



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 21 APRILIE 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC					Supă strecurată de legume 300 ml
	PO1	Ceai fără zahăr, iaurt			Ceai fără zahăr, iaurt
	PO2	Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g			Ceai fără zahăr 300 ml, brânză de vaci 100g
	PO3	Ceai fără zahăr 250 ml, iaurt 1 buc			Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g
II.HIDROZAHARAT					
III.HIPERPROTEIC Cca 2200 kcal	Kefir 330ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, ou fiert	gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 250g și salata de sfecla roșie 140g	ou fiert	Telemea de vaci fără sare 90g, pulpe de pui 100g și mamaliga 250g Lăpte 250ml, biscuiți 50g
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2100 kcal	Kefir 330g, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, ou fiert		Supă de legume (300ml) Cartofi țărănești 240g cu piept de curcan la cuptor (90g) și salata de sfecla roșie 140g		Telemea de vaci fără sare 90g, pulpe de pui 90g și mamaliga 250g Lapte 250 ml, biscuiți cu vanilie 1 pachet
IVC.HIPOSODAT copii					
VA.COMUN adulți Cca 2160 kcal	Iaurt 200g, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, șuncă de curcan 60g		Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 240g și salata de varza 140g		Telemea de vaci 90g, pulpe de pui 50g și mamaliga 250g Lapte 250 ml, biscuiți cu vanilie 1 pachet

VC.COMUN copii Cca 2260 kcal	Iaurt 200g, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, șuncă de curcan 60g	Ou fiert, portocala	Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 240g și salata de varza 140g		Telemea de vaci 90g, pulpe de pui 50g și mamaliga 250g Lapte 250 ml, biscuiți cu vanilie 1 pachet
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fără zahăr 250 ml, pâine prajită, branza de vaci 100g	Ou fiert	Supă cremă de legume Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g		Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 2120 kcal	Iaurt 200g, pâine graham 200g, unt 20g, șuncă de curcan 60g	portocala	Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 200g și salata de varza 140g	Ou fiert	Telemea de vaci fără sare 90g, pulpe de pui 90g și mamaliga 200g Lapte 250 ml și biscuiți 20g
VIIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal	Iaurt 200g, pâine graham 200g, branza de vaci 100g	portocala	Supă de legume (fără grasimi) 300 ml Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 200g și salata de varza 140g	Ou fiert	Branza de vaci 100g cu mamaliga 200g Compot de mere 250ml, biscuiți 20g
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca 2000kcal	Iaurt 200g, pâine graham 200g, unt 20g	portocala	Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 200g și salata de varza 140g	Ou fiert	Branza de vaci 100g cu mamaliga 200g Compot de mere 250ml, biscuiți 20g
VIIIB.DIABET HIPOSODAT Cca 2090 kcal	Iaurt 200g, pâine graham 200g, unt 20g, mozzarella 125g	portocala	Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de orez 200g și salata de varza 140g	Ou fiert	Telemea de vaci fără sare 90g, pulpe de pui 50g și mamaliga 200g Lapte 250 ml și biscuiți 20g
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucilagin de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasată 400 ml
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)	-		-		-
XIB.OBEZITATE 1200 CAL	Iaurt 200g, pâine graham 200g,	portocala	Supă de legume Piept de curcan 90g cu	ou fiert	Telemea de vaci 90g, pulpe de

	, șunca de curcan		salata de sfeclă roșie 200g		pui 90g si mamaliga 150g Lapte 250 ml
XII.KEMPNER(hipo sodat strict)	Orez fiert(indulcit) 200g cu mar		Orez fiert(indulcit)300g Mere coapte(2 buc)		Cartofi copti 300g Compot de mere 250 ml
XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucila giu de orez cu brânză de vaci30 0 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiț i	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400 ml
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 Ceai si biscuiti 50g
ARSI Cca 2380 Kcal	Iaurt 200g,pâine graham200g, unt 20g,șunca de curcan 60g,mozzarella 125g	Portoca la, gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de orez250g și salata de sfecla rosie 140g	ou fiert	Telemea de vaci 100g,pulpe de pui 100g si mamaliga 250g Lapte 2250 ml si biscuiti cu vanilie 1 pachet
Medici de garda			Supă de cartofi(300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de orez 240g și salata de sfeclă roșie 150g		Telemea de vaci 90g,pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte250 ml, biscuiți cu vanilie 1 pachet

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

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