



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 13 MAI 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC			Supă strecurată de legume300 ml		Supă strecurată de legume300 ml
	PO1		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr,iaurt
	PO2		Supă strecurată de legume300 ml Piure de cartofi cu brânză de vaci250 g		Ceai fără zahăr300 ml,brânză de vaci 100g
	PO3		Supă strecurată de legume300 ml Carne fiartă de pui(180g crud)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
III.HIPERPROTEIC Cca 2190 kcal	Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,branza de vaciou fiert,banana	gratar de pasare	Supă de cartofi(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de fasole pastai250g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,pulpe de pui 100g si mamaliga 250g Lapte 250 ml ,biscuiti cu cereale
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2080 kcal	Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,branza de vaci 100g,banana		Supă cu găluște griș(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g		Telemea de vaci fara sare90g, pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte250 ml si biscuiți cu cereale(1 buc)
IVC.HIPOSODAT copii					
VA.COMUN adulți Cca 2060 kcal	Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,branza de vaci100g ,banana		Supă cu găluște griș (300ml) Piept de pui (90g)cu mâncare de fasole boabe 230g și castraveți în oțet		Telemea de vaci 90g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte250 ml si biscuiți cu cereale (1 buc)
VC.COMUN copii Cca 2260 kcal	Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt	ou fiert, sunca de cucan	(Supă cu găluște griș 300ml) Piept de pui (90g)	mar	Telemea de vaci 90g,pulpe de pasare 100g si

	1buc20g,branza Cottage 1 cutie ,banana		la cuptor cu garnitura de fasole păstăi 230g		mamaliga 250g Lapte250 ml si biscuiți cu cereale (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,mozzarella 125g	Șuncă de curcan	Supă cu găluște griș (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	măr	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte 250ml, biscuiti 20g
VIIA.Hiposodat	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,mozzarella 125g	ou fiert	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	măr	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte 250ml, biscuiti 20g
VIIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, ,branza de vaci 100g	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi copti 200g cu salată de crudități 100g Compot de mere 250 ml, biscuiti 20g
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 20g,branza de vaci 100g	ou fiert	Supă de legume (300ml)fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi230g	măr	Cartofi copti 200g cu salată de crudități 100g Compot de mere 250ml, biscuiti 20g
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	Lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasata400 ml
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					

XIB.OBEZITATE 1200 CAL	Ceai,pâine graham 100g, sunca de cucan 50g	iaurt	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90gcu garnitură de fasole păstăi 230g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte 250ml
XII.KEMPNER(hipo sodat strict) Cca 1500 kcal	Orez fiert(indulcit) 200g cu mar		Orez fiert(indulcit)300g Mere coapte(2 buc)		Cartofi copti 300g Compot de mere 250 ml
XIII.Alim.ENTERAL Ă 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 carne de pasăre pasata400 ml
XIV.REGIM FARA GLUTEN hiperproteic Cca 2300 kcal	Ceai,omletă, mozzarella 125g ,banana	gratar de pasare	Supă de legume(fara taitei) 300 ml Piept de pui(90g)la cuptor cu garnitură de fasole păstăi 250g	Măr, ou fiert	Telemea de vaci fara sare 90g,pulpe pui 100g si mamaliga 200g Iaurt 200ml
XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ	Ceai,paine fara sare 300g,omletă, banana	Gratar de pasare	Supa de legume(fara smantana)300 ml Piept de pui(90g)la cuptor cu garnitură de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi copti200g cu pulpe de pui 100g Compot de mere
XVIII.ENTEROCOLI TĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vacii100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g,carne de pui fiarta100g
TRANSPLANT HEPATIC	Ceai,paine graham,omleta,bra nza Cottage,banana	Gratar de pasare	Supă cu găluște griș (300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de fasole păstăi250g	Mar copt	Telemea de vaci 100g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Iaurt 200g, biscuiți 40g
ARSI Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,mozzarella 125g,șuncă de pasăre 50g	gratar de pasare	Supă cu găluște griș (300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de fasole păstăi250g	Măr, ou fiert	Telemea de vaci 100g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte 250ml, biscuiți cu cereale

Medici de garda			Supă cu găluște griș (300ml) Piept de pui (90g)cu mâncare de fasole boabe 230g si castraveți în oțet		Telemea de vaci 90g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g biscuiți cu cereale (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,Hepatîci;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

AS.MED.PR.DIETETICIAN: HAGIMA IULIANA