacht aan gezonde en verse maaltijden. Dagelijks staat er een enthousiast team van professionals klaar om u de beste zorg op het gebied van 'eten en drinken' te verlenen.

Ontbijt, lunch en tussentijdse rondes

Voor het ontbijt, de lunch en de tussentijdse rondes komen wij bij u langs met onze broodserverwagen. Dat betekent dat u de gehele dag door gebruik kunt maken van ons ruime aanbod. Dus vraag ook gerust naar iets te eten bij uw koffie (of andere drank) in de ochtend middag of avond.

Het assortiment is ruim; bijvoorbeeld diverse soorten vers brood, zoet en hartig beleg en yoghurt met muesli. Indien u een glutenvrij en/of lactosevrij dieet volgt, zijn er alternatieve producten in ons assortiment. Volgt u een speciaal dieet, eet u vegetarisch of neemt u bepaalde etenswaren niet vanwege u religie? Ook dan zijn er volop mogelijkheden voor u. Onze voedingsassistenten helpen u heel graag een smakelijke maaltijd samen te stellen waar u verantwoord van kunt genieten. De broodserverwagen blijft op de afdeling zodat er altijd voldoende eten beschikbaar is, ook buiten de regulieren eetmomenten om. Dit is plezierig wanneer u bijvoorbeeld de hele ochtend nuchter hebt moeten blijven voor een onderzoek en u op de afdeling terugkomt als het eetmoment voorbij is. Mocht de voedingsassistent niet op de afdeling zijn, kunt u ook terecht bij de verpleging voor eten of drinken.

Wij komen bij u langs met de broodserverwagen op de volgende tijden:

Ontbijt	07:30 - 08:45 uur
Extra ochtendronde	09:30 - 10:15 uur
Lunch	11:45 - 13:00 uur
Extra middagronde	14:30 - 15:15 uur
Extra avondronde	19:15 - 20:00 uur

Meegebrachte etenswaren of dranken

Het Catharina Ziekenhuis is verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de door haar organisatie aangeboden voedingsmiddelen en dranken aan patiënten, medewerkers en bezoekers. Door zich te houden aan specifieke (hygiëne) regels, is de kwaliteit en samenstelling van de producten uit de eigen keukens, restaurants en broodserverwagens gegarandeerd conform de HACCP norm. Door de diversiteit in het aangeboden assortiment en de slim uitgekende menu's, kan iedere patiënt, gast, medewerker of bezoeker, ongeacht geloofsovertuiging of dieetvoorschriften, altijd een geschikte en smakelijke keuze maken.

Om de voedselveiligheid en kwaliteit van voeding te bewaken is het Catharina Ziekenhuis terughoudend in het aannemen en bewaren van zelf meegebrachte voedingsmiddelen. Als patiënt kunt u gebruik maken van voedingsmiddelen die zelf en/of door bezoek worden meegebracht, maar omdat het Catharina Ziekenhuis niet weet of deze voedingsmiddelen de juiste samenstelling hebben en volgens dezelfde kwaliteitseisen behandeld zijn als de maaltijden die het Catharina Ziekenhuis serveert, neemt het Catharina Ziekenhuis voor de veiligheid van (zelf) meegebrachte voedingsmiddelen geen verantwoordelijkheid. Voor het bewaren en eventueel opwarmen van meegebrachte voedingsmiddelen stelt het Catharina Ziekenhuis een koelkast en magnetron ter beschikking op de verpleegafdelingen in de pantry's of het dagverblijf.



Om de voedselveiligheid te kunnen borgen, adviseren we patiënten of bezoekers alleen houdbare, niet aangebroken, éénpersoons verpakte voedingsmiddelen of drank mee te nemen. Verdere huisregels en voorschriften zijn:

- Neem niet meer mee en bewaar niet meer dan één dagvoorraad (max. 24 uur).
- Gebruik deze producten na opening direct voor consumptie.
- Neem liever geen bederfelijke voedingsmiddelen mee zoals vlees en vleeswaren, vis, schaal- en schelpdieren, salades, gebak en zuivelproducten. Fruit, koek en sommige gebaksoorten bederven minder snel.
- Houd rekening met dieetvoorschriften, allergieën en eventuele geloofsovertuiging van alle patiënten.
- Respecteer de THT (tenminste houdbaar tot) datum van verpakte producten. Indien deze reeds is verlopen, dan worden de levensmiddelen niet in bewaring genomen.
- Verse producten die zelf verpakt zijn, worden maximaal 24 uur in bewaring genomen mits voorzien van datum, tijdstip, naam en kamernummer. Producten die niet geconsumeerd zijn worden na 24 uur altijd vernietigd.

Rooming-in

Tijdens uw verblijf krijgt u in de ochtend een ontbijt aangeboden door het ziekenhuis. Dit ontbijt bestaat uit: twee sneetjes brood, boter en beleg naar keuze, koffie of thee, melk of karnemelk of yoghurt en een stuk fruit. Aan dieet- of allergiewensen kunnen we helaas niet voldoen. Voor de luncht en de avondmaaltijd kunt u gebruik maken van de voorzieningen in de centrale hal: het bezoekersrestaurant, Espresso bar en Shop 'n Go. Deze maaltijden zijn voor eigen rekening.



