SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IAȘI
UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ
Bulevardul Independenței nr. 1, cod 700111, IAȘI
Tel. 0232-240822, fax 0232-211257
NIVEL DE COMPETENȚĂ IA www.spitalspiridon.ro , e-mail: office@spitalspiridon.ro

**BLOC ALIMENTAR MENIU 12 AUGUST 2026**

| REGIM | | MIC DEJUN | ORA 10 | PRÂNZ | ORA 16 | CINĂ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| I.HIDRIC | | Ceai fără zahăr | | Supă strecurată de legume | | Supă strecurată de legume |
| | PO1 | Ceai fără zahăr,iaurt | | Supă strecurată de legume | | Ceai fără zahăr,iaurt |
| | PO2 | Ceai fără zahăr,brânză de vaci | | Supă strecurată de legume<br>Piure de cartofi cu brânză de vaci | | Ceai fără zahăr,brânză de vaci |
| | PO3 | Ceai fără zahăr,iaurt | | Supă strecurată de legume<br>Carne fiartă de pui | | Ceai fără zahăr,brânză de vaci |
| III.HIPERPROTEIC | | Ceai 250 ml,pâine fără sare300g,unt1buc20g,mozzarella ,banana | Gratar de pasare | Supă de legume(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez 230g | Branza cottage | Cartofi natur 240g cu piept de pui90g<br>Lapte cu gris 250ml |
| IVA.HIPOSODAT adulți<br>Cca 2040 kcal | | Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt1buc20g,branza de vaci100g,banana | | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez 230g | | Cartofi natur 240g cu piept de pui90g<br>Lapte cu gris 250 ml |
| IVC.HIPOSODAT copii | | | | | | |
| VA.COMUN adulți<br>Cca 2160 kcal | | Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt 1buc20g,branza de vaci100g ,banana | | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez230g si salata de rosii si castraveti 150g | | Cartofi natur240g cu piept de pui90g<br>Lapte cu gris 250 ml |
| VC.COMUN copii cca 2200 kcal | | Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g, branza de vaci100g | Ou fiert,kefir | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez230g si salata de | mar | Cartofi natur 240g cu piept de pui90g<br>Lapte cu gris 250 ml |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ,banana | | rosii si castraveti 150g | | |
| **VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ**<br>**Cca 1800 kcal** | Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g | ou fiert | Supa crema de legume300ml<br>Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g) | | Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g) |
| **VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAŢII**<br>**Cca 2100kcal** | Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 1buc20g,mozzarella | kefir | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui(90g) cu garnitura de orez200g si salata de rosii si castraveti 150g | mar | Cartofi natur 200g cu piept de pui90g<br>Lapte 250ml,paine |
| **VIIB.DIABET CETOZĂ**<br>**Cca 1900 kcal** | Ceai250 ml,pâine graham200g,branza cottage | iaurt | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de orez200g si salata 100g | mar | Legume la cuptor 200g<br>Compot de mere250ml |
| **IX.PASAT**<br>**Cca1800 kcal** | Lapte, biscuiţi, brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400g | mucilagiu de orez cu brânză de vaci300g | Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată 400 ml | lapte ,biscuiţi | Piure de cartofi şi piept de pasăre pasat 400g |
| **XIB.OBEZITATE 1000 CAL** | Ceai fara zahar 250ml,pâine graham 100g, ou fiert,branza de vaci | iaurt | Supă de legume 200 ml<br>Piept de pui 90g cu salata de rosii si castraveti 200g | mar | Piept de pui 90g cu legume la cuptor 250g<br>Compot de mere 250ml |
| **XIII.. Alim.ENTERALĂ Cca1800 kcal** | Lapte, biscuiţi,brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400ml | mucilagiu de orez cu brânză de vaci300g | Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată400ml | lapte ,biscuiţi | Piure de cartofi şi piept de pasăre pasat400ml |
| **XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ**<br>**Cca 2000 kcal** | Ceai 250 ml,paine fara sare 300g,miere de albine 2x20g,banana | gratar de pasare | Supa de legume(,fara smantana)300 ml<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez200g si salata 150g | măr | Piept de pui 90g cu legume la cuptor 250g<br>Compot de mere250 ml |
| **PANCREATITA** | Ceai,paine graham 200g,branza Cottage | Gratar de pasare | Supa de legume(fara fidea)<br>Piept de pui(90g) cu garnitura de orez 200g | Mar copt | Piept de pui 90g cu legume la cuptor250g<br>Iaurt 200 ml |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **XVIII.ENTEROCOLITĂ**<br><br>**cca 2000kcal** | Ceai250ml, Paine prajita100g, branza de vaci100g | Gratar de pasare | Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez300ml | | Orez fiert,morcov fiert200g,piept de pui fiert 90g |
| **TRANSPLANT HEPATIC** | Ceai fara zahar 250ml,paine fara sare 300g,branza cottage | Kefir, Gratar de pasare | Supa de legume 300 ml<br>Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de orez250g | Mar copt | Piept de pui (gratar) cu legume la cuptor 250g<br>Compot de mere 250 ml |
| **ARSI**<br><br>**Cca 2390kcal** | Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 1buc20g,mozzarella,banana | kefir<br><br>gratar de pasare | Supă de legume(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez 250g | Branza cottage | Cartofi natur230g cu piept de pui90g<br>Lapte cu gris 250 ml |
| **Medici de garda** | | | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor(90g) cu garnitura de orez230g si salata de rosii si castraveti 150g | | Cartofi natur 230g cu piept de pui90g<br>Lapte cu gris 250 ml |

**Posibili alergeni care se regasesc in meniu:lapte de vaca,glutenul din grau,ou**

**MENIURILE SE INCADREAZA IN ALOCATIA PREVAZUTA DE ORD 1488/2022 EMIS DE MIN. SANATATII**(33 ron-Arsi,RVIIdiabetHepatici;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

**AS.MED.PR.DIETETICIAN: HAGIMA IULIANA**