



MENÚ



ATENCIÓN - RECUERDE

Ciertas pruebas requieren un período de ayuno previo a la prueba. Si tiene que ayunar antes de su prueba, planea su comida de acuerdo. Nuestro menú sugerido es una sopa o ensalada, un plato principal, al menos una guarnición, una selección de frutas o una selección de postres y una bebida.

CÓMO HACER SU PEDIDO

Un miembro de nuestro personal de Alimentos y Nutrición le ayudará a elegir sus comidas dos veces al día.

Un asociado de hospitalidad lo visitará junto a su cama para obtener su pedido. Puede seleccionar entre nuestras comidas diarias destacadas o puede seleccionar entre nuestras opciones siempre disponibles. Trabajaremos individualmente con usted para asegurarnos de que sus selecciones satisfagan sus gustos únicos sin dejar de cumplir con los requisitos prescritos por su médico.

CUANDO HACER UN PEDIDO

Desayuno: Debe ser ordenado a las 6:00 PM la noche anterior

Almuerzo: Debe ser ordenado a las 10:30 AM

Cena: Debe ser ordenada a las 3:30 PM.

INFORMACIÓN DEL MENÚ

Los alimentos que contienen carbohidratos tienen valores asignados, que se enumeran entre paréntesis en el menú como (g).

1 elección de carbohidratos = 15 gramos de carbohidratos

DESAYUNO

FRUTAS

- Copa de Fruta Fresca (1)
- Manzana (1.5 g)
- Naranja (1)
- Banana (1.5)
- Duraznos en Cubitos (1)
- Peras en Cubitos (1)
- Gajos de Mandarina (1)
- Puré de Manzana (1)

ENTRADAS PARA EL DESAYUNO

(Por favor elige uno)

- Huevos Revueltos
- Sustituto de Huevos
- Huevo Duros
- Panqueques - 2 piezas (2)
- Tostadas Francesas - 1 rebanada (1.5)

YOGURES

- Baya Azul (2)
- Fresa (2)
- Vainilla Ligera (1)
- Griego de Vainilla Sin Grasa (1)

ACOMPAÑAMIENTOS

- Tocino de Cerdo
- Salchicha de Pavo
- Papas Fritas Estilo Casero (1)

CEREALES

- Cheerios® (1)
- Raisin Bran® (2)
- Rice Krispies® (1)
- GF Rice Chex® (1)
- Avena (1)
- Crema de Trigo (1)
- Sémola (1)

PANADERÍA

- Muffin Inglés (1.5)
- Pan o Tostadas (1)
 - Blanco
 - Trigo
 - Centeno
- Bagel Simple (2)
- Pan Sin Gluten (1) no tostado
- Káiser (2)

BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ: Regular y Descafeinado

TÉ: Regular, Descafeinado, Hierbas, y Verde

BEBIDAS FRÍAS

- JUGOS:** Naranja (1), Manzana (1), Arándano (1), Arándano Dietético, y Ciruela Pasa (1.5)
- LECHES:** Leche Descremada (1), 2% (1), Entera (1), Lactaid® (1), Soja (1), and 2% Chocolate (2)
- OTRO:** Agua Embotellada

Artículo Saludable Para el Corazón

Artículo Sin Gluten

ALMUERZO Y CENA

CREA TU PROPIO SÁNDWICH

PROTEÍNAS

- Pavo
- Ensalada de Atún
- Ensalada de Huevo
- Mantequilla de Maní (1.5 sin pan)

QUESO

- Suizo
- Americano
- Guarniciones
 - Lechuga
 - Tomate
 - Cebolla

PANES

- Blanco (1 por rebanada)
- Trigo (1 por rebanada)
- Centeno (1 por rebanada)
- Káiser (2)
- Pan Sin Gluten (1 por rebanada)

SOPAS

- Sopa de Pollo con Fideos
- Sopa de Tomate (0.5)
- Caldo de Carne
- Caldo de Pollo
- Caldo de Vegetales

ENSALADA

- Ensalada Verde Mixta
- Ensalada de Papas (1.5)
- Queso Cottage

ENSALADA DE ENTRADA

- César de Pollo a la Parrilla con Crutones (1)
- Ensalada de Pollo a la Parrilla (0.5)
- Plato de Frutas y Queso Cottage (1)

ADEREZOS PARA ENSALADAS

- Italiano/Italiano Ligero (<5 g carbs)
- Ranchero
- Ranchero Ligero (<5 g carbs)
- Ligero Balsámico (<5 g carbs)
- César (<5 g carbs)
- Queso Azul (<5 g carbs)

