



**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 IULIE 2026**

| REGIM                                                 |            | MIC DEJUN                                                                | ORA 10                 | PRÂNZ                                                                                                        | ORA 16                 | CINĂ                                                                          |
|-------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I.HIDRIC</b>                                       |            | Ceai fără zahăr<br>250 ml                                                |                        | Supă strecurată de<br>legume300 ml                                                                           |                        | Supă strecurată<br>de legume300<br>ml                                         |
|                                                       | <b>PO1</b> | Ceai fără<br>zahăr,iaurt                                                 |                        | Supă strecurată<br>de legume                                                                                 |                        | Ceai fără<br>zahăr,iaurt                                                      |
|                                                       | <b>PO2</b> | Ceai fără<br>zahăr250<br>ml,brânză de<br>vaci100g                        |                        | Supă strecurată<br>de legume300 ml<br>Piure de cartofi cu<br>brânză de vaci250 g                             |                        | Ceai fără<br>zahăr300<br>ml,brânză de<br>vaci 100g                            |
|                                                       | <b>PO3</b> | Ceai fără<br>zahăr250 ml,iaurt<br>1 buc                                  |                        | Supă strecurată<br>de legume300 ml<br>Carne fiartă de pui(100g<br>)                                          |                        | Ceai fără<br>zahăr250<br>ml,brânză de<br>vaci100g                             |
| <b>II.HIDROZAHARAT</b>                                |            | -                                                                        |                        | -                                                                                                            |                        | -                                                                             |
| <b>III.HIPERPROTEIC</b>                               |            | Kefir 330<br>ml,pâine fără<br>sare300g,unt1buc<br>20g,ou fiert           | Gratar<br>de<br>pasare | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui (90g) cu<br>garnitura de fasole pastai<br>230g                         | mozzar<br>ella<br>125g | Piure de<br>cartofi250g cu<br>ficat de pui 50g<br>Ceai250ml,euge<br>nii 1 buc |
| <b>IVA.HIPOSODAT<br/>adulti</b><br>Cca 2080 kcal      |            | Kefir 330<br>ml,pâine fără<br>sare300g,unt1buc<br>20g,mozzarella<br>125g |                        | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui (90g) cu<br>garnitura de fasole pastai<br>230g                         |                        | Piure de<br>cartofi250g cu<br>ficat de pui 50g<br>Ceai250ml,euge<br>nii 1 buc |
| <b>IVC.HIPOSODAT<br/>copii</b>                        |            |                                                                          |                        |                                                                                                              |                        |                                                                               |
| <b>VA.COMUN adulti</b><br>Cca 2100 kcal               |            | Iaurt 200ml,pâine<br>graham 200g,unt<br>1 buc 20g,sunca<br>de curcan 60g |                        | Supă de legume cu<br>taitei(300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor<br>(90g) cu garnitura de<br>fasole pastai230g |                        | Piure de<br>cartofi250g cu<br>ficat de pui 50g<br>Ceai250ml,euge<br>nii 1 buc |
| <b>VC.COMUN copii</b>                                 |            |                                                                          |                        |                                                                                                              |                        |                                                                               |
| <b>VI.RECTOCOLITĂ<br/>HEMORAGICĂ</b><br>Cca 1800 kcal |            | Ceai fara<br>zahar250<br>ml,paine<br>prajita,branza de<br>vaci100g       | Ou fiert               | Supa crema de legume<br>Orez fiert200g si carne<br>de pui fiarta 100g                                        |                        | Orez fiert200g<br>si carne de pui<br>fiarta 100g                              |

