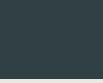


Cromwell
Hospital

Menu

World class care, expertly tailored to you



BREAKFAST MENU



OUR SIGNATURE MENU



MEZE MENU



WELCOME TO CROMWELL HOSPITAL

Our chefs are proud to offer you freshly cooked hot meals prepared on site every day. The timings of our dining service have been developed in response to customer feedback and our hot meals will be served as shown below. If you would like to eat outside of these times, please speak to your Ward Host who will be happy to arrange this for you.

MEALTIMES

Breakfast 7.00am - 9.00am

Morning Tea/Coffee From 10.30am

Lunch 12 noon - 2.30pm

Afternoon Tea/Coffee From 3.00pm

Dinner 5.30pm - 7.30pm

Hot and Cold beverages are available throughout the day on request

*If you require a meal or beverage after 10.00pm please contact our night porter on **7060** or ask a member of the nursing staff for assistance.*

HOW TO ORDER YOUR MEALS

Each morning, afternoon and evening our catering team will take your meal and drink order. Before they arrive, please take some time to read through your menu and have your choices ready. Your nurse will inform you if your Consultant has made any recommendations regarding your diet.

Please call the relevant ward pantry staff on the following telephone numbers if you require any meals or beverages :

1st Floor: **6155**

2nd Floor: **6255**

3rd Floor: **6355**

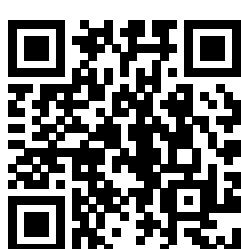
4th Floor: **6455**

SPECIAL DIETS AND ALLERGIES

Please let us know if you have any special dietary requirements at the earliest opportunity. Some items may contain nuts or derivatives of nut products. Menu descriptions may not list every ingredient in the dish, therefore, if you have any concerns about ingredients, please do not hesitate to ask the catering team. We understand the importance of meeting dietary needs and are happy to prepare special meals for you. All of our meal options have been nutritionally analysed by our dietitians to ensure they meet guidelines established by the British Dietetic Association for hospital menus. Guidance symbols next to each dish may help you make an informed choice.

FOOD PREPARATION

Due to varying needs amongst our patients, our chefs do not use any salt in preparing your meals, therefore salt and pepper is provided on your individual trays to season as you wish. We use fresh, shelled eggs in the production of our menu items and ensure all food is cooked thoroughly. If you have any comments regarding the catering service, please contact the Catering Department on **7049**.



**WE WANT TO HEAR
FROM YOU!**

**Scan the QR code and tell
us what you think.**

**Thank you from the
Catering Team.**

BREAKFAST MENU

Our menus have been carefully designed to provide you with a varied and interesting choice of nutritious, well-balanced and appetising food. To place an order please ask a member of the catering team or the nursing staff.

NUTRITIONAL SYMBOLS

If you have a special dietary requirement which the dietitian has told you about, look for the relevant symbol on the menu next to each dish.

Healthier Choice These items have less fat, saturated fat, sugar and salt making them particularly suitable for people with diabetes or heart disease.

Higher Energy and Protein These items are higher in calories and protein making them particularly suitable for people who need extra nutritional support.

Vegetarian Meals suitable for vegetarians.

Vegan Meals suitable for vegans.

Easy to Chew These meals are equivalent to IDDSI level 7 easy to chew. These are not designed for people with a swallowing difficulty or those who need supervision whilst eating, who will be given a separate menu.

Gluten Free

Milk Free

Please select from either our Continental OR Hot Breakfast options

CONTINENTAL

Please select 1 Item from each of the Sections:

1 x Cereal, 1 x Bakery, 1 x Fruit or Yogurt, 1 x Additional

CEREALS

Cornflakes , Weetabix ,
 Rice Krispies , Bran Flakes ,
 Muesli , Fruit & Fibre , Coco Pops ,
 Frosties , Special K ,
 Traditional Porridge , Why not add
 Honey, Maple Syrup, Marmalade or Jam (all)

FRUIT AND YOGURTS

Low Fat Yogurt
 Fruit Yogurt
 Natural Yogurt
 Granola, Yogurt, Wild Berries
 Fresh Fruit Salad

FRESH BAKERY

White, Granary, Sourdough Toast , All Butter
 Danish Pastry , Croissant , Butter &
 Preserves

ADDITIONAL ITEMS

Green or Black Olives
 Feta Cheese
 Haloumi Cheese
 Pita / Khobez Bread

HOT OPTIONS

On request; please choose from the following items:

Full English

(Grilled Back Bacon, Cumberland Sausage, Free Range Eggs (please select either Scrambled/Poached/Boiled), Hash Brown, Roast Tomato, Sautéed Mushroom, Baked Beans) 

