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 18 februarie 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 îndulcită	Supă strecurată de legume300 ml		Zeama de compot 250 ml
III. HIPERPROTEIC						
IVA. HIPOSODAT adulţi		Ceai250 ml,pâine fără sare300g, unt1buc20,brânză de vaci 100g,banană		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g		**Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Lapte 250ml cu griș**
IVC.HIPOSODAT copii Cca 2380 kcal		**Ceai 250ml,pâine fără sare 300g,unt 1 buc.brânză de vaci 100g, banană**	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	portocală	**Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Lapte 250ml cu griș**
VA.COMUN adulţi Cca 2200 kcal		Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,,brânză de vaci 100g ,banană		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de fasole boabe250g și salată de varză murată 150g		Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Lapte 250ml cu griș

VC.COMUN copii Cca 2380 kcal	Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,,brânză de vaci 100g,banană	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	portocală	Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Lapte 250g cu griș
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci 100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert200g cu piept de pui fiert 100g		Orez fiert200g cu piept de pui fiert100g
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAŢII 2190 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc.,mozzarella	**portocală**	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi natur250g Lapte 250ml și biscuiți 20g
VIIB.DIABET CETOZĂ	Ceai fără zahăr 250ml,pâine graham 200g,brânză de vaci 100g	**Iaurt 200ml**	Supă de legume 300ml fără grăsimi Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	Măr	Cartofi natur 250g fără unt și salată de crudități Compot de mere 250ml,pâine
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca 2000 kcal					
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiţi,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagiu de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiţi	Piure de cartofi şi piept de pasăre pasat400 ml
X.HIPOPROTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	**Ceai 250ml,pâine graham 200g,brânză de vaci 100g**	**Ou fiert**	Supă de legume 250ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	**Măr**	**Pulpe de pui 100g cu salată de varză 150g Compot de mere 250ml**
XII.KEMPNER (hiposodat strict) Cca 1500 kcal					
XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiţi,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagiu de orez cu brânză de	Supă cremă de legume şi carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiţi	Piure de cartofi şi piept de pasăre pasat400 ml

		vaci300 ml			
XVIII.ENTEROCOLITĂ 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.mozzarella	Portocală, grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	Măr, Ou fiert	Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Iaurt 200ml
XVI.TRANSPLANT	Ceai 250ml,pâine graham200g, brânză de vaci 100g,banană	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	Măr copt	Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Iaurt 200ml și biscuiți
REG. HIPERPROTEIC ȘI FĂRĂ GLUTEN	Iaurt 200ml,ou fiert,brânză de vaci100g	Grătar de pui	Supă de legume fără tăiței 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g cu mămăligă 200g	măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250 și salată de crudități 150g Iaurt 200g
REG. FĂRĂ LACTOZĂ	Ceai 250ml,pâine fără sare 300g,ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără smântână Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu cartofi natur fără unt 250g Compot de mere 250ml,biscuiți 40g
REG.FĂRĂ GLUTEN	Iaurt 200ml,ou fiert,brânză Cottage	Grătar de pui	Supă de legume fără tăiței 300ml Pulpe de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu pilaf de orez 250 și salată de crudități 150g Iaurt 200g
REG.PASAT FĂRĂ LACTOZĂ	Mucilagiu de orez cu ou fiert pasat		Supă cremă de legume și carne pasată		Piure de cartofi cu carne pasată
REG. OVOVEGETARIAN	Ceai 250ml,pâine graham 200g,ou fiert	portocală	Supă de legume 300ml Garnitură de fasole verde 250g	Măr copt	Cartofi natur250g fără unt cu salată de crudități 150g Compot de mere 250ml
REG.5 FĂRĂ PEȘTE;CARTOFI; ROȘII,ARDEI VERDE,VINETE	Ceai 250ml,pâine graham 200g,unt 20g,brânză de vaci 100g,banană	portocală	Supă de legume 300ml fără cartofi,ardei,roșii Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	măr	Pilaf de orez250g cu salată de crudități 150g Iaurt 200ml ,biscuiți
REG.PASAT DIAREE	Mucilagiu de orez cu brânză de vaci		Supă cremă de morcov cu mucilagiu de orez		Mucilagiu de orez cu morcov fiert Ceai de mentă,biscuiți

Medici de garda			Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de fasole boabe 250g și salată de varză murată 150g		Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g Lapte 250ml cu griș

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 Scântei Camelia Stefanela