

## 31. Oferty żywieniowe dla pacjentów



**Agnieszka Sorychta**  
**Dział Żywienia**

Posiłki dla pacjentów Narodowego Instytutu Onkologii w Gliwicach powstają w wewnętrznej kuchni Działu Żywienia. Gotujemy posiłki z uwzględnieniem trzech diet: podstawowej, lekkostrawnej i wegetariańskiej. Diety te są indywidualnie modyfikowane dla pacjenta na zlecenie oddziału szpitalnego (dieta mleczna, beztłuszczowa, wegańska, ubogofosforanowa itp.). Potrawy zawierają produkty zdrowe dla osób chorych onkologicznie.

Wszyscy pracownicy naszej kuchni starają się przygotowywać posiłki z najwyższą starannością. Składnikami dań są świeże i wysokiej jakości produkty takie jak warzywa i owoce czyli przeciwutleniacze (brokuł, kapusta, sałaty, marchew, dynia, pomidor, papryka, buraki, fasolka, kalarepa, szpinak, marchewka, cytryny, jabłka, maliny, borówka i wiele innych). Ważnym składnikiem w naszych potrawach jest wiele innych zdrowych produktów, takich jak zioła, kasze, soczewica, ciecierzycza, białe mięso, ryby, kefir, jogurt itp. Składniki te wykorzystywane są do przygotowywania dań dla wszystkich pacjentów i klientów restauracji, bistro czy kawiarenki hotelowej.

Dział Żywienia prowadzi również własną restaurację gdzie można swobodnie usiąść i spożyć zakupione śniadanie na gorąco, obiad, wypić pyszną kawę czy herbatę. W menu restauracji uwzględniono **diety podstawową, lekkostrawną, wegetariańską**, natomiast jeżeli

naszym klientem jest osoba, która nie może spożywać posiłków w postaci stałej wtedy przygotowujemy posiłek płynny – miksowany.

**Menu restauracji dostępne jest na stronie internetowej Instytutu.**

<https://restauracja.io.gliwice.pl/>

#### **Przykładowe menu w restauracji**

zupa kalafiorowa lub krem z dyni

pomidor faszerowany kaszą i mozzarellą, ziemniaki młode z koperkiem,

surówka z kapusty włoskiej z czerwoną cebulą na bazie oliwy z oliwek

filet z pstrąga, ziemniaki młode z koperkiem, surówka z marchewki i jabłek

spaghetti z klopsikami drobiowymi w sosie pomidorowym

indyk duszony w sosie własnym, ziemniaki młode z koperkiem, brokuł gotowany

sałatki grecka, z tuńczykiem, z kurczakiem



**Restauracja mieści się na II piętrze za kaplicą (do końca korytarza i w lewo). Czynna od poniedziałku do piątku od godziny 8:00 – 16:00.**



W prowadzonym przez nas **Bistro** serwujemy pyszne ciasta, kawkę czy herbatkę, przekąski na ciepło i zimno, oraz zimne napoje i słodczyce.

#### **Przykładowe menu w Bistro**

kanapki z pasta jajeczną, z tuńczykiem i szczypiorkiem, z serem i szyną z warzywami, oraz wiele innych

sałatka na bazie rukoli, roszpunki, sałaty, szpinaku, brokułu i innymi dodatkami (tuńczyk, feta, mozzarella, ananas, zioła)

sałatka z ryżem, makaronem z różnymi warzywami

sosy własne do sałatek na bazie, jogurtu, octu, sosu balsamicznego, miodu, warzyw i ziół

sałatki owocowe, galaretki owocowe

koktajle z warzyw i owoców

świeże owoce, kefiry, jogurty

świeże zupy i dania garmażeryjne

**Bistro mieści się w budynku Kliniki z Przychodniami na poziomie 0 przy kiosku. Czynna od poniedziałku do piątku od godziny 8:00 – 16:00.**

Goście hotelowi Obiektu Hotelowego NIO, korzystają ze śniadań w tamtejszej kawiarence, która również prowadzona jest przez Dział Żywienia. Śniadania składają się z nabiału, jajek, wędlin, warzyw, pieczywa jasnego i żytniego, świeżych sałatek, jogurtu, kefiru, jabłek, zdrowych herbat ziołowych.

**Śniadania wydawane są od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 – 11:00 oraz w razie potrzeby w sobotę i niedzielę.**

Jesteśmy otwarci na sugestie i prośby naszych klientów.

W każdym z lokali mieści się zeszyt „Skarg i uwag” gdzie można wpisać swoje komentarze, propozycje oraz mile widziane pozytywne opinie.

**Zachęcamy do skorzystania z naszych usług. Dodatkowe informacje uzyskacie Państwo na stronie internetowej Narodowego Instytutu Onkologii w Gliwicach zakładka Dział Żywienia.**

<https://restauracja.io.gliwice.pl/>