Full Arabic

(Beef/Chicken Sausages, Free Range Eggs (please select either Scrambled/Poached/Boiled), Hash Brown, Roasted Tomato, Sautéed Mushroom Baked Beans/Ful) 

SPECIALITIES - HOT OPTIONS

Shakshuka: Eggs cooked in tomato sauce with feta, served hot   

Ful: A fava bean dish, served hot  

Crushed Avocado On Toasted Sourdough Bread 

EGG DISHES - HOT OPTIONS

Omelette  : Plain or with choice of Ham, Mushroom , Cheese , or Tomato 

Eggs on Toast: Poached  , Scrambled  

BEVERAGES

Selection of Traditional and Herbal Teas

Fresh Coffee

Fresh Apple Juice

Fresh Orange Juice

Still or Sparkling Water

BREAKFAST MENU



OUR SIGNATURE MENU

Our menus have been carefully designed to provide you with a varied and interesting choice of nutritious, well-balanced and appetising food. To place an order please ask a member of the catering team or the nursing staff.

NUTRITIONAL SYMBOLS

If you have a special dietary requirement which the dietitian has told you about, look for the relevant symbol on the menu next to each dish.

Healthier Choice  These items have less fat, saturated fat, sugar and salt making them particularly suitable for people with diabetes or heart disease.

Higher Energy and Protein  These items are higher in calories and protein making them particularly suitable for people who need extra nutritional support.

Vegetarian  Meals suitable for vegetarians.

Vegan  Meals suitable for vegans.

Easy to Chew  These meals are equivalent to IDDSI level 7 easy to chew. These are not designed for people with a swallowing difficulty or those who need supervision whilst eating, who will be given a separate menu.

Gluten Free 

Milk Free 

For your main course please select:

1 x Starter, 1 x Main Course, 1 x Dessert or Cheese Platter

STARTERS

Soup of the Day: Please speak to your host for today's selection ★

Cajun Spiced Chicken with Mango Salsa and Balsamic Dressing ★ ❤ GF

Red Thai Chicken Salad E

Rose & Harrisa Chicken. Baba Ganoush. Dukkah & Pomegranate

Feta and Pasta Salad E V

Bruschetta with Avocado, Feta Cheese, Olive Oil and Tomatoes V

Hot Smoked Salmon Salad with Horseradish Cream



Prawn Cocktail Gem Leaves with Pico Salad E

Peppered Mackerel and Orange Salad

Chicken Caesar Salad ★ ❤

Tomato & Mozzarella Salad V ★ GF

Falafel & Shiraz Salad E VE



MAIN COURSE HALAL

HALAL Daily Special. Ask your host for today's selection

MAIN COURSES

MEAT

Chunky Cottage Pie GF

Tender diced beef in a rich gravy topped with buttery mashed potato and a crunchy crumb, served with spring vegetables.

Slow Cooked Beef GF MF

Pressed shredded beef shin and brisket with crushed potatoes, braised red cabbage, butternut squash and veal jus.

Indian Thali Selection E

Thali traditionally is a platter with several different dishes to create a tasty combination. On our Thali we have the rich and creamy Butter chicken, with a side of Saag Aloo, an Onion Bhaji and Pilau rice.

Roast Chicken ❤ GF MF

Seared chicken breast served on a bed of crushed potatoes, honey mustard carrots & parsnips and kale, finished with a rich veal jus.

Duck in Bitter Orange Sauce GF

Spiced shredded duck served with mash, tenderstem broccoli and a tangy bitter orange sauce.

Cumberland Wheel Sausage & Mash E

Cumberland sausage stacked over creamy mashed potatoes, savoy cabbage, peas, and braised red cabbage with a sticky apple & sage glaze.

Harissa Chicken ❤ MF

Seared Harissa chicken served on a bed of mixed grains with green beans and fruity tagine sauce.





VEGETARIAN

Butternut Squash Pie E V

Short crust pastry pie with a creamy butternut squash and lentil filling, served on lentil vegetable medley and dauphinoise potatoes with a redcurrant gravy.

Spinach and Ricotta Cannelloni V

An Italian classic - spinach and ricotta Cannelloni on a bed of wilted spinach, layered with tomato and basil sauce, creamy bechamel and a drizzle of green pesto.

Falafel Tagine E VE MF

Moroccan inspired falafels in a fruity Tagine sauce, served on a bed of mixed grains with apricots and sultanas.

Chickpea and Spinach Curry E VE GF MF

Mildly spiced chickpea and spinach curry with sweet potato, served with rice and onion bhajis.

Three Cheese Macaroni E V ★

Macaroni pasta in a three-cheese sauce topped with a crunchy topping and served with a side salad.