|                                                             |                                                                |                                        |                                                                                            |                  |                                                                            |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b><br>2100 kcal            | Iaurt 200ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,sunca de curcan 60g | Baton cu cereale                       | Supă de legume (300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor (90g) cu garnitura de fasole pastai230g | Mozzarella 125g  | Piure de cartofi200g cu ficat de pui 50g<br>Lapte 250 ml,biscuiti 20g      |
| <b>VIIA.DIABET HIPOSODAT</b><br><b>Cca2170 Kcal</b>         | Iaurt 200ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,branza Cottage      | Baton cu cereale                       | Supă de legume (300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor (90g) cu garnitura de fasole pastai230g | Mozzarella 125g  | Piure de cartofi200g cu ficat de pui 50g<br>Lapte 250 ml,biscuiti 20g      |
| <b>VIIIB.DIABET CETOZĂ</b><br><b>Cca 1900 kcal</b>          | Ceai250 ml,pâine graham200g,branza de vaci 100g                | iaurt                                  | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de fasole pastai230g             | Baton cu cereale | Piure de cartofi200g cu branza de vaci<br>Compot de mere 250ml             |
| <b>VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE</b><br><b>Cca 2000kcal</b> | Ceai250 ml,pâine graham200g,branza de vaci 100g                | iaurt                                  | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de fasole pastai230g             | Baton cu cereale | Piure de cartofi200g cu branza de vaci<br>Compot de mere250ml              |
| <b>IX.PASAT</b><br>Cca 1900 kcal                            | Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml         | mucilă de orez cu brânză de vaci300 ml | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml                                       | lapte ,biscuiți  | Piure de cartofi și ficat de pasăre pasat400 ml                            |
| <b>XIB.OBEZITATE</b><br><b>1200 CAL</b>                     | Iaurt200ml,pâine graham200g, ,sunca de curcan 50g              | Branza de vaci 100g                    | Supă de legume<br>Cotlet de porc la cuptor (90g) cu garnitura de fasole pastai230g         | mar              | Gratar din piept de pui90g cu salata de rosii 200g<br>Compot de mere 250ml |
| <b>XII.KEMPNER(hipo sodat strict)</b>                       | Orez fiert(indulcit) 200g                                      |                                        | Orez fiert( indulcit)300g<br>Mere coapte                                                   |                  | Orez cu fructe 300g<br>Compot de mere                                      |
| <b>XIII.Alim. ENTERALĂ</b><br>Cca 1900 kcal                 | Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml         | mucilă de orez cu brânză de vaci300 ml | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml                                       | lapte ,biscuiți  | Piure de cartofi și ficat de pasăre pasat400 ml                            |
| <b>URTICARIE</b>                                            | Orez fiert,gratar de pui                                       |                                        | Gratar de pui cu orez fiert,morcov fiert<br>Mere coapte                                    |                  | Cartofi copti<br>Compot de mere 250 ml                                     |

|                                             |                                                                             |                                                   |                                                                                                                |                    |                                                                                      |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>XVIII. ENTEROCOLITĂ</b><br>Cca 2000 kcal | Ceai fara zahar<br>250 ml, paine<br>prajita, branza de<br>vacii 100g        | Gratar<br>de<br>pasare                            | Supa crema de morcov<br>cu mucilagiu de orez 300<br>ml                                                         |                    | Orez<br>fiert, morcov<br>fiert, 250g, carne<br>de pui<br>fiarta 100g                 |
| <b>TRANSPLANT<br/>HEPATIC</b>               | Ceai fara zahar<br>250ml, paine fara<br>sare 300g, branza<br>de vacii 100g  | Iaurt<br>200ml                                    | Supa de legume limpede<br>300 ml                                                                               |                    | Compot de mere<br>250 ml                                                             |
| <b>ARSI</b><br><br>Cca 2340 Kcal            | Iaurt 200ml, pâine<br>graham 200g, unt<br>1 buc 20g, sunca<br>de curcan 60g | Baton<br>cu<br>cereale,<br>gratar<br>de<br>pasare | Supă de legume (300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor<br>(90g) cu garnitura de<br>fasole pastai 230g              | Mozzarella<br>125g | Piure de<br>cartofi 200g cu<br>ficat de pui<br>100g<br>Lapte 250<br>ml, biscuiti 20g |
| <b>Medici de garda</b>                      |                                                                             |                                                   | Supă de legume cu<br>taitei (300ml)<br>Cotlet de porc la cuptor<br>(90g) cu garnitura de<br>fasole pastai 230g |                    | Piure de<br>cartofi 250g cu<br>ficat de pui 90g<br>Lapte 250ml, eugeni<br>1 buc      |

**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, RVI diabet, Hepatici; 22 ron - RI, RII, RIII, RIV, RV, RVI, RIX-**  
**RXVIII)**

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