

PROVINCIA | Sanidad

El Hospital Infanta Margarita ofrece menús típicos de Semana Santa a pacientes hospitalizados

Los pacientes podrán degustar recetas tradicionales como potaje de vigilia, bacalao con tomate, ensaladilla, gajorros y pestiños

Redacción

Lunes 14 de abril de 2025 - 17:54



El Hospital Infanta Margarita se suma a la celebración de la Semana Santa llevando las tradiciones culinarias de esta fecha tan especial a sus pacientes ingresados. Con un menú especialmente diseñado para el Jueves y Viernes Santo, el servicio de cocina del hospital busca humanizar la atención a través de la gastronomía, acercando los sabores típicos de estas fechas a quienes no pueden disfrutarlas en casa.

El menú de Semana Santa incluye platos emblemáticos que combinan sabor, cultura y nutrición. Los pacientes podrán degustar recetas

tradicionales como potaje de vigilia, bacalao con tomate, ensaladilla, gajorros y pestiños, entre otros. Estos platos reflejan la riqueza culinaria de Andalucía y están adaptados para respetar las necesidades dietéticas de cada paciente, garantizando que todos puedan disfrutar de una experiencia gastronómica única sin comprometer su salud.

Este esfuerzo por incorporar menús especiales durante la Semana Santa forma parte del plan de humanización del Hospital Infanta Margarita. El objetivo principal es que los pacientes ingresados se sientan más cerca de sus seres queridos y de las celebraciones externas, incluso estando dentro del hospital.