Black Bean & Sweet Potato Chilli E VE GF MF

Mexican inspired Chilli packed with black, red kidney, borlotti, butter beans and sweet potato in a smoky tomato and Chilli sauce, served with tomato rice.



FISH

Mediterranean Seabass ❤ GF

Seared sea bass fillet in a rich tomato sauce, cherry tomatoes, black olives, crushed green pesto potatoes, fine green beans.

Fish Pie E GF

Tender salmon, king prawn and white fish flaked through a cheese & mustard sauce, topped with creamy mash served with spring vegetables.

Miso Salmon ❤ GF MF

Seared Salmon served with white rice, green vegetables, and a spicy miso sauce.

PLAIN AND SIMPLE DISHES

Poached Chicken Breast, New Potatoes & Seasonal Vegetables

GF MF

Succulent supreme of chicken slow poached, served with new potatoes and a selection of seasonal vegetables.

Poached Haddock Loin, New Potatoes & Vegetables

★ GF MF

A gently steamed loin of haddock lightly seasoned served with new potatoes and a selection of seasonal vegetables.

Sausage & Mash with rich Red Onion Gravy, Mashed Potato & a Selection of Green Vegetables

E

Traditional pork sausages served with a rich red onion gravy, mashed potato & a selection of green vegetables.

OUR CHARGRILLED SELECTION

All are served with your choice of Chipped / New / Mashed Potato / Rice and Seasonal Greens or Salad

The Signature Burger: Prime Beef Burger, Brioche Bun, Salad Gherkin E

Cajun Spiced Chargrilled Chicken GF MF

Chargrilled Salmon with Lime and Coriander GF MF

Seared Tuna with Pesto MF

JACKET POTATO

A choice of two fillings served with a crisp side salad and dressing:

Tuna / Tuna Mayonnaise

Baked Beans V

Cheddar Cheese E V

Coronation Chicken E

HOT TOASTED SANDWICHES

Please select your choice of filling on either White, Granary Bread, Baguettes or Sourdough

Cheddar & Mushroom Toastie E V

Tuna & Cheddar Toastie E

Cajun Chicken Panini E

Ham and Cheese Panini E

Tuna Melt Panini E

Cheese, Tomato and Pesto Panini E V

Cheese and Ham Toastie E

Cheese Toastie E V

SANDWICHES

Please select your choice of filling on either White, Granary, Sourdough Bread or Baguette

Hummus, Carrot & Spinach V

Free Range Egg, Tomato V

Cheddar Cheese, Tomato, Branston Pickle E V

Smoked Salmon and Cream Cheese

Chicken, Lettuce, Tomato, Egg

Honey Roast Ham, English Mustard

Beef & Horseradish Salad

Line Caught Tuna, Mayonnaise, Cucumber

COLD DESSERTS

Lemon Meringue Tart  

Spiced Apple Tart with Cardamom Cream  

Fruit Tart  

Strawberry Cheesecake  

Dark Chocolate Tart   

Profiteroles with Chocolate Sauce   

Tarte Au Citron  

Fresh Fruit Platter  

Natural Yogurts    

Continental Cheese Platter with Crackers and Pear Chutney  

A Selection of Ice Cream   - Please ask your host for selection

HOT DESSERTS

Toffee Apple Crumble  

Sticky Toffee Pudding   

Dark Chocolate Fondant   

Apple Pie with Spiced Pear  

Blackberry & Pistachio Frangipane Tart  

Caramalised Orange Bread & Butter Pudding   

Raspberry Sponge and Custard   

All Served with Sauce Anglaise or Vanilla Ice Cream

BEVERAGES

Selection of Traditional and Herbal Teas

Fresh Coffee

Fresh Apple Juice

Fresh Orange Juice

Still or Sparkling Water

MEZE MENU

Our menus have been carefully designed to provide you with a varied and interesting choice of nutritious, well-balanced and appetising food. To place an order please ask a member of the catering team or the nursing staff.

NUTRITIONAL SYMBOLS

If you have a special dietary requirement which the dietitian has told you about, look for the relevant symbol on the menu next to each dish.

Healthier Choice These items have less fat, saturated fat, sugar and salt making them particularly suitable for people with diabetes or heart disease.

Higher Energy and Protein These items are higher in calories and protein making them particularly suitable for people who need extra nutritional support.

Vegetarian Meals suitable for vegetarians.

Vegan Meals suitable for vegans.

Easy to Chew These meals are equivalent to IDDSI level 7 easy to chew. These are not designed for people with a swallowing difficulty or those who need supervision whilst eating, who will be given a separate menu.

