



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 31 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 Carne fiartă de pui(120g)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
II. HIDROZAHARAT Cca 1100 kcal	Ceai îndulcit250 ml	Zeamă de orez îndulcit ă	Supă strecurată de legume300 ml		Zeama de compot 250 ml
III.REG. HIPERPROTEIC	Ceai neîndulcit 250ml,pâine fără sare 300g,unt 20g,mozzarella	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	Ou fiert	Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și biscuiți 40g
REG.FĂRĂ GLUTEN	Iaurt 200ml, Mozzarella,ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume fără tăiței 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Iaurt 200ml
REG.FĂRĂ LACTOZĂ	Ceai 250ml,pâine fără sare 300 g,gem 2 buc.,ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume fără smântână 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	Măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Compot de mere 250ml,biscuiți 40g
IVA. HIPOSODAT adulți	Ceai250 ml,pâine fără sare300g, unt1 buc20,brânză de vaci 100g,banană		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g		Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și eugenii 1

					pachet
IVC.HIPOSODAT copii Cca 2380 kl					
VA.COMUN adulți Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, șuncă 60g, banană		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g		Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și eugenii 1 pachet
VC.COMUN copii Cca 2380 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, mozzarella, banană	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și eugenii 1 pachet
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine prajita, 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 2190 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc., șuncă 60g	Ou fiert	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și eugenii 1 pachet
VIIB.DIABET CETOZĂ	Ceai 250ml fără zahăr, pâine graham 200g, brânză de vaci	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	măr	Cartofi copti 250g și salată de crudități Compot de mere și biscuiți 20g
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E Cca 2000 kcal					
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucila giu 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 pasat 400 ml

IX.PASAT LEGUME	Legume pasate		Supă cremă de legume		Legume pasate
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Ceai 250ml,pâine graham 200g,mozzarella	Șuncă 60g	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de fasole verde 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu salată de crudități Iaurt 200ml
XII.KEMPNER (hiposodat strict) Cca 1500 kcal					
XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucila giu de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400 ml
XVIII.ENTEROCLITĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vaci100g		Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g Ceai de mentă
ARSI	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc.,șuncă 60g	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	Măr, mozzarella	Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și eugenii 1 pachet
REG.FĂRĂ GLUTEN ȘI FĂRĂ LACTOZĂ	Orez fiert cu ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăitei și smântână Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	măr	Grătar de pui 100g cu cartofi copti250g și Compot de mere 250ml
REG.URTICARIE	Orez fiert 200g ,grătar de pui 100g		Orez fiert 200g cu grătar de pui 100g ,morcov fiert	Mere coapte	Cartofi copti,grătar de pui 100g Compot de mere 250ml
REG.TRANSPLANT	Ceai 250ml,pâine fără sare 300g,brânză de vaci 100g	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	Măr copt	Pulpe de pui 100g cu cartofi copti Iaurt 200ml,biscuiți 40g
Medici de garda			Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g		Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g Lapte 250ml și eugenii 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**

AS.MED.Dietetician Scânteii Camelia Stefanelia