

Room Service



Español

Servicio a la habitación: comidas a pedido

El departamento de Servicios culinarios y de nutrición tiene el agrado de ofrecerle el servicio de comidas a la habitación. El servicio a la habitación le permite seleccionar comidas de un menú como en un restaurante. Nuestro objetivo es proporcionarle un excelente servicio durante su estadía. Cuando se le entregue la bandeja, no dude en avisarle al personal del servicio a la habitación si no estamos superando sus expectativas.

Cómo hacer su pedido

1. Marque 5555 desde el teléfono ubicado junto a su cama entre las 7:00 a.m. y las 7:00 p.m.
2. Identifíquese cuando lo atienda nuestro personal del centro de atención telefónica para que verifique su nombre, número de habitación y fecha de nacimiento. Luego, haga su pedido.
3. Su comida se preparará y entregará dentro de los 60 minutos de haber hecho el pedido.

Para los familiares que hacen el pedido fuera del hospital para un paciente

Puede hacer el pedido para un ser querido desde su casa de la siguiente manera:

1. Repase el menú.
2. Llame al (732) 745-8600, extensión 5555.
3. Puede pedir hasta tres comidas con anticipación con una sola llamada telefónica. Por favor, indíquenos a qué hora le gustaría que se entregue cada comida.

Comidas para los huéspedes

Se ofrecen comidas para los huéspedes por \$8. Los huéspedes podrán elegir la comida de nuestro menú de servicio a la habitación. Pida detalles al personal de servicio a la habitación.

Dietas especiales/restringidas

El menú está diseñado por nuestros nutricionistas matriculados y nuestro equipo de servicios culinarios. Las comidas del menú ofrecen diversas opciones saludables para cubrir sus necesidades nutricionales, ya sea que siga una dieta para la diabetes, enfermedades renales, problemas cardíacos o necesite otras dietas especiales o restringidas.

Nuestro personal del centro de atención telefónica le ayudará con la selección de sus comidas a fin de que se adapten a su dieta según las indicaciones de su médico o profesional de la salud.

Dieta sin gluten y para la disfagia (alimentos molidos, picados o hechos puré)

Solicite al personal del servicio a la habitación nuestra lista de opciones. Los menús están a disposición.

Promesa de Calidad y Seguridad

Su satisfacción es muy importante para nosotros.

Servicios Culinarios y de Nutrición de Saint Peter's University Hospital se han comprometido a proporcionarle comidas sanas, deliciosas y un muy buen servicio.

Es posible que reciba una encuesta de satisfacción del paciente cuando halla regresado a casa.

Si le hemos cumplido con nuestra promesa, nuestro objetivo es que usted evalúe y marque "5" a su experiencia con nuestras comidas.

Dietas líquidas

Dietas de líquidos claros

Jugo: manzana, arándanos rojos, uva

Caldo: pollo, carne de res, verduras

Gelatina: fresa, naranja

Helado de agua: ♥ limón, ♥ cereza, ♥ naranja

Té: regular, descafeinado, té verde normal o descafeinado,
té de hierbas (manzanilla, manzana y canela)

Gaseosas: lima-limón, ginger ale

Dietas de líquidos solamente

Cereales/sopas: ♥ crema de tomates, ♥ crema de hongos,
♥ crema de harina


Pudín: vainilla, chocolate, vainilla o chocolate sin azúcar

Gelatina: cereza, naranja, fresa o naranja sin azúcar

Helado: vainilla, chocolate, fresa, ♥ vainilla o chocolate sin grasa

Helado de agua: ♥ limón, ♥ cereza, ♥ naranja

Sorbete: ♥ frambuesa, ♥ naranja

Jugo: manzana, naranja, arándanos rojos, uva, ciruelas pasas,
 tomate, ♥ tomate con bajo contenido de sal

Café: regular, descafeinado

Té: regular, descafeinado, té verde normal o descafeinado,
té de hierbas (manzanilla, manzana y canela)

Chocolate caliente: regular, sin azúcar agregada

Leche: ♥ descremada, ♥ con bajo contenido de grasa (2%), entera,
♥ chocolatada sin grasa, ♥ Lactaid, ♥ de soja, ♥ de arroz

Gaseosas: cola, lima-limón, ginger ale, cola dietética,
lima-limón dietética, ginger ale dietética,
agua gasificada

Ofrecemos opciones de alimentos que son saludables para el corazón.

♥ Indica que cada porción contiene menos de 300 miligramos de sal y 5 gramos de grasa.



Indica las opciones que tienen un alto contenido de sal o tienen 350 miligramos de sal o más.