Gluten Free

Milk Free

The daily meze is available for lunch and dinner

The Meze replaces the starter and main course of your meal and allows you to create your own meal

Simply select 1x bread, 2x main and 2x side items

BREAD - ALL ARE

Pitta

Khobez

Sourdough Baguette

MAIN

Marinated chicken

Vegetable Samosa

Grilled Haloumi

Falafels

Dolmades (Stuffed Vine Leaves)

Citrus Spiced Salmon

SIDES - ALL ARE

Fattoush

Tzatziki

Hummus

Couscous

Tabbouleh

Pickled carrot

Greek salad

Red onion

Cucumber salad

Olives





الطبق الرئيسي

MAIN

MF GF الدجاج المتبول بالبهارات
Marinated Chicken

V E سمبوسك الخضار
Vegetable Samosa

GF V E جبن حلومي مشوي
Grilled Haloumi

V E فلافل
Falafels

V ورق العنب
Dolmades

V اطباق جانبية:
SIDES

فتوش
Fattoush

روب بالخيار
Tzatziki

حمص
Hummus

كسكس
Couscous

تبولة
Tabbouleh

مخلل الجزر
Pickled Carrot

السلطة اليونانية
Greek Salad

بصل أحمر
Red Onion

سلطة الخيار
Cucumber Salad

زيتون
Olives

المقبلات

MEZE MENU

لقد تم تصميم قوائمنا بعناية لكي توفر لكم خيارات متنوعة لأطعمة مغذية ومتوازنة وشهية. للطلب يرجى التحدث مع فريق خدمات الطعام أو طاقم التمريض.

رموز الحمية الخاصة

NUTRITIONAL SYMBOLS

اذا كان لديكم اي متطلبات لحمية غذائية خاصة، يرجى البحث عن الرمز المناسب المرفق بجانب كل طبق في القائمة.

- نباتي  وجبات مناسبة للنباتيين.
- سهل المضغ  وجبات لينة وسهلة المضغ.
- VE وجبات نباتية مناسبة للنباتيين.
- GF خالي من الغلوتين
- MF خالي من الحليب

اختيارات صحية  هذه الوجبات تحتوي على كميات أقل من الدهون والملح. والحلويات تحتوى على كميات أقل من السكر، مما يجعلها خياراً أفضل لمن يعاني من مرض السكري.
طاقة عالية / مغذية  أطباق مغذية توفر المزيد من الطاقة والبروتين.

المقبلات اليومية متوفرة مع الغداء والعشاء.

The daily meze is available for lunch and dinner

بإمكانكم استبدال وجبتكم الرئيسية باختيار اطباق من قائمة المقبلات على سبيل المثال ١ خبز ٢ من الطبق الرئيسي ٢ من الطبق الجانبي :

The Meze replaces the starter and main course of your meal and allows you to create your own meal.

Simply select 1 bread, 2 main and 2 side items

الخبز

BREAD

خبز بيتا

Pita

خبز عربي

Khobez



حلوى ساخنة

HOT DESSERTS

ابل كرمبل فطيرة التفاح المقرمشة
Toffee Apple Crumble

بودينج التوفي اللزج
Sticky Toffee Pudding

او كيك الشوكولاته السائلة فوندانت الشوكولاته

الداكنة
Dark Chocolate Fondant

فطيرة التفاح بالكمثرى المبهرة
Apple Pie with Spiced Pear

كعكة اللوز المطحون بالتوت البري والفتق الحلبي

Blackberry & Pistachio Frangipane Tart

بريد بودينج حلوي الخبز بالبرنقال والزبدة

Caramelised Orange Bread & Butter Pudding

كعكة توت العليق الإسفنجية مع الكاسترد
Raspberry Sponge and Custard

تقديم جميعها مع صلصة الكاسترد او فانيليا آيس كريم

All Served with Sauce Anglaise or Vanilla Ice Cream

حلويات باردة

COLD DESSERTS

فطيرة الميرانج (يتكون من بياض البيض المخفوق

مضانف اليه الليمون) Lemon Meringue Tart

فطيرة توت العليق
Raspberry Tart

تشيريز كيك الفراولة
Strawberry Cheesecake

الشوكولاته تورته
Dark Chocolate Tart

قطع حلوي صغيرة محشوة بالكريمة مغطاة بطبقة من

الشوكولاتة (بروفيتيروليس)
Chocolate Profiteroles

فطيرة الليمون
Tarte Au Citron

شرائح من الفواكه الطازجة
Fresh Fruit Platter

روب الفاكهة
Fruit Yogurt

روب طبيعي
Natural Yogurt

طبق من الأجبان والبسكويت المالح مع صلصة

(نشستي) الكمثرى

Cheese Platter with Crackers and Pear Chutney

منوعات من الآيس كريم - يرجى التحدث مع فريق

خدمات الطعام لاختيارك المفضل
A Selection of Ice Cream- Please ask your host for selection

