

## **El Hospital Reina Sofía ofrece a sus pacientes los platos tradicionales de Cuaresma el Jueves y Viernes Santo**

**Los menús de estos días incluyen el tradicional potaje y bacalao y en los postres no faltarán gachas y torrijas elaboradas por los cocineros del centro**

El Hospital Reina Sofía de Córdoba servirá el Jueves y Viernes Santo a los pacientes ingresados que no presentan restricciones terapéuticas en su dieta los platos y postres típicos de la Semana Santa como son el tradicional potaje, menús preparados con bacalao, torrijas y gachas caseras.

Entre los almuerzos y las cenas de estos días festivos se repartirán alrededor de 4.500 menús elaborados por los profesionales del servicio de alimentación del complejo sanitario con el fin de proporcionar una estancia más agradable a los pacientes durante su periodo de ingreso en estas fiestas.

El primer almuerzo especial, que se servirá el Jueves Santo, incluye cardos naturales con almejas, solomillo de ternera con setas al oporto y gachas caseras con tostones. Además, en la comida del mediodía del Viernes Santo podrán saborear potaje de garbanzos con acelgas, lomos de bacalao a la vizcaína, ensalada de tomate y lechuga y torrijas caseras.

En la cena del jueves, los pacientes podrán degustar espinacas salteadas con jamón, pollo relleno, arroz 3 delicias salteado y fruta natural -preparada y envasada de forma individual-. Para la cena del viernes está previsto ofrecer a los comensales hospitalarios crema de calabacín, dorada a la plancha con patatas panaderas y fruta natural.

Todos estos menús se preparan en la cocina del Hospital Reina Sofía por los profesionales del servicio de alimentación del centro, que se esmeran para que los pacientes puedan disfrutar de la gastronomía propia del calendario festivo anual.

### **Programa de comidas especiales**

Dentro del programa de comidas especiales, el hospital también sirve menús más elaborados a los pacientes adultos e infantiles ingresados durante la Navidad, el Día de Andalucía y por la festividad de San Rafael.

En la cocina del hospital, teniendo en cuenta siempre estrictas medidas de seguridad e higiene, se preparan diariamente cuatro comidas para los más de mil pacientes hospitalizados que incluyen dietas especiales que precisan determinados enfermos a causa de su patología. Los menús del centro pueden ser normales, es decir, sin limitaciones en cuanto a los alimentos, o terapéuticos, cuando

implican restricciones en función del estado de salud del enfermo (entre las que más se consumen figuran las diabéticas, trituradas y pobres en colesterol).

El hospital Reina Sofía oferta hasta 44 dietas distintas, que se elaboran por indicación facultativa, para atender las necesidades de los enfermos aquejados de diferentes patologías y los pacientes que no han de seguir un régimen específico de comidas pueden elegir a la carta entre tres menús diariamente.

**Web SAS**

<http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud/principal/noticia.asp?codcontenido=7818>