



**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    28 Iunie    2026**

| REGIM                                         | MIC DEJUN                                                                        | ORA -<br>10                       | PRÂNZ                                                                                      | ORA<br>16           | CINĂ                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I.HIDRIC</b>                               | Ceai fără zahăr<br>250 ml                                                        |                                   | Supă strecurată de<br>legume300 ml                                                         |                     | Supă strecurată<br>de legume300<br>ml                                                                         |
|                                               | <b>PO1</b> Ceai fără<br>zahăr,iaurt                                              |                                   | Supă strecurată<br>de legume                                                               |                     | Ceai fără<br>zahăr,iaurt                                                                                      |
|                                               | <b>PO2</b> Ceai fără<br>zahăr250<br>ml,brânză de<br>vaci100g                     |                                   | Supă strecurată<br>de legume300 ml<br>Piure de cartofi cu<br>brânză de vaci250 g           |                     | Ceai fără<br>zahăr300<br>ml,brânză de<br>vaci 100g                                                            |
|                                               | <b>PO3</b> Ceai fără<br>zahăr250 ml,iaurt<br>1 buc                               |                                   | Supă strecurată<br>de legume300 ml<br>Carne fiartă de pui(120g<br>)                        |                     | Ceai fără<br>zahăr250<br>ml,brânză de<br>vaci100g                                                             |
| <b>II.<br/>HIDROZAHARAT</b><br>Cca 1100 kcal  | Ceai îndulcit250<br>ml                                                           | Zeamă<br>de orez<br>îndulcit<br>ă | Supă strecurată<br>de legume300 ml                                                         |                     | Zeamă de<br>compot 250 ml                                                                                     |
| <b>III.REG.<br/>HIPERPROTEIC</b>              | <b>Ceai 250ml,<br/>pâine fără sare<br/>300g,unt<br/>20g,mozzarella<br/>125 g</b> | <b>Grătar<br/>de<br/>pasăre</b>   | <b>Supă de legume<br/>300ml<br/>Piept de curcan 100g<br/>cu garnitură de orez<br/>250g</b> | <b>Ou<br/>fiert</b> | <b>Pulpe de pui<br/>100g cu<br/>tocăniță de<br/>cartofi 250g<br/>Lapte 250ml și<br/>biscuiți 1<br/>pachet</b> |
| <b>IVA.<br/>HIPOSODAT<br/>adulți</b>          | Ceai 250<br>ml,pâine fără<br>sare300g,<br>unt1buc20,brânză<br>de vaci 100g       |                                   | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan100g cu<br>garnitură de orez 250g                   |                     | Tocăniță de<br>cartofi 250g<br>Lapte 250ml și<br>biscuiți 1 pachet                                            |
| <b>IVC.HIPOSODAT<br/>copii</b><br>Cca 2380 kl |                                                                                  |                                   |                                                                                            |                     |                                                                                                               |
| <b>VA.COMUN<br/>adulți</b><br>Cca 2200 kcal   | Ceai 250<br>ml,pâine graham<br>200g,unt<br>1buc20g, șuncă<br>60g                 |                                   | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan100g cu<br>garnitură de legume<br>250g              |                     | Tocăniță de<br>cartofi 250g<br>Lapte 250ml și<br>biscuiți 1 pachet                                            |