Desayuno

¡Disponible todo el día!

Frutas y yogur

- ♥ Naranja
- ♥ Manzana
- ♥ Banano
- ♥ Copa de melón
- ♥ Puré de manzana
- ♥ Rodajas de durazno
- ♥ Rodajas de pera
- ♥ Compota de ciruelas pasas
- ♥ Uvas pasas




Yogur

- ♥ Postre helado de yogur con frutos del bosque frescos
- ♥ Yogur natural con frutas (limón, mezcla de frutos del bosque)
- ♥ Yogur liviano: vainilla, fresa, arándanos


Cereales

- ♥ Avena
- Arroz inflado (Rice Krispies)
- Copos de maíz azucarados
- ♥ Salvado con uvas pasas
- Kix
- Total
- ♥ Farina
- ♥ Cheerios
- Special K
- Farina
- Copos de maíz

Platos principales para el desayuno

- Huevos revueltos
- ♥ Huevos revueltos con bajo contenido de colesterol
-  Torrejas francesas
-  Panqueques
- Huevo duro
-  Tocino
-  Salchicha de cerdo
-  Salchicha de pavo


Omelets la carta

- Omelet regular o con ♥ claras solamente
- Opciones para escoger: jamón, cebollas, ♥ pimientos verdes,  queso americano, ♥ queso suizo con bajo contenido de grasa, ♥ tomate

Panes y pastelería

- ♥ Rosquilla (bagel) de harina blanca
- Rosquilla (bagel) común
- ♥ Rosquilla (bagel) con canela y uvas pasas
- Muffin inglés
- Pan blanco tostado
- ♥ Muffin con arándanos
- Muffin de maíz
- Muffin de salvado
- ♥ Pan de trigo tostado
- ♥ Pan de centeno tostado

Bebidas

Jugos: manzana, naranja, arándanos rojos, uva, ciruelas pasas, ♥ tomate,  tomate con bajo contenido de sal, ♥ jugo dietético de arándanos rojos

Café: regular, descafeinado

Té: regular, descafeinado, té verde normal o descafeinado, té de hierbas (manzanilla, manzana con canela)

Chocolate caliente: regular, sin azúcar agregada

Leche: ♥ descremada, ♥ con bajo contenido de grasa (2%), entera, ♥ chocolatada sin grasa, ♥ Lactaid, ♥ de soja, ♥ de arroz

Gaseosas: cola, lima-limón, ginger ale, cola dietética, lima-limón dietética, ginger ale dietética, agua gasificada

Crystal Lite: frambuesa, naranja

Agua embotellada

Condimentos

Ketchup, mostaza

Queso parmesano

Azúcar, azúcar morena, endulzantes (Sweet-and-Low, Splenda, Equal)

Sal, pimienta, condimentos con bajo contenido de sal

Salsa barbacoa, salsa de mostaza y miel, salsa de arándanos rojos

Mayonesa, mayonesa dietética

Almíbar, almíbar dietético, miel

Mantequilla, margarina

Jalea: fresa, uva, frutos del bosque dietética

Queso crema, queso crema con bajo contenido de grasa

Sustituto de crema, sustituto de crema no lácteo

Limón

Aderezos: italian, francés, Rancho, César, balsámico, francés Lite, italiano Lite

Cocina Internacional

Cocina Hindú - Llame al 5555 para saber cuáles son los platos especiales del día.

Cocina Kosher - Llame al 5555 para saber cuáles son los platos especiales del día.

Guarniciones

I find this word very unusual.
My suggestion would be: entremés-Edna?

- ♥ Puré de papas
- ♥ Papa horneada
- ♥ Batata horneada
- Papas fritas
- ♥ Maíz
- ♥ Mini zanahorias
- ♥ Mezcla de calabacines

- ♥ Arroz integral
- Arroz blanco
- ♥ Arroz y frijoles
- ♥ Brócoli
- ♥ Espinaca fresca
- ♥ Judías verdes

Panes

Panecillo, galletas saladas, palitos de pan de ajo

Delicias Dulces

Pasteles: ♥ pastel ángel cubierto con fresas, tarta de queso al estilo neoyorquino, pastel de chocolate, bizcochuelo, magdalena roja glaseada

Tarta de manzana

Galletas dulces: con trocitos de chocolate, de avena con uvas pasas

♥ Galletas integrales

Pudín: vainilla, chocolate, ♥ vainilla o chocolate sin azúcar

Gelatina: cereza, naranja, fresa o naranja sin azúcar

Helado: vainilla, chocolate, fresa, ♥ vainilla o chocolate sin grasa

Helado de agua: ♥ limón, ♥ cereza, ♥ naranja,
♥ naranja sin azúcar agregada


Sorbete: ♥ frambuesa, ♥ naranja


Sopas

- ♥ Fideos con pollo
- ♥ Verduras
- ♥ Lentejas
- ♥ Crema de tomate
- ♥ Crema de hongos





