

القائمة



ربيع/صيف
2026

نتمنى لكم وجبة شهية



قائمة QR
متعددة اللغات



آخر مراجعة: 1 يونيو 2026



 **Northwell**SM
Staten Island University Hospital

خيارات الإفطار

 أومليت حسب اختيارك
 اختر طبق البيض أو بياض البيض مع جبن الشيدر المبشور أو الخضروات
 البيض مخفوق مسلوq جيّدًا مقلي

أطباق إضافية تُقدّم مع الإفطار

يُمكن الديك الرومي | سقّ الديك الرومي | بطاطس مقلية على الطريقة المنزلية خبز مافن إنجليزي | كرواسون طازج من الفرن مباشرة | مافن طازج من الفرن مباشرة

باغل | توست

المرئيّ والمُحليات ومواد الدهن الطبيعية

مربى الفراولة | مربى العنب الأسود | زبدة الفول السوداني

العصائر الطبيعية المخفوقة

جرين مونسטר (المخفوق الأخضر)

كرنب كالي، وأناناس، ومانجو، وموز، وزنجبيل، وحليب اللوز، وبقدونس، وبذور القرع

مخفوق المانجا والفراولة

مانجا، وفراولة، وحليب جوز الهند

مخفوق الموز واللوز

موز، ولوز، وزبادي يوناني

قائمة الأطباق اليومية الثابتة

من إعداد الشيف التنفيذي توشان دون

بالتعاون مع الشيف سيلفستر موران

ساندويتش البيض والجبن على طريقة ستانن آيلاند

بيض مقلي مع الجبن

يُقدّم مع بيكون الديك الرومي أو سقّ الديك الرومي حسب الرغبة،

يُقدّم داخل كرواسون طازج أو خبز المافن الإنجليزي

وصفات الشيف الخاصة

السّمك الطازج المختار لهذا الأسبوع

سمكة الأسبوع المختارة من الشيف، تُطهى حتى تكتسب لونًا ذهبيًا وتُقدّم مع صلصة الزبدة البيضاء بالليمون

كرات نباتية بديلة للحوم

كرات القرنبيط المحضّرة في المطبخ، تُقدّم مع

صلصة الفلفل الأحمر الحلو المشوي وجبن البارميزان

صدر دجاج مشوي

صدر دجاج متبل بالروزماري والثوم، يُقدّم مع الفاصولياء الخضراء،

والبطاطا الحلوة المهروسة، وصلصة مرق الدجاج المشوي

طبق الفلفل النباتي

فلفل مع تشكيلة من الخضروات المشوية والأرز والطماطم والخس، تُقدّم مع صلصة الثوم

الأطباق الجانبية

بروكلي طازج | جزر | فاصوليا خضراء | أرز الياسمين المطهو على البخار

بطاطس يوكون غولد مهروسة | باستا بيّني مع صلصة المارينارا | باستا بيّني بالزبدة

المشروبات

القهوة

قهوة عادية | قهوة منزوعة الكافيين

الشاي

شاي عادي | شاي منزوع الكافيين

الشوكولاتة الساخنة

المشروبات الكلاسيكية

الحليب

الحليب كامل الدسم | حليب قليل الدسم | حليب خالي الدسم | حليب اللوز | حليب الصويا | حليب الشوفان

الشاي

العصائر

عصير التفاح | عصير البرتقال | عصير التوت البري | عصير التوت البري منخفض السعرات | عصير القراصيا (البرقوق المجفف)

المشروبات الغازية

جينجر إيل دايت | مياه فوّارة

الأطباق الخفيفة

الحساء

حساء دجاج الباستينا

صدر دجاج طري وخضروات طازجة مطهوة ببطء

في مرق منزلي الصنع، مع معكرونة "الباستينا" والأعشاب الطازجة

حساء الطماطم الكريمي بالريحان

طماطم مطهوة ببطء مع مرق الخضار، والريحان الطازج والكريمة غنية القوام

حساء الدجاج بالكريمة

قطع دجاج طرية وخضروات طازجة مطهوة ببطء في كريمة غنية القوام

المرق

مرق الدجاج | مرق الخضار

السلطات

سلطة الخضار المفرومة

مزيج من خضراوات الربيع الورقية الطازجة، والطماطم، والخيار، وزيتون كالاماتا، وحمص الشام،

وفطر الشيتاكي، والفلفل الأحمر المشوي، وتتبيلة الخل بالريحان

سلطة الحمص

حمص الشام، والطماطم، والخيار، والبصل الأحمر، وصلصة الخل والزيت بنكهة البحر المتوسط

طبق حبوب الفارو

حبوب الفارو المطهولة مع كوسا وأفوكادو وخيار وطماطم كرزية،

وصلصة الخل والزيت بالنبيذ الأحمر

سلطة سيزر

خس رومين مع جبن بارميزان وكروتون من خبز الفوكاتشيا، وتتبيلة السيزر

إضافات للسلطات الرئيسية

صدر دجاج مشوي | السمك الطازج المختار لهذا الأسبوع

الشطائر

لفائف الديك الرومي على طريقة كوب

ديك رومي مشوي من مزارع Fossil Farms، مع جبن البروفولون، والطماطم، والأفوكادو،

والبيض، وتشكيلة من الخضراوات، ومايونيز ديجون

فوكاتشيا بالطماطم والموزاريلا (فوكاشيا كابريزي)

شرائح الطماطم، وأوراق الجرجير الصغيرة، مع جبن الموزاريلا، والريحان الطازج، تعلوها لمسة من قطرات بلسميك

المكثف، تُقدم في خبز الفوكاشيا الإيطالي

اختر مكونات شطيرتك بنفسك

البروتين: ديك رومي، سلطة تونة، سلطة دجاج، صدر دجاج مشوي، حمص | *الحشوات الإضافية:* خضار مشوية مع طماطم،

خس، مخللات منزلية الصنع، بصل أحمر | *الجبن:* جبن أمريكي أو شيدر أو سويسري | *الخبز:* خبز أبيض أو خبز قمح أو خبز خالٍ من الغلوتين

اللمسة الختامية/التحلية

البودينغ

بودينغ عادي أو خالٍ من السكر | بودينغ الشوكولاتة | بودينغ الفانيليا

قطع بسكويت الشوكولاتة

آيس كريم Häggen-Dazs

آيس كريم بنكهة الفانيليا | بنكهة الشوكولاتة | بنكهة الفراولة

آيس كريم خالٍ من السكر

بنكهة الشوكولاتة | بنكهة الفانيليا