سندويتشات ساخنة

HOT TOASTED SANDWICHES

خبز أبيض، خبز قمح، خبز بالخميرة الطبيعية، او خبز فرنسي باجيت:

Please select your choice of filling on either White, Granary ,Sourdough Bread or Baguette

V E توست محمص بالجبنه والفطر
Cheddar & Mushroom Toastie

E توست محمص بالجبنه والتونا
Tuna & Cheddar Toastie

E بانيني كاجون الدجاج
Cajun Chicken Panini

E بانيني بالتونا والجبنه السائحة
Tuna Melt Panini

V E بانيني بالجبنه والطماطم والبيستو
Cheese, Tomato and Pesto Panini

السندويتشات

SANDWICHES

خبز أبيض، خبز قمح، خبز بال الخميرة الطبيعية، او خبز فرنسي باجيت:

Please select your choice of filling on either White, Granary ,Sourdough Bread or Baguette

V حمص، جزر وسبانخ
Hummus, Carrot & Spinach

V بيض، طماطم
Free Range Egg, Tomato

V E جبنة التشيدر، طماطم، ومخلل الخيار
Cheddar Cheese, Tomato, Branston Pickle

سمك السلمون المدخن وجبنه الكريمة
Smoked Salmon and Cream Cheese

دجاج، خس، طماطم، بيض
Chicken Lettuce, Tomato, Egg

♥ لحم بقر، البقلة المائية، الفجل الحار
Beef, Watercress, Horseradish

♥ تونة، ميونيز، خيار
Line Caught Tuna, Mayonnaise, Cucumber

أطباق سادة وبسيطة.

PLAIN AND SIMPLE DISHES

MF GF صدر دجاج مسلوق مع بطاطا صغيرة و خضار موسمية مسلوقة
Poached Chicken Breast New Potatoes & Seasonal Vegetables

MF GF V سمك الهاذوك المسلوق مع بطاطا و خضار مسلوقة
Poached Haddock Loin, New Potatoes & Vegetables

مشاويينا المختارة

OUR CHARGRILLED SELECTION

يقدم مع اختياركم من البطاطا المقطعة/الجديدة/أو المهرولة، الأرز والسلطة الموسمية أو الخضاء.
Served with your choice of Chipped / New /Mashed Potato, Rice and Seasonal Greens or Salad

البرجر بطريقتنا الخاصة: لحم بقرى، خبز البريوش، سلطة، مخلل
The Signature Burger: Prime Beef Burger Brioche Bun, Salad Gherkin

MF GF دجاج الكاجون المبهر والمشوي
Cajun Spiced Chargrilled Chicken

MF GF السلمون المشوي مع الليمون والكزبرة
Chargrilled Salmon with Lime and Coriander

MF GF تونة محمرة مع البیستو
Grilled Tuna with Pesto

بطاطا بقشرتها مشوية

JACKET POTATO

يمكنكم اختيار نوعين من الحشوة ادناه
A choice of two fillings served with a side salad:

تونة / تونة مع المايونيز
Tuna / Tuna Mayonnaise

V الفاصولياء بالطماطم
Baked Beans

V E جبنة التشيدر
Cheddar Cheese

E شرائح دجاج مبهر بالكارب والمايونيز
Coronation Chicken

وجبات رئيسية حلال MAIN COURSE HALAL

HALAL Daily Special. Ask your host for today's selection.

وجبة الحلال الخاصة اليومية . يرجى الاستفسار عنها من فريق خدمات الطعام

الوجبات الرئيسية MAIN COURSES

MF VE E

طاجن الفلافل (نباتي)

طاجن الفلافل على الطريقة المغربية بصلصة الفواكه، يقدم فوق طبقة من الحبوب المشكلة مع المشمش والزبيب

Falafel Tagine

MF GF VE E

كاري الحمص والسبانخ

كاري السبانخ والحمص بالقليل من البهارات مع البطاطا الحلوة، يقدم مع الرز وحلقات من البصل المقلي

Chickpea and Spinach Curry

V E

معكرونة بصلصة ثلاثة أنواع من الجبن



مكرونة بصلصة الثلاث اجبان مغطاة بطبقة مقرمشة تقدم مع سلطة جانبية

Three Cheese Macaroni

GF



سمك سبياس البحر المتوسط

فيلية سمك السبياس المحمر مع صلصة الطماطم ، وطماطم صغيرة وزيتون أسود، بطاطا مهروسة مع البيستو والفاصولياء الخضراء