Caldo de pollo
Caldo de carne de res
Caldo de verduras
(Los caldos tienen bajo contenido de sal)

Ensaladas para acompañar

- ♥ Ensalada de la huerta
-  Queso cottage
- Ensalada americana de zanahoria y repollo

- ♥ Barritas de apio y zanahoria
-  Hummus con galletas (pretzels)

Ensaladas como plato principal

-  Ensalada César
- ♥ Ensalada de la huerta
- ♥ Ensalada de espinacas frescas
- Opciones para escoger: ♥ Pollo a la parrilla,  ensalada de atún,  ensalada de huevo
-  Surtido de frutas con queso cottage

Sándwiches Arme su propio sándwich especial

Carne en rodajas

- Pavo
- Jamón
- Carne de res asada

Ensaladas

-  Atún
-  Huevo

Quesos

-  Americano
- Suizo
- Provolone


Panes

- Blanco
- ♥ Trigo
- Centeno
- ♥ Panecillo integral con semillas de amapola
- ♥ Variedad de granos

 Disponible: mantequilla de maní y jalea

Directo de la parrilla


♥ Pechuga de pollo en un panecillo


 Hamburguesa con queso en un panecillo


♥ Hamburguesa de pavo en un panecillo


Berenjena con hongos portobellos en un panecillo

Hamburguesa en un panecillo

 Hamburguesa vegetariana en un panecillo

 Sándwich de queso fundido

Ingredientes:  Queso americano, provolone, suizo, mozzarella, ♥ pimientos rojos asados, ♥ espinacas

Acompañamientos: Tomate, lechuga, rodajas de cebolla, pepinillos en vinagre, papitas fritas de paquete, ♥ papitas horneadas de paquete,  pretzels, mayonesa, ketchup, mostaza

Quesadillas: Queso rallado cheddar y ♥ pollo

Opciones para escoger: Tomate, cebolla, ♥ pimiento verde, ♥ hongos, salsa mexicana y crema agria

Pizza y Pasta

Arme su propia pizza

Opciones para escoger: Pepperoni, ♥ hongos, cebolla, ♥ pimiento verde

Penne
Ravioles de queso
Lingüini

♥ Penne de harina integral
Ravioles de hongos

Salsas: ♥ Marinera, Alfredo,  rosa

Ingredientes:  Albóndigas

Cocina con la firma del chef

♥ **Pavo al horno**

Pechuga de carne blanca de pavo condimentada y asada al horno en su punto justo, servida en rebanadas y con el toque final de una salsa casera.

 **Macarrones con queso**

Fideos macarrones asados en fuente de horno con nuestra cremosa mezcla de salsa de queso cheddar.

 **Bocadillos de pollo**

Carne blanca de pollo blanda, jugosa y fresca, apanada y frita levemente.

♥ **Pastel de carne con hierbas y verduras de la huerta**

Mezcla de carne molida de pavo y de res de nuestra propia creación combinada con hierbas frescas de la huerta y verduras con una sabrosa salsa de carne por encima.

Salteados: ♥ Pollo, ♥ verduras, ♥ tofu

Mezcla fresca de brócoli, guisantes, pimientos rojos, hongos, castañas de agua, cebollas, y opción de pollo o tofu, salteados y glaseados ligeramente con una salsa de jengibre y sésamo.

Tilapia con jengibre y sésamo

Tilapia marinada con nuestra mezcla de salsa de soja, sésamo y jengibre, asada en su punto justo y cubierta con semillas de sésamo.

 **Tilapia rellena con espinacas y queso feta**

Tilapia suavemente condimentada, rellena con trocitos de queso feta, mini espinacas picadas y ricota condimentada con hierbas, asada al horno y con un toque final de limón.

♥ **Pollo al Marsala**

Tierna pechuga de pollo saltada en sartén con hongos silvestres y hierbas y el toque final de una salsa de vino Marsala

♥ **Pechuga de pollo a la parrilla con vinagre balsámico**

Tierna pechuga de pollo marinada con vinagre balsámico, hierbas frescas, ajo y aceite de oliva, asada a la parrilla en su punto justo.

 **Rollitos de berenjena**

Rollitos de berenjena condimentada, rellenos de hierbas italianas frescas, ricota, limón y miel, asados al horno y servidos con salsa marinera casera.