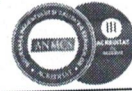




**SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IAȘI**  
**UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ**

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 6 FEBRUARIE 2026**

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
<b>I.HIDRIC</b>	Ceai fără zahăr 250 ml		Supă strecurată de legume 300 ml		Supă strecurată de legume 300 ml
	<b>PO1</b> Ceai fără zahăr, iaurt		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr, iaurt
	<b>PO2</b> Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g		Supă strecurată de legume 300 ml Piure de cartofi cu brânză de vaci 250 g		Ceai fără zahăr 300 ml, brânză de vaci 100g
	<b>PO3</b> Ceai fără zahăr 250 ml, iaurt 1 buc		Supă strecurată de legume 300 ml Carne fiartă de pui (180g erved)		Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g
<b>IVA.HIPOSODAT adulți</b> Cca 2060 kcal	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, miere 20g, brânza de vaci 100g	para	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de orez 250g și salata de sfecla rosie 150g		Telemea de vaci fără sare 90g, ficatei de pasare 100g și mamaliga 250g Lapte 250 ml și miniprajitura (1 buc)
<b>IVC.HIPOSODAT copii</b>	--		-		-
<b>VA.COMUN adulți</b> Cca 2140 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, miere 20g, brânza de vaci 100g	para	Supă de legume cu taitei (300ml) Mancare de fasole boabe 250g cu piept de pui (90g) la cuptor și salata 100g		Telemea de vaci 90g, ficatei de pasare 100g și mamaliga 250g Lapte 250 ml și miniprajitura (1 buc)
<b>VC.COMUN copii</b> Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, miere 20g, brânza Cottage 1 cutie	ou fiert, iaurt, portocala	Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui (90g) la cuptor cu garnitura de orez 200g și salata 100g		Telemea de vaci 90g, ficatei de pasare 100g și mamaliga 250g Lapte 250 ml și miniprajitura (1 buc)
<b>VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ</b> Cca 1800 kcal	Ceai fără zahăr 250 ml, pâine prajită, brânza de vaci 100g	Ou fiert	Supă crema de legume Orez fiert 200g cu piept de pui fiert		Orez fiert 200g cu piept de pui fiert

<b>VIIA. DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b> 1980 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, branza Cottage	portocal a	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de orez 200g si salata 100g	ou fiert	Tocanita de ciuperci 250g cu piept de pui 90g si mamaliga 200g Iaurt 200g, biscuiti 20g
<b>VII B. DIABET CETOZĂ</b> Cca 1900 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, ,branza Cottage	portocal a	Supă de legume (300ml) fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de orez 200g si salata 100g	Mar copt	Tocanita de ciuperci 250g si mamaliga 200g Iaurt 200g, biscuiti 20g
<b>VII C. DIABET CU COMPLIC. RENALE</b>	-	-	-	-	-
<b>IX. PASAT</b> Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte , biscuiți	Piure de cartofi cu ficat de pasăre pasat 400 ml
<b>X. HIPOPROTEIC (GIOVANETTI)</b>					
<b>XI B. OBEZITATE</b> 1200 CAL	Ceai, pâine graham 100g, ,branza Cottage	portocal a	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90g cu salata 200g	Ou fiert	Tocanita de ciuperci 200g cu piept de pui 90g si mamaliga 250g Iaurt 200g
<b>XIII. Alim. ENTERAL Ă</b> Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte , biscuiți	Piure de cartofi cu ficat de pasăre pasat 400 ml
<b>URTICARIE</b> Cca 1780 kcal	Orez fiert 200g	Piept de pui la gratar	Orez fiert 200g, morcov fiert 100g cu piept de pui fiert 90g Mere coapte		Orez fiert, morcov fiert 250g cu piept de pui gratar 90g Compot de mere 250ml
<b>XVI. TRANSPLANT HEPATIC</b> Cca 2280 kcal	Ceai de menta 250 ml, paine prajita 100g, branza Cottage, banana	gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de orez 250g si salata 100g	Mar copt	Telemea de vaci 100g, ficatei de pasare 100g si mamaliga 250g Iaurt 200g, biscuiti 20g

<b>XVIII. ENTEROCOLITĂ</b> Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, paine prajita, branza de vaci 100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fiert, morcov fiert, 250g, carne de pui fiarta 100g
<b>ARSI</b> Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml, paine graham 200g, unt 1 buc 20g, branza Cottage, banana	gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de orez 250g si salata 100g	ou fiert	Telemea de vaci 100g, ficatei de pasare 100g si mamaliga 250g Iaurt 200g, biscuiti 20g
<b>Medici de garda</b>			Supă de legume cu taitei (300ml) Mancare de fasole boabe 250g cu piept de pui la cuptor 90g si salata 100g		Telemea de vaci 90g, ficatei de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte 250 ml si miniprajitura (1 buc)

Posibili alergeni care se regasesc in meniu: lapte, glutenul din grau, ou.

MENIURILE SE INCADREAZA IN ALOCATIA PREVAZUTA DE ORD 1488/2022 EMIS DE

MIN. SANATATII (33 ron - Arsi, RVII diabet, Hepatici; 22 ron - RI, RII, RIII, RIV, RV, RVI, RIX - RXVIII)

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