



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 7 Iunie 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		laurt 200ml, pâine fără sare 300g,unt 20g,brânză Cottage,roșie cherry	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de legume 250g	banan ă	Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
REG.TRANSPLANT regim normal		laurt 200ml,piine fără sare ,brânză Cottage ,roșie cherry	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g și salată verde 150g	banană	Piept de pui 100g cu brânză de vaci 100 g și mămăligă laurt 200ml ,biscuiți 50g
REG.ULCER Hemoragic		laurt 200ml,pâine albă 300g prăjită ,brânză de vaci 100g	Ou fiert moale	Supă cremă de legume 300ml Garnitură de orez 250g și carne de pasăre 100g fiartă	banană	Rasol de pasăre 100g cu brânză de vaci și mămăligă Ceai 250ml de mentă și biscuiți 50g

IVA. HIPOSODAT adulți	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, brânză de vaci 100g		Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de legume 250g		Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g fără sare și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
IVC. HIPOSODAT copii Cca 2380 kl	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, brânză Cottage, ou fiert, roșie cherry	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g și salată verde 250g	banană	Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g cu sare și mămăligă Iaurt 200ml și biscuiți 1 pachet
VA. COMUN adulți Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cașcaval 60g		Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de varză 250g		Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g cu sare și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
VC. COMUN copii Cca 2380 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, brânză Cottage, ou fiert, roșie cherry	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu cartofi natur 250g și salată verde 250g	banană	Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g cu sare și mămăligă Iaurt 200ml și biscuiți 1 pachet
VI. RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine prajita, branza de vaci 100g	Ou fiert	Supa crema 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 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc., cașcaval 60g	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de varză 250g	Baton cu cereale	Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 20g
REG. HIPERPROTEIC DIABET	Ceai 250ml, pâine graham 200g, unt 20g, brânză de vaci, ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de legume 250g	Baton cu cereale	Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 20g
VII B. DIABET CETOZĂ	Ceai 250ml, neîndulcit, pâine graham 200g, brânză de vaci 100g	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de legume 250g	măr	Mâncare de fasole verde 250g cu mămăligă Ceai 200ml și biscuiți 20g
VII C. DIABET CU COMPLIC. RENAL E	Ceai 250ml neîndulcit, pâine graham 200g, unt	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de legume	măr	Mâncare de fasole verde 250g cu

Cca 2000 kcal	20g,brânză Cottage		250g		mămăligă Ceai 200ml și biscuiți 20g
IX.PASAT 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
IX.PASAT LEGUME	Legume pasate		Supă cremă de legume		Legume pasate
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Ceai 250ml,pîine graham 200g,brânză Cottage ,roșie cherry	Ou fiert	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de legume 250g	Măr	Piept de pui cu tocăniță de ciuperci 150g 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.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
REG.RENAL - dializă	Pâine fără sare 300g, unt 20g,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de varză 250g	Mere coapte	Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250 g Măr copt,biscuiți 50g
ARSI	Ceai 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc.,cașcaval ,roșie cherry	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de legume 250g	Ou fiert, baton cu cereale	Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Iaurt 200ml și biscuiți 1 pachet

Medici de garda			Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de varză 250g		Piept de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Cei 250ml și 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 Stefanela