



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 23 MARTIE 2026

| REGIM | MIC DEJUN | ORA 10 | PRÂNZ | ORA 16 | CINĂ |
|--|--|------------------|---|--------------|---|
| I.HIDRIC | Ceai fără zahăr | | Supă strecurată de legume | | Supă strecurată de legume |
| | PO1 Ceai fără zahăr,iaurt | | Supă strecurată de legume | | Ceai fără zahăr,iaurt |
| | PO2 Ceai fără zahăr,brânză de vaci | | Supă strecurată de legume Piure de cartofi cu brânză de vaci | | Ceai fără zahăr,brânză de vaci |
| | PO3 Ceai fără zahăr,iaurt | | Supă strecurată de legume Carne fiartă de pui | | Ceai fără zahăr,brânză de vaci |
| III.HIPERPROTEIC Cca 2290 kcal | Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt1 buc20g ,branza Cottage 1 cutie | Gratar de pasare | Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui(90g) cu mancare de linte 250g si salata de varza 150g | Mar,ou fiert | Paste integrale 200g cu ton Iaurt 200 ml,biscuiti cu cereale |
| IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2120 kcal | Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt1 buc20g,gem 20g,mozzarella 125g | | Supă de legume cu taitei(300ml) Piure de cartofi 250g cu piept de pui la cuptor(90g) | | Paste cu branza de vaci 250g Lapte 250 ml,biscuiti cu cereale 1 pachet |
| IVC.HIPOSODAT copii | | | | | |
| VA.COMUN adulți Cca 2160 kcal | Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt 1buc20g,gem 20g,cascaval 60g | | Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui(90g) cu mancare de linte 250g si salata de varza 150g | | Paste cu branza 250g Lapte250ml, biscuiti cu cereale 1 pachet |
| VC.COMUN copii Cca 2240 kcal | Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt 1buc20g,gem 20g,cascaval 60g | Ou fiert ,iaurt | Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui(90g) cu piure de cartofi 250g si salata de varza 150g | mar | Paste cu branza 250g Lapte250ml, biscuiti cu cereale 1 pachet |
| VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal | Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g | Ou fiert | Supa crema de legume300ml Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g) | | Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g) |

| | | | | | |
|--|---|--|--|-----------------|--|
| VIIA. DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII Cca 2100kcal | Ceai fara zahar 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cascaval 60g | branza Cottage 1 cutie | Supă de legume(300ml) Piept de pui(90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 150g | mar | Paste integrale cu ton 250g Iaurt 200g, Paine graham |
| VIIB. DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal | Ceai fara zahar 250ml, paine graham 200g, branza Cottage 1 cutie | Iaurt 200g | Supa de legume (fara grasimi) 300 ml Mancare de linte 200g cu piept de pui 90g si salata 150g | mar | Paste integrale cu ton 200g Compot de mere 250 ml, paine |
| VIIC. DIABET CU COMPLIC. RENALE Cca 2000kcal | Ceai fara zahar 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g | branza Cottage 1 cutie | Supă de legume(300ml) Piept de pui(90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 150g | mar | Paste integrale cu ton 200g Compot de mere 250ml, paine |
| Daibet hiposodat | Ceai fara zahar 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, ou fiert | branza Cottage 1 cutie | Supă de legume(300ml) Piept de pui(90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 150g | mar | Paste integrale cu ton 250g Iaurt 200g, Paine graham |
| IX. PASAT Cca 1800 kcal | Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400g | mucilagiu de orez cu brânză de vaci 300g | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml | lapte ,biscuiți | Piure de cartofi și piept de pasăre pasat 400g |
| XIB. OBEZITATE 1200 CAL | Ceai 250ml, pâine graham 200g, branza Cottage | Ou fiert | Supă de legume Gratar din piept de pui 90g cu salata de varza 180g | mar | Paste integrale cu ton 250g Iaurt 200g |
| 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 1800 kcal | Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400ml | mucilagiu de orez cu brânză de vaci 300g | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400ml | lapte ,biscuiți | Piure de cartofi și piept de pasăre pasat 400ml |
| XIV. REGIM FARA GLUTEN Cca 2134 kcal | Branza Cottage 1 cutie, ou fiert | gratar de pasare | Supa de legume (fara fidea) Piept de pui (90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 150g | mar copt | Cartofi copti 250g cu piept de pui la cuptor 90g Iaurt 200g |
| XV. REGIM FĂRĂ LACTOZĂ Cca 2000 kcal | Ceai, paine fara sare 300g, gem 20g, ou fiert | Gratar de pasare | Supa de legume (fara smantana) 300 ml | mar copt | Paste integrale cu ton 250g |

| | | | | | |
|---|---|---------------------|--|-----------------|--|
| | | | Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de linte 250g si salata de varza 150g | | Compot de mere250 ml,biscuiti 40g |
| XVIII. ENTEROCOLITĂ cca 2000kcal | Ceai250ml, Paine prajita100g, branza de vacii100g | Gratar de pasare | Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez300ml | | Orez fiert,morcov fiert200g,piept de pui fiert 90g |
| URTICARIE | Orez fiert 200g,gratar din piept de pui 100g | | Orez fiert 200g,morcov fiert 100g,gratar din piept de pui 100g Mere coapte 300g | | Cartofi copti 300gcu gratar din piept de pui Compot de mere 250ml |
| ARSI Cca 2390kcal | Ceai fara zahar 250ml,pâine graham200g,unt1 buc20g,cascaval 60g,branza Cottage 1 cutie | Gratar de pasare | Supă de legume(300ml) Piure de cartofi 250g cu piept de pui la cuptor(90g) Mar | Mar,ou fiert | Paste integrale cu ton 250g Iaurt 200g ,biscuiti cu cereale 1 pachet |
| Medici de garda | | | Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui(90g) cu mancare de linte 250g si salata de varza 150g | | Paste integrale cu ton 250g Iaurt 200g, biscuiti cu cereale 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,RVIIIdiabetHepatici;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

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