|                                                        |                                                              |                                            |                                                                          |                  |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VC.COMUN copii</b><br>Cca 2380 kcal                 | Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g, mozzarella 125g   | Grătar de pasăre                           | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan 100g cu garnitură de orez 250g   | măr              | Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g<br>Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |
| <b>VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ</b><br>Cca 1800 kcal      | Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci 100g      | Ou fiert                                   | Supă crema de legume<br>Orez fiert200g cu piept de pui fiert 100g        |                  | Orez fiert200g cu piept de pui fiert100g                                          |
| <b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b><br>2190 kcal       | Ceai 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc.,cașcaval 60g        | <b>Șuncă 60g</b>                           | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g | Baton cu cereale | Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g<br>Iaurt 200ml și biscuiți 20g      |
| <b>VIIB.DIABET CETOZĂ</b>                              | Ceai 250ml neîndulcit ,pâine graham 200g,brânză de vaci 100g | <b>iaurt</b>                               | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan 100g cu garnitură de orez 250g   | măr              | Cartofi copti cu salată de crudități<br>Compot de mere 250ml și biscuiți 20g      |
| <b>VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E</b><br>Cca 2000 kcal |                                                              |                                            |                                                                          |                  |                                                                                   |
| <b>IX.PASAT</b><br>Cca 1900 kcal                       | Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml       | mucila giu de orez cu brânză de vaci300 ml | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml                     | lapte ,biscuiți  | Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400 ml                                   |
| <b>IX.PASAT LEGUME</b>                                 | Legume pasate                                                |                                            | Supă cremă de legume                                                     |                  | Legume pasate                                                                     |
| <b>X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)</b>                       |                                                              |                                            |                                                                          |                  |                                                                                   |
| <b>XIB.OBEZITATE</b><br>1000 CAL                       | <b>Iaurt 200ml,pâine graham 200g,ou fiert</b>                | <b>Șuncă 60g</b>                           | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g | <b>măr</b>       | Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole păstăi 250g<br>Compot de mere 250ml        |

|                                                             |                                                                                |                                                            |                                                                                |                           |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>XII.KEMPNER<br/>(hiposodat strict)<br/>Cca 1500 kcal</b> | Orez îndulcit<br>fiert 200g                                                    |                                                            | Orez îndulcit fiert 300g<br>Mere coapte                                        |                           | Budincă de<br>orez fiert 300g<br>cu măr<br>Compot de<br>mere                               |
| <b>XIII.Alim.<br/>ENTERALĂ<br/>Cca 1900 kcal</b>            | Lapte,<br>biscuiți,brânză de<br>vaci, ou<br>fiert(pasate)400<br>ml             | mucila<br>giu de<br>orez cu<br>brânză<br>de vaci<br>300 ml | Supă cremă de legume<br>și carne de pasăre<br>pasată400 ml                     | lapte<br>,biscuiți        | Piure de cartofi<br>și piept de<br>pasăre pasat400<br>ml                                   |
| <b>XVIII.ENTERO<br/>COLITĂ<br/>Cca 2000 kcal</b>            | Ceai fara zahar<br>250 ml,paine<br>prajita,branza de<br>vaci100g               |                                                            | Supa crema de morcov<br>cu mucilagiu de orez 300<br>ml                         |                           | Orez<br>fiert,morcov<br>fiert,250g<br>Ceai de mentă                                        |
| <b>ARSI</b>                                                 | Ceai 250<br>ml,pâine<br>graham200g,<br>unt 1<br>buc.,cașcaval 60g<br>,ou fiert | Șuncă<br>60g                                               | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan 100g cu<br>garnitură de orez 250g      | Măr,<br>Brânză<br>cottage | Pulpe de pui<br>100g cu tocăniță<br>de cartofi 250g<br>Iaurt 200ml și<br>biscuiți 1 pachet |
| <b>REG.DIALIZĂ</b>                                          | Pâine fără sare<br>300g,unt 20g<br>,brânză de vaci,ou<br>fiert                 | Grătar<br>de pui                                           | Piept de curcan 100g cu<br>garnitură de orez 250g                              | Măr<br>,mozzarella        | Pulpe de pui 100g<br>cu cartofi copti<br>Iaurt 200ml<br>,biscuiți 50g                      |
| <b>Reg.FĂRĂ<br/>LACTOZĂ PASAT</b>                           | Ceai 250ml,ouă<br>fierte<br>pasate,biscuiți 50g                                |                                                            | Supă de legume pasată<br>300ml cu carne fiartă<br>pasată                       |                           | Piure de cartofi<br>fără unt și carne<br>fiartă pasată                                     |
| <b>Medici de garda</b>                                      |                                                                                |                                                            | Supă de legume 300ml<br>Piept de curcan 100g cu<br>garnitură de legume<br>250g |                           | Pulpe de pui<br>100g cu tocăniță<br>de cartofi 250g<br>Lapte 250ml și<br>biscuiți 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 Ștefănela**