



**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 19 Iunie 2026**

| REGIM                                                   | MIC DEJUN                                                                              | ORA 10                          | PRÂNZ                                                                                                                     | ORA 16   | CINĂ                                                                 |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>I.HIDRIC</b>                                         |                                                                                        | Ceai fără zahăr                 | Supă strecurată de legume                                                                                                 |          | Supă strecurată de legume                                            |
|                                                         | <b>PO1</b>                                                                             | Ceai fără zahăr, iaurt          | Supă strecurată de legume                                                                                                 |          | Ceai fără zahăr, iaurt                                               |
|                                                         | <b>PO2</b>                                                                             | Ceai fără zahăr, brânză de vaci | Supă strecurată de legume<br>Piure de cartofi cu brânză de vaci                                                           |          | Ceai fără zahăr, brânză de vaci                                      |
|                                                         | <b>PO3</b>                                                                             | Ceai fără zahăr, iaurt          | Supă strecurată de legume<br>Carne fiartă de pui                                                                          |          | Ceai fără zahăr, brânză de vaci                                      |
| <b>III.HIPERPROTEIC</b>                                 | Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, brânză Cottage                       | Gratar de pasare                | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de orez 230g și salată de sfeclă roșie 150g           | Ou fiert | Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui 90g<br>Lapte cu gris 250ml  |
| <b>IVA.HIPOSODAT adulți</b><br><br><b>Cca 2040 kcal</b> | Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, miere 1 buc 20g, brânză de vaci 100g | miniprajitură                   | Supă de legume cu taitei (300ml)<br>Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de orez 230g și salată de sfeclă roșie 150g |          | Tocanita de cartofi 250g<br>Lapte cu gris 250 ml                     |
| <b>IVC.HIPOSODAT copii</b>                              |                                                                                        |                                 |                                                                                                                           |          |                                                                      |
| <b>VA.COMUN adulți</b><br><br><b>Cca 2160 kcal</b>      | Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, miere 20g, telemea 60g                  | miniprajitură                   | Supă de legume cu taitei (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de orez 250g și salată verde 100g                     |          | Tocanita de cartofi 250g<br>Lapte cu gris 250 ml                     |
| <b>VC.COMUN copii</b><br><br><b>cca 2200 kcal</b>       | Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, miere 20g, telemea de vaci 60g, sunca   | Iaurt                           | Supă de legume cu taitei (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de orez 200g și salată verde 100g                     | mar      | Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui 90g<br>Lapte cu gris 250 ml |