Warme maaltijden

Voor de warme maaltijden kunt u iedere dag kiezen uit ons à la carte menu. Naast een ruime keuzemogelijkheid voor het samenstellen van een passende maaltijd, kunt ook de hoeveelheid per onderdeel aanpassen. Uw bestelling wordt voor de lunch opgenomen door onze voedingsassistent, zodat deze dezelfde avond nog geserveerd kan worden. De voedingsassistent of verpleegkundige kan u helpen met het invullen van het keuzemenu. Als u een dieet volgt, of andere wensen heeft met betrekking tot de warme maaltijden, kunt u dit ook bij hen aangeven.

De warme maaltijd en de suggesties van de chef

Over smaak valt zeker te twisten! Hier zijn wij ons heel bewust van en daarom bieden wij een ruim assortiment vers bereide gerechten aan. Onze koks besteden veel zorg en aandacht aan onze warme maaltijd om voor iedereen een smakelijke en voedzame maaltijd te bereiden.

Dagelijks kunt u een keuze maken uit ons à la carte menu, dat per seizoen wisselt. Het assortiment bestaat uit zeven verschillende soorten vlees, vis of vegetarische gerechten, vier verschillende zetmeelcomponenten met onder andere gekookte aardappelen, rijst en een pastasoort, in totaal acht soorten groenten aangevuld met een keuze uit vier verschillende sauzen. Deze variatie wordt u aangeboden in een componentenkeuze. Dat wil zeggen dat u met de losse componenten zelf uw maaltijd kan samenstellen. Ook de hoeveelheid is aan u, u kunt namelijk een keuze maken tussen een halve, hele of anderhalve portie.

Naast de 'standaard' componentenkeuze bieden wij een dagelijks wisselende 'Tip van de Chef' aan. Dit zijn voornamelijk eenpansgerechten, waarbij u moet denken aan Nasi Goreng, Hors 'd Oeuvre, Lasagne Bolognese, een Hollandse stamppot of een uitgebreide maaltijdsalade. Na het nuttigen van onze warme maaltijd bestaat er de mogelijkheid om een dessert bij de voedingsassistenten te bestellen.

Assortiment broodserverwagen

Broodsoorten

Brood wit
Brood bruin
Volkorenbrood
Rozijnenbrood
Rijstwafel
Beschuit
Knäckebröd goud
Ontbijtkoek

Zoetbeleg

Aardbeien jam
Chocoladehagel puur
Chocoladehagel melk
Appelstroop
Pindakaas
Vruchtenhagel
Hazelnootpasta
Honing

Wij beschikken over een gluten- en lactosevrij broodassortiment. Meer informatie over deze producten kunt u opvragen bij uw voedingsassistent.

Boter

Roomboter
Dieetmargarine
Dieethalvarine

Kaas

Jong belegen 48+
Belegen 48+
Komijn 48+
Smeerkaas 48+
Smeerkaas 20+

Vleeswaren

Lichtgezouten rookvlees
Boterhamworst
Gebraden gehakt
Kipfilet
Achterham
Vegetarische filet American

Zuivel

Volle melk
Halfvolle melk
Magere melk
Melk lactosevrij
Soja melk
Soja chocolademelk
Volle chocolademelk
Karnemelk
Magere drinkyoghurt
Volle yoghurt
Magere yoghurt
Volle vanillevla
Magere vanillevla
Volle chocoladevla
Soja vla
Diverse desserts



Koffie en Thee

Koffie
Cafeïnevrije koffie
Diverse theesoorten

Frisdranken

Mineraalwater (met of zonder koolzuur)
Sinaasappelsap
Appelsap
Tomatensap
Siroop
Suikervrije siroop
Fanta Orange
Fanta Light Lemon

Sauzen en toevoegingen

Melkcreamer
Suiker
Zoetje
Zout
Peper
Fritessaus
Tomatenketchup
Mosterd

Vloeibare gerechten

Havermoutpap
Griesmeelpap
Custardpap
Appelmoes
Gemixte vruchtencompote

Fruit en extra's

Appels
Citrusfruit
Banaan
Kiwi
Peer
Gewelde pruimen
Cornflakes
Muesli
Tomaat
Hardgekookt ei

Cup a soup/Bouillon

Cup-a-Soup champignon, gebonden
Cup-a-Soup tomaat, gebonden
Cup-a-Soup kip, helder
Cup-a-Soup groenten, helder
Heldere bouillon
Bouillon zonder toegevoegd zout

Kinderafdeling

Danoontje
Chocoladevlokken melk
Roze en blauwe muisjes
Choco pops
Soepstengel
Liga Milkbreak
Fristi Rood Fruit
Diksap appel
Snackkomkommer
Cherry tomaatjes