Mediterranean Seabass

GF E

فطيرة السمك

سمك السلمون الطري، روبيان كبير، ورقائق السمك الأبيض مع صلصة الجبنة والخردل، ومغطاة بكريمة البطاطا المهروسة والخضار الريبيعة

Fish Pie

MF GF



سلمون السالمون بالصوص الياباني

سمك السلمون بالفرن يقدم مع الرز الأبيض ، خضروات خضراء، وصوص ميسو المبهر

Miso Salmon

MF



دجاج متبل على الطريقة اللبنانيّة

Lebanese Spiced Chicken

بريانى

Biryani

MF



دجاج معجون الهريسة

دجاج معجون الهريسه يقدم على طبقة من الحبوب المشكلة مع الفاصولياء الخضراء وصلصة الفواكه المجففة

Harissa Chicken

GF



لحم بط بصلصة البرتقال

شرائح لحم بط صغيرة (غير حلال) متبل بصوص البرتقال تقدم مع الهريس والبروكلي وصلصة البرتقال الحادة

Duck In Orange Sauce

V



معكرونة (كانيلوني) بالسبانخ وجبنه الريكوتا

طاجن الفلافل على الطريقة المغربية بصلصة الفواكه، يقدم فوق طبقة من الحبوب المشكلة مع المشمش والزبيب

Spinach and Ricotta Cannelloni

fasولياء سوداء مع البطاطا الحلوة المبهرة بالفلفل

MF GF VE



طبق الفاصولياء المكسيكي من انواع مختلفة من الفاصولياء: سوداء حمراء بنية بيضاء اللون مع الطماطم والأرز مع صوص الطماطم المدخنة والفلفل

Black Bean & Sweet Potato Chilli

V E



فطيرة الكوسا الصفراء

فطيرة محشوه بالعدس والكوسا الصفراء المهروسة ، تقدم مع مزيج من الخضار العدس والبطاطا بالكريمة والثوم مع صوص الكشمش الأحمر

Butternut Squash Pie

قائمة طعام تميزنا

OUR SIGNATURE MENU

لقد تم تصميم قوائمنا بعناية لكي توفر لكم خيارات متنوعة لأطعمة مغذية ومتوازنة وشهية. للطلب يرجى سؤال أحد أعضاء فريق خدمات الطعام أو طاقم التمريض.

رموز الحمية الخاصة

NUTRITIONAL SYMBOLS

إذا كان لديكم اي متطلبات لحمية غذائية خاصة، يرجى البحث عن الرمز المناسب المرفق بجانب كل طبق في القائمة.

- نباتي **V** وجبات مناسبة للنباتيين.
- سهل المضغ **★** وجبات لينة وسهلة المضغ.
- خالي من الغلوتين **GF**
- خالي من الحليب **MF**

اختيارات صحية هذه الوجبات تحتوي على كميات أقل من الدهون والملح. والحلويات تحتوى على كميات أقل من السكر، مما يجعلها خياراً أفضل لمن يعاني من مرض السكري.
طاقة عالية / مغذية **E** أطباق مغذية توفر المزيد من الطاقة والبروتين.

بالنسبة للطبق الرئيسي ، يرجى تحديد:

١ × مقبلات ، ١ × طبق رئيسي ، ١ × طبق حلوى أو طبق جبن

For your main course please select: 1 x Starter, 1 x Main Course, 1 x Dessert or Cheese Platter

مقبلات

STARTERS

فنج ، ودالكوفألا عم (صم حم زبخ) اتي شورب
V مطاطل او ، نوت يزلا تيز ، اتي فل

Bruschetta with Avocado, Feta Cheese ,Olive Oil and Tomatoes

سلطه كوكتل الرييان مع الخس الصغير بالصلصة
E المكسيكية

Prawn Cocktail Gem Leaves with Pico Salad

فلافل مع سلطة مقطعة صغيراً من
VE E الطماطم، الخيار، البصل والقدونس

Falafel and Shiraz Salad

لفللاب لبتمل ا ليراكمل ا كمس قطلس
لاقتربلا حئارش عم دوسالا

Peppered Mackerel and Orange Salad

سلطة السيزر بالدجاج
VE Chicken Caesar Salad

سلطة طماطم وموتزاريلا
Tomato & Mozzarella Salad

شوربة اليوم: يرجى التحدث مع احد اعضاء فريق
خدمات الطعام لمعرفة مختارات اليوم

Soup of the day: Please speak to your host for today's selection

دجاج بالبهارات مع صلصة مانجو وصلصة البسميك

Cajun Spiced Chicken with Mango Salsa and Balsamic Dressing

سلطة الدجاج بالبهارات التايلاندية **E**

Red Thai Chicken Salad

دجاج متبل بمعجون الهريسة، بابا غنوج، بذورات
وحب رمان

Rose & Harissa Chicken, Baba Ganoush, Dukkah and Pomegranate

فتفل ا قنب جب قنورك عمل ا قطلس
Feta and Pasta Salad

سلطة السلمون المدخن مع كريمة الفجل الحار
Hot Smoked Salmon Salad with Horseradish Cream



