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
www.spitalspiridon.ro , e-mail: office@spitalspiridon.ro
NIVEL DE COMPETENȚĂ IA

BLOC ALIMENTAR MENIU 4 NOIEMBRIE 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
II.HIDROZAHARAT		-		-		-
III.HIPERPROTEIC cca 2360 kcal		Ceai 250 ml,pâine graham 200g, unt1buc20,branza de vaci 100g,banana	Iaurt, gratar de pasare	Supă de legume cu taitei(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai (230g)	ou fiert,baton cu cereale	Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui 90g Lapte250 ml,croissant
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2030 kcal		Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt1buc20g , branza de vaci 100g,banana		Supă de legume cu taitei(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai (230g)		Tocanita de cartofi250g Lapte 250 ml,croissant
IVC.HIPOSODAT copii						
VA.COMUN adulți Cca 2040 kcal		Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g, cascaval 60g,banana		Supă de legume cu taitei(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de fasole boabe250g si castraveti in otet		Tocanita de cartofi250g Lapte 250 ml,croissant

VC.COMUN copii cca 2190 kcal	Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1 buc 20g, cascaval60g,banana	iaurt baton cu cereale	Supă de legume cu taitei(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de fasole pastai 250g	mar	Tocabita de cartofi 250g cu piept de pui 90g Lapte 250 ml,croissant
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 COMPLICAŢII Cca 2100kcal	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham200g, unt1buc 20g, cascaval60g	mar	Supă de legume(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai250g	baton cu cereale	Tocanita de cartofi200g si piept de pui 90g Iaurt 200 ml,paine graham
VIIA.DIABET HIPOSODAT Cca 2100kcal	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,branza de vaci 100g	mar	Supă de legume(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai250g	baton cu cereale	Tocanita de cartofi200g si piept de pui 90g Iaurt 200 ml,paine graham
VIIB.DIABET CU CETOZĂ Cca 200kcal	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham200g, branza de vaci100g	mar	Supă de legume(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai250g	baton cu cereale	Cartofi copti 200g cu salata de cruditati150g Iaurt 200 ml,paine graham
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca1900 kcal	Ceai fara zahar 250ml,paine graham 200g,unt 1 buc 20g,ou fiert	mar	Supa de legume (fara grasimi) 250 ml Piept de pui(90g) cu garnitura de pastai250g	baton cu cereale	Cartofi copti 200g cu salata de cruditati150g Iaurt 200 ml,paine graham
IX.PASAT Cca1800 kcal	Lapte, biscuiţi,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400g	mucilagiu de orez cu brânză de vaci300g	Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată 400 ml	lapte ,biscuiţi	Piure de cartofi şi piept de pasăre pasat 400g
X.HIPOPROTEIC (GIOVANETTI)					

XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham 100g, branza de vaci100g	mar	Supă de legume 200 ml Piept de pui la cuptor100g cu garnitura de pastai250g	ou fiert	Piept de pui la cuptor 90g cu salata de cruditati150g Iaurt 20oml
XIII. Alim.ENTERALĂ Cca1800 kcal	Lapte, biscuiţi,brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400ml	mucilagiu de orez cu brânză-de vaci300g	Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată400ml	lapte ,biscuiţi	Piure de cartofi şi piept de pasăre pasat400ml
PASAT FARA LACTOZA	Ceai,biscuiti, ou fiert pasat		Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată400ml		Mucilagiu de orez cu piept de pui pasat 400ml
XIV.REGIM FARA GLUTEN SI FARA LACTOZA	Ceai,ou fiert,100g,banana	Gratar de pasare	Supa de legume(fara fidea,fara smantana) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de pastai (250g)	mar	Cartofi copti250g si piept de pasare(90g) Compot de mere 250ml
XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ Cca 2270 kcal	Ceai 250 ml,paine 200g, ou fiert ,banana	gratar de pasare	Supa de legume(fara smantana) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de pastai (250g)	mar	Cartofi copti250g si piept de pasare(90g) Compot 250 ml
XVIII.ENTEROCOLITĂ cca 2000kcal	Ceai250ml,paine prajita100g, branza de vaci100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez300ml		Orez fiert,morcov fiert200g,piept de pui fiert9 0g
ARSI Cca 2350kcal	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham200g ,unt1buc 20g,cascaval 60g,banana	gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Pulpe de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai250g	ou fiert, baton cu cereale	Tocanita de cartofi200g si piept de pui 90g Iaurt 200ml
Pancreatita	Ceai,paine 200g, branza de vaci	Gratar de pasare	Supă de legume(fara grasimi) Piept de pui la cuptor(90g) cu orez si dovlecei pe gratar 200g	Mar copt	Cartofi copti200g si piept de pui 90g Iaurt200 ml

Regim ovolactovegetarian	Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt1buc20g , branza de vaci 100g,banana		Supă de legume cu taitei(250ml) Mancare de fasole pastai (250g) Baton cu cereale		Tocanita de cartofi250g Lapte 250 ml,croissant
Medici de garda			Supă de legume cu taitei(250ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de fasole pastai 250g		Tocanita de cartofi 250g cu piept de pui(90g) Lapte 250ml, croissant

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

AS.MED.PR.DIETETICIAN
HAGIMA IULIANA