



SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IASI
UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ

Bulevardul Independenței nr. 1, cod 700111, IASI

Tel. 0232-240822, fax 0232-211257

NIVEL DE COMPETENȚĂ IA

www.spitalspiridon.ro , e-mail: office@spitalspiridon.ro



BLOC ALIMENTAR MENIU 12 MARTIE 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC	Ceai fără zahăr 250 ml		Supă strecurată de legume300 ml		Supă strecurată de legume300 ml
	PO1 Ceai fără zahăr,iaurt		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr,iaurt
	PO2 Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g		Supă strecurată de legume300 ml Piure de cartofi cu brânză de vaci250 g		Ceai fără zahăr300 ml,brânză de vaci 100g
	PO3 Ceai fără zahăr250 ml,iaurt 1 buc		Supă strecurată de legume300 ml Carnă fiartă de pui(180g crud)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2060 kcal	Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,mozzarella 125g		Supă de legume(300ml) Cotlet de porc la cuptor 90g cu garnitura de cartofi		Telemea de vaci fără sare90g, ficat de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte250 ml si croissant(1 buc)
IVC.HIPOSODAT copii	--		-		-
VA.COMUN adulți Cca 2140 kcal	Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g, cascaval 60g		Supă de legume cu taitei(300ml) Cotlet de porc la cuptor (90g) cu mancare de mazare 250g		Telemea de vaci 90g,ficat de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte250 ml si croissant(1 buc)
VC.COMUN copii Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g,cascaval 60g	ou fiert, iaurt	Supă de legume cu taitei(300ml) Cotlet de porc la cuptor (90g) cu mancare de mazare 250g	mar	Telemea de vaci 90g,ficat de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte250 ml si croissant(1 buc)
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert200g cu piept de pui fiert		Orez fiert200g cu piept de pui fiert

VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 1980 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,cascaval 60g	Conserv a de ton	Supă de legume (300ml) Cotlet de porc la cuptor (90g) cu mancare de mazare 250g	mar	Telemea de vaci 90g,ficatei de pasare 100g si mamaliga 200g Kefir 330g, biscuiti 20g
Diabet hiperproteic	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,cascaval 60g, Conserva de ton	Gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Cotlet de porc la cuptor (90g) cu mancare de mazare 250g	Mar,ou fiert	Telemea de vaci 90g,ficatei de pasare 100g si mamaliga 200g Kefir 330g, biscuiti 20g
VIIB.DIABET CETOZĂ Cca 1900 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, ,branza de vaci 100g	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml)fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de mazare200g	Mar copt	Pastai 250g cu mamaliga200g Compot de mere 250 ml, biscuiti 20g
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 20g,branza de vacii 100g	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml)fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de mazare200g	Mar copt	Pastai 0g cu mamaliga2 00g Compot de mere 250 ml, biscuiti 20g
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vacii, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vacii300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi cu ficat de pasăre pasat400 ml
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1200 CAL	Ceai,pâine graham 100g, branza de vaci 100g	Conserv a de ton	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90gcu mancare de mazare200g	mar	Telemea de vacii,ficatei de pui 100g si mamaliga 250g Kefir 330g
XIII.Alim.ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vacii, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vacii300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi cu ficat de pasăre pasat400 ml
XIV.REGIM FARA GLUTEN	Omleta 100g si branza de vaci 150g	Gratar de pasare	Supa de legume (fara taitei) Cotlet de porc la cuptor 90g cu garnitura de cartofi copti250g si salata de cruditati 150g	mar	Telemea de vacii,ficatei de pui 100g si mamaliga 250g Kefir 330g

XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ					
XVIII. ENTEROCOLI TĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g,carne de pui fiarta100g
ARSI Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,cascaval 60g,conserva ton	gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Cotlet de porc la cuptor 100g cu garnitura de cartofi natur250g	Mar,ou fiert	Telemea de vaci 100g,ficatei de pasare 100g si mamaliga 250g Kefir 330g, biscuiti 20g
URTICARIE	Orez fiert 200g		Cartofi copti 300g Mere coapte		Orez fiert 200g,morcov fiert 100g Compot de mere 250ml
Regim vegetarian(de post)	Ceai 250 ml,paine graham 200g, miere de albine,biscuiti		Supa de legume 300ml Cartofi copti 300g cu salata de cruditati 150g	mar	Pastai 250g cu mamaliga250g Compot de mere250 ml,biscuiti 50g
Medici de garda			Supă de legume cu taitei(300ml) Cotlet de porc la cuptor (90g) cu mancare de mazare 250g		Telemea de vaci 90g,ficatei de pasare 100g si mamaliga 250g Kefir 330 ml si croissant(1 buc)

Posibili alergeni care se regasesc in meniu:lapte ,glutenul din grau,ou.

MENIURILE SE INCADREAZA IN ALOCATIA PREVAZUTA DE ORD 1488/2022 EMIS DE

MIN. SANATATII(33 ron-Arsi,RVIIIdiabet,Hepatici;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

AS.MED.PR.DIETETICIAN: HAGIMA IULIANA