المشروبات

BEVERAGES

مجموعة مختارة من الشاي التقليدي أو شاي الأعشاب
Selection of Traditional and Herbal Teas

- قهوة طازجة
Fresh Coffee
- عصير تفاح طازج
Fresh Apple Juice
- عصير برتقال طازج
Fresh Orange Juice
- ماء عادي أو فوار
Still or Sparkling Water

خيارات ساخنة

HOT OPTIONS

حسب الطلب؛ يرجى الاختيار من التالي
On request; please choose from the following items

فطور إنجليزي كامل (نقانق دجاج/لحم؛ بيض، بطاطا
مبشورة مقليّة، طماطم مشوية، فطر مقليّ، فصوص ليا
بيضاء بالطماطم) **E**

الرجاء اختيار نوع واحد من البيض. (اما بيض
مخفوق او مقلي او مسلوق)

HALAL Cooked (Beef / Chicken Sausages,
Free Range Eggs,
Hash Brown, Roasted Tomato, Sautéed Mush-
room Baked Beans/Ful)
(Please select either Scrambled/Poached or
Boiled Eggs)

أطباق خاصة

SPECIALITIES

شكشوكة: بيض مطبوخ بصلصة الطماطم مع جبنة
الفيتا، تقدم ساخنة **★ V E**

Shakshuka: Eggs cooked in tomato sauce with
feta, served hot

V **♥** فول: طبق من الفول يقدم حار
Ful: A fava bean dish, served hot

أطباق البيض

EGG DISHES

الأومليت **★ E** : بيض مخفوق سادة أو مع الفطر
أو الجبنة **V** أو الطماطم **V**

Omelette: Plain or with choice Mushroom,
Cheese, or Tomato

بيض على التوست: مسلوق **★ V** أو مخفوق
V

Eggs on Toast: Poached, Scrambled

توست أبيض أو بالحبوب
White or Granary Toast

المعجنات الدنماركية بالزبدة
All Butter Danish Pastry

والكريوسان
Croissant

الزبدة والمربيات
Butter & Preserves

الفاكهة والروب (الزبادي) FRUIT AND YOGURT

روب كامل الدسم - مع نكهات حسب اختياركم
Full Cream Yogurts-Choice of flavours

روب الفاكهة
Fruit Yogurt

روب طبيعي
Natural Yogurt

جرانولا، لبن، توت برّي
Granola, Yogurt, Wild Berries

سلطة الفاكهة الطازجة
Fresh Fruit Salad

مواد إضافية ADDITIONAL ITEMS

زيتون
Olives

جبنة الفيتا (البيضاء)
Feta Cheese

جبنة الحلومي
Haloumi Cheese

الخبز العربي
Pitta / Khobez Bread

قائمة الإفطار

BREAKFAST MENU

لقد تم تصميم قوائمنا بعناية لكي توفر لكم خيارات متنوعة لأطعمة مغذية ومتوازنة وشهية. للطلب يرجى التحدث مع فريق خدمات الطعام أو طاقم التمريض.

رموز الحمية الخاصة

NUTRITIONAL SYMBOLS

اذا كان لديكم اي متطلبات لحمية غذائية خاصة، يرجى البحث عن الرمز المناسب المرفق بجانب كل طبق في القائمة.

- نباتي  وجبات مناسبة للنباتيين.
- سهل المضغ  وجبات لينة وسهلة المضغ.
- خالي من الغلوتين  وجبات نباتية مناسبة للنباتيين.
- خالي من الحليب  Vegan

اختيارات صحية  هذه الوجبات تحتوي على كميات أقل من الدهون والملح. والحلويات تحتوى على كميات أقل من السكر، مما يجعلها خياراً أفضل لمن يعاني من مرض السكري.

طاقة عالية / مغذية  أطباق مغذية توفر المزيد من الطاقة والبروتين.