ACOMPAÑAMIENTOS

- Arroz Integral (2)
- Arroz Blanco (2)
- Puré de Camote (2)
- Puré de Patatas (1.5)
- Macarrones con Queso (2)
- Papas a la Francesa (1.5)
- Papas Fritas Al Horno (1)
- Pan de Almuerzo (1)
- Pasta - 1/3 taza (1) (Blanco o sin gluten)

VERDURAS

- Zanahorias (0.5)
- Ejotes Verde
- Maíz (1)
- Brócoli

Artículo Saludable Para el Corazón

Artículo Sin Gluten

ENTRADAS Y PARRILLA

(Por favor elige uno)

Estofado de Carne

Pastas Rellenas (3)

Pechuga de Pollo a la Parrilla

Pescado Blanco al Horno

Pizza de Queso (2)

Hamburguesa (2)

Hamburguesa con Queso (2.5)

Hamburguesa de Pavo (2)

Hamburguesa Vegetariana (3)

Sándwich de Pollo a la Parrilla (2)

Sándwich de Queso a la Parrilla (2)

Tiras de Pollo - 2 cada (0.5 cada)

(Salsas de Aderezo: kétchup de tomate, salsa BBQ, o miel mostaza - 0.7 cada)



POSTRES

FRUTAS

- Copa de Fruta Fresca (1)
- Manzana (1.5 g)
- Naranja (1)
- Banana (1.5)
- Duraznos en Cubitos (1)
- Peras en Cubitos (1)
- Gajos de Mandarina (1)
- Puré de Manzana (1)

YOGURES

- Baya Azul (2)
- Fresa (2)
- Vainilla Ligera (1)
- Griego de Vainilla Sin Grasa (1)

POSTRES CONGELADOS

Helado

- Vainilla Baja en Grasa/Baja en Azúcar (1)
- Vainilla (1)
- Chocolate (1)
- Fresa (1)

Hielo Italiano y Sorbete

- Limón Hielo Italiano (1.5)
- Limón Hielo Italiano Sin Azúcar (1)
- Sorbete De Naranja (2)

PUDÍN Y GELATINA:

Pudín

- Chocolate (1.5)
- Vainilla (1.5)
- Vainilla Sin Azúcar Añadida (1)
- Chocolate sin Azúcar Añadida (1)

Gelatina

- Naranja (1)
- Cereza (1)
- Naranja Sin Azúcar
- Limón sin Azúcar
- Lima sin Azúcar



INFORMACIÓN DEL MENÚ

Los alimentos que contienen carbohidratos tienen valores asignados, que se enumeran entre paréntesis en el menú como (g).

1 elección de carbohidratos = 15 gramos de carbohidratos

¿TUS VISITANTES TIENEN HAMBRE?

La cafetería del Buffalo General Medical Center está ubicada en el primer piso. Las comidas calientes, sándwiches, platos a la parrilla, ensaladas, sopas y bebidas están disponibles de lunes a viernes entre las 6:30 AM y las 7:00 PM y fines de semana de 6:30 AM a 6:30 PM.

INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS

Metz Culinary Management hace todo lo posible para identificar ingredientes que puedan causar reacciones alérgicas a las personas con alergias alimentarias. Los artículos marcados como sin gluten están elaborados sin ingredientes que contengan gluten. Se hacen esfuerzos para instruir a nuestro personal de producción de alimentos sobre la gravedad de las alergias alimentarias. Debido a la cantidad de comidas que se sirven y la cantidad de artículos que se usan cada día, junto con los cambios en los productos alimenticios de nuestros proveedores de alimentos, no se puede garantizar que todos los alérgenos en los alimentos servidos sean identificados y etiquetados. La posibilidad de que los fabricantes de los alimentos comerciales que utilizamos puedan cambiar la formulación en cualquier momento, sin previo aviso también existe. Los huéspedes preocupados por alergias alimentarias deben ser conscientes de este riesgo.

Metz Culinary Management no asume ninguna responsabilidad para reacciones adversas a los alimentos consumidos o elementos con los que uno pueda entrar en contacto mientras como en cualquier establecimiento operado por Metz o evento con servicio de catering. Los huéspedes con alergias alimentarias potencialmente mortales que necesitan usar un EpiPen® deben llevar el suyo propio. Los miembros del equipo de Metz NO están formados para administrar un EpiPen® y NO PUEDE proporcionarlos ni administrarlos.