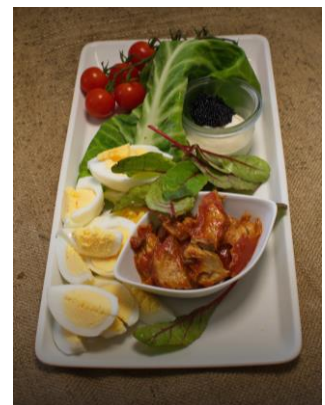


Patientforplejning



på Hospice Søholm

Kære patient

I køkkenet laver vi god mad til dig, mens du er her, og sørger for, at du får noget at vælge imellem. Maden laves fra bunden – af friske råvarer – og består af såvel velkendte som nyere retter. Vi følger de fire årstider, når vi planlægger vores menu. På menuplanen kan du se, hvilke retter vi har til middag. Menuplanen omdeles på stuerne og findes i spisestuen.

Morgen: Køkkenet tilbyder, hver morgen, friskbagt franskbrød, boller og rugbrød.
Havregrød og øllebrød.
Pære- og bananyoghurt, Jordbæryoghurt, A-38, ymerdrys og mysli.
Marmelade – røde bær og appelsin.
Skære-, blød- og blåskimmelost.
Æg.
Udskåret frisk frugt.
Let, sød og kærnemælk.

Middag: Se ugentlig menuplan.

Eftermiddag: Kaffevogn m. hjemmebagt kage og snack.

Aften: Lun ret.
Kartofler og kartoffelmos.
Salat og udskåret frisk frugt.
Mulighed for brød/pålæg.

Mellemmåltid: Stort udvalg af snacks – både søde og salte, fx flødeis, sodavandsis, nødder, chips, chokolade og kiks. Godt med energi og proteiner.

Drikke: Æble- og multijuice.
Kakaomælk.
Rød saft, hyldeblomstsaft og solbærsaft.
Arla protein drik m. hindbær.
Øl og vin.
Sodavand: Cola, Squash/appelsin, danskvand og danskvand m. citrus.

Køl/Frys: Små frikadeller, pandekager, rejer, marinerede sild og kryddersild.
Blomkålssuppe, aspargessuppe og klar suppe med urter og boller.

Har du specielle hensyn til diæt, spørgsmål om allergener eller et bestemt ønske til kosten, så er køkkenpersonalet parate til at tage en snak med dig herom.

Hvis man har særlige ønsker til produkter, er man meget velkommen til at købe det selv. Egne produkter skal opbevares på patientstuen på køl/frys.



Hospice Søholm

Bispevej 68, Stavtrup, 8260 Viby J

Tlf. 784 13333

www.hospice-soeholm.dk

hospice-soeholm@hospice-soeholm.dk