الرجاء ان تختار ي تفضلة من الفطور الساخن النوع ال ر ت او الكونتينتال

Please select from either our Continental OR Hot Breakfast options

الافطار الكونتينتال - يرجى اختيار نوع واحد من كل من الاطباق أدناه

CONTINENTAL - PLEASE SELECT 1 ITEM FROM EACH OF THE SECTIONS (1 X CEREAL, 1 X BAKERY, 1 X FRUIT OR YOGURT, 1 X ADDITIONAL)

- ١ × الحبوب مثل الكورن فليكس وبران فليكس وما شابه
- ١ × مخبز (النوع ال ر يت تفضله)
- ١ × روب سادة او بالفواكه
- ١ × خيارات اضافية اخر

حبوب الإفطار

CEREALS

  Cornflakes

رقائق النخالة            Rice Krispies Bran flakes Muesli

           الشوفان او العصيدة، عسل شراب القيقب مربي البرتقال مربي عادي

Traditional Porridge Why not add Honey, Maple Syrup, Marmalade or Jam

مرحباً بكم في مستشفى كرومويل

يفخر طهاتنا بتقديم وجبات ساخنة وطازجة نعدها في مطبخنا كل يوم. وقد نظمنا اوقات تقديم خدمات الطعام استجابة للاحتجاجات مرضنا وزوارنا.

نقدم الوجبات الساخنة في الاوقات المبينه ادناه، اما إذا كنت ترغب تناول طعامك خارج هذه الاوقات يرجى التحدث مع العاملين في خدمات تقديم الطعام الذين يسعدهم ترطيب الاوقات التي تناسبك.

العشاء من الساعة 5:30 مساء - 7:30 مساء*

المشروبات- تتوفر المشروبات الساخنة والباردة طوال اليوم عند الطلب

إذا كنت تحتاج إلى وجبة طعام أو مشروب بعد الساعة 10:00 مساء،

يرجى الاتصال بالمنابع الليلي على رقم **7060** أو تكلم مع الممرض/ الممرضة لمساعدتك.

يرجى إعلامنا إذا كان لديك أي نظام غذائي أو متطلبات غذائية خاصة في أقرب فرصة ممكنة.

قد تحتوي بعض الاطعمة على المكسرات او مشتقات منتجات المكسرات، وقد لا تسرد قائمة الطعام كل مكون يحتويه

كل طبق. إذا كان لديك أي مخاوف بشأن المكونات التي تحتويها اطباقنا، ارجو ان لا تتردد في الاستفسار من فريق تقديم الطعام فنحن نتفهم اهمية ذلك ويسعدنا تلبية احتياجاتك الغذائية وإعداد وجبات خاصة لك.

تم تحليل خيارات الوجبات التي نقدمها من ناحية قيمتها الغذائية من قبل أخصائيو التغذية لدينا للتأكد من استيفائها لإرشادات جمعية الحمية البريطانية المختصة بطعم المستشفيات.

قد تساعدك الرموز الإرشادية بجانب كل طبق في اختيار الطعام الذي تعتقد انه مناسباً لك.

تحضير الطعام FOOD PREPARATION

نظرًا إلى الاحتياجات المختلفة لدى المرضى فإن طهاتنا لا يضيفون الملح عند تحضير الطعام، لذلك فأنتا ضع مملحة الطعام والبهار على صينية التقديم لتضفيها حسب رغبتك.

نستخدم البيض الطازج في تحضير اطباقنا ونتأكد ان جميع الاطعمة مطبوخة جيداً. إذا كانت لديك مخاوف بهذا

الخصوص يرجى الاتصال بنا على الرقم: **7049**

أوقات وجبات الطعام

الافطار من الساعة 9:00-7:00 صباحاً

شاي/قهوة من الساعة 10:30 صباحاً

الغداء: من الساعة 12 ظهراً وحتى 2:30 مساءً

شاي/قهوة بعد الظهر من الساعة 3:00 عصراً

كيف تطلب وجباتك

HOW TO ORDER YOUR MEALS

يقوم فريق خدمات تقديم الطعام بإحضار القائمة لأخذ طلباتك في الصباح، الظهر والمساء. يرجى قراءة قائمة الطعام لتتمكن من اختيار ما تريده. سوف تخبرك الممرضة / الممرض المشرف على رعايتك إذا كان إذا طبيك قد نصح باتباع حمية غذائية خاصة بك.

لخدمات الطعام والمشروبات يمكنك الاتصال بالأرقام التالية:

6155 الدور الأول

6255 الدور الثاني

6355 الدور الثالث

6455 الدور الرابع

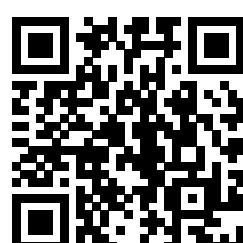
الحميات الخاصة والحساسية

SPECIAL DIETS AND ALLERGIES

WE WANT TO HEAR FROM YOU!

Scan the QR code and tell us what you think.

Thank you from the Catering Team.





قائمة الإفطار
BREAKFAST MENU

قائمة طعام تميزنا
OUR SIGNATURE MENU

المقبلات
MEZE MENU

Cromwell
Hospital

قائمة طعام بالعربية

World class care, expertly tailored to you