|                                                                      |                                                                                                      |                                                  |                                                                                                            |                    |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      | de curcan 50g                                                                                        |                                                  |                                                                                                            |                    |                                                                                 |
| <b>VI.RECTOCOLITĂ<br/>HEMORAGICĂ</b><br><br><b>Cca 1800 kcal</b>     | Ceai fara<br>zahar250<br>ml,paine<br>prajita,branza de<br>vaci100g                                   | ou fiert                                         | Supa crema de<br>legume300ml<br>Orez fiert 200gcu piept<br>de pui fiert(90g)                               |                    | Orez fiert<br>200gcu piept de<br>pui fiert(90g)                                 |
| <b>VIIA.DIABET FĂRĂ<br/>COMPLICAȚII</b><br><br><b>Cca 2100kcal</b>   | Ceai fara zahar<br>250 ml,pâine<br>graham200g,unt<br>1buc20g, sunca<br>de curcan<br>50g,rosie cherry | Branza<br>Cottage                                | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui(90g) cu<br>garnitura de orez 180g si<br>salata de verde 100g         | mar                | Tocanita de<br>cartofi 200g cu<br>piept de pui<br>100g<br>Iaurt 200ml,<br>paine |
| <b>VIIB.DIABET<br/>HIPOSODAT</b>                                     | Ceai fara zahar<br>250 ml,pâine<br>graham200g,unt<br>1buc20g, ou<br>fiert,rosie cherry               | Branza<br>Cottage                                | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui(90g) cu<br>garnitura de orez 180g si<br>salată de verde 100g         | mar                | Tocanita de<br>cartofi 200g cu<br>piept de pui<br>100g<br>Iaurt 200ml,<br>paine |
| <b>VIIC.DIABET CU<br/>COMPLIC.RENALE</b><br><br><b>Cca 1900 kcal</b> | Ceai fara zahar<br>250 ml,pâine<br>graham200g,unt<br>1buc20g, branza<br>de vaci 60g                  | ou fiert                                         | Supa de legume (fara<br>grasimi) 300 ml<br>Piept de pui 90g cu<br>garnitura de orez 180g cu<br>salata 100g | mar                | Tocanita de<br>cartofi 200 g<br>Compot de<br>mere250<br>ml,paine                |
| <b>IX.PASAT</b><br><br><b>Cca1800 kcal</b>                           | Lapte, biscuiți,<br>brânză de vaci,<br>ou fiert(pasate)<br>400g                                      | mucilagiu<br>de orez cu<br>brânză de<br>vaci300g | Supă cremă de legume și<br>carne de pasăre pasată<br>400 ml                                                | lapte<br>,biscuiți | Piure de cartofi<br>și ficatei de<br>pasăre pasat<br>400g                       |
| <b>X.HIPOPOTEIC</b>                                                  | Ceai fara zahar<br>250 ml,pâine<br>graham200g,unt<br>1buc20g, branza<br>de vaci 60g                  | ou fiert                                         | Supa de legume (fara<br>grasimi) 300 ml<br>Pilaf de orez 230g cu<br>salata 100g                            | mar                | Tocanita de<br>cartofi 230 g<br>Lapte cu gris<br>200 ml                         |
| <b>XIB.OBEZITATE</b><br><br><b>1000 CAL</b>                          | Ceai fara zahar<br>250ml,pâine<br>graham 100g, ou<br>fiert                                           | Branza de<br>vaci,rosie<br>cherry                | Supă de legume 200 ml<br>Piept de pui la cuptor90g<br>cu salata verde 200g                                 | mar                | Piept de pui 90g<br>cu ciuperci la<br>cuptor200g<br>Iaurt                       |
| <b>XIII.<br/>Alim.ENTERALĂ</b><br><br><b>Cca1800 kcal</b>            | Lapte,                                                                                               | mucilagiu<br>de orez cu                          | Supă cremă de legume și<br>carne de pasăre<br>pasată400ml                                                  | lapte<br>,biscuiți | Piure de cartofi<br>și ficatei de                                               |

|                                                      |                                                                                         |                    |                                                                                                     |              |                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------|
|                                                      | biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400ml                                         | brânză de vaci300g |                                                                                                     |              | pasăre pasat400ml                                                 |
| <b>XIV.REGIM FARA GLUTEN</b><br><b>Cca 2134 kcal</b> | Branza Cottage,ou fiert                                                                 | gratar de pasare   | Supa de legume(fara fidea)<br>Piept de pui(90g) cu garnitura de orez 200g si salata 150g            | mar copt     | Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui 90g Iaurt 200 ml         |
| <b>XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ PASAT</b>                   | Ceai 250 ml,biscuiti,oua fierte                                                         |                    | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400ml                                                 |              | Mucilagiu de orez cu piept pui pasat400ml                         |
| <b>URTICARIE</b><br><b>Cca 1400 kcal</b>             | Orez fiert 200g                                                                         | Gratar de pasare   | Orez fiert 200g,morcov fiert 100gcu piept de pui fiert 90g                                          | Mar copt     | Cartofi copti 200gcu piept de pui 90g                             |
| <b>Pancreatita</b>                                   | Ceai,paine graham 200g,branza Cottage                                                   | Gratar de pasare   | Supa de legume(fara fidea)<br>Piept de pui(90g) cu garnitura de orez 200g si salata 150g            | Mar copt     | Cartofi copti 200g cu piept pui 90g Iaurt 200 ml                  |
| <b>XVIII.ENTEROCOLITĂ</b><br><b>cca 2000kcal</b>     | 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                |
| <b>ARSI</b><br><b>Cca 2390kcal</b>                   | Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 1buc20g, sunca de curcan60g ,Branza Cottage | gratar de pasare   | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui(90g) cu garnitura de orez 230g si salata de sfecla rosie 140g | Mar,ou fiert | Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui 100g Lapte cu gris 250ml |
| <b>Medici de garda</b>                               |                                                                                         |                    | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Piept de pui(90g) cu garnitura de orez230g si salata 140g        |              | Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui 90g Lapte cu gris 250ml  |

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

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