



# Maaltijden en diëten

Elke ochtend ontvangt u bij het ontbijt een persoonlijke menukaart. De gerechten die op deze menukaart staan, zijn aangepast aan uw individuele richtlijnen (zoals dieet, voedselallergie, richtlijnen op basis van geloofsovertuiging, vegetariër). U maakt uw wensen kenbaar voor de warme maaltijd op diezelfde dag. De broodmaaltijden kunt u aan bed samenstellen naar uw eigen wensen, rekening houdend met uw individuele dieetrichtlijnen.

## De maaltijden worden op de volgende tijden geserveerd:

Ontbijt: broodmaaltijd tussen 7.00 en 8.00 uur

Lunch: broodmaaltijd rond 12.00 uur

Diner: warme maaltijd tussen 17.00 en 17.30 uur

Tussendoor wordt er koffie, thee, melk, karnemelk enz. geserveerd.

## Uw dieetwensen

Volgt u een dieet, mag u bepaalde voedingsmiddelen niet eten vanwege uw geloofsovertuiging, bent u vegetariër of heeft u een voedselallergie? Laat dit dan zo snel mogelijk weten.

Heeft u vragen of speciale wensen over uw voeding? Dan kunt u dit bespreken met een voedingsassistent of verpleegkundige.

## Meegebrachte etenswaren

Volgens de Wet op de Voedselveiligheid bent u zelf verantwoordelijk voor etenswaren die u of uw bezoek meebrengt als u die direct opeet. Dat wil zeggen zonder tussenkomst van een ziekenhuismedewerker.

Het ziekenhuis is verantwoordelijk voor alle in de afdelingskoelkast ter bewaring gegeven etenswaren. Maar alleen als u deze onder de 7°C gekoeld en verpakt aanbiedt! Deze etenswaren kunt u op een later tijdstip koud krijgen.

Het verwarmen van etenswaren is niet toegestaan. Alle producten worden volgens de wettelijke hygiëne regels een beperkte tijd bewaard.



## Keuze uit de assortiment broodserverwagen

Wit, bruin en volkorenbrood	Pap van de dag	Cup a soup / opkikker
Beschuit, cream cracker, knäckebröd, ontbijtkoek roggebrood	Vanille vla, yoghurt	Thee, koffie
Dieethalvarine, margarine, roomboter	Vruchtenmoes	Melk, karnemelk, chocolademelk
Zoet beleg: jam, honing, vruchtenhagel, chocoladehagel, chocoladepasta, pindakaas	Muesli	Roosvicee, ranja, water, appelsap, sinaasappelsap
Hartig beleg: Smeerkaas, leverworst, kaas, ham, rookvlees, komijnenkaas, kipfilet, snijworst		Tomaat, fruit van de dag

## Ondervoeding bij ziekte

Ondervoeding door ziekte is in het ziekenhuis een veel voorkomend probleem. Ongeveer 1 op de 3 patiënten is ondervoed of loopt risico om ondervoed te raken. Om dit tijdig te signaleren stelt de verpleegkundige u bij opname drie vragen om uw voedingstoestand in te schatten.

Ondervoeding door ziekte heeft meestal als gevolg dat het herstel minder snel gaat. Uw verblijf in het ziekenhuis kan daardoor onnodig langer duren. Ook kan de reactie op de behandeling niet optimaal zijn. Het is dus van groot belang te streven naar een goede voedingstoestand.

**Heeft u een hoog risico op ondervoeding? Dan komt de diëtist met u uw voeding berekenen en aanpassen aan uw voedingsbehoefte.**