

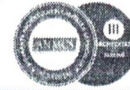


**SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IAȘI**  
**UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ**

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 1 aprilie 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 (120g)		Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g
<b>II. HIDROZAHARAT</b> Cca 1100 kcal	Ceai îndulcit 250 ml	Zeamă de orez îndulcit	Supă strecurată de legume 300 ml		Zeama de compot 250 ml
<b>III.REG. HIPERPROTEIC</b>	Ceai neîndulcit 250ml, pâine fără sare 300g, unt 20g, brânză Cottage	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g		Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml cu biscuiți 20g
<b>REG.FĂRĂ GLUTEN</b>	Iaurt 200ml, brânză Cottage	Grătar de pasăre	Supă de legume fără tăitei 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g și mămăligă	măr	Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml
<b>REG.VEGETAL</b>	Ceai 250ml, pâine fără sare 300 g, gem 2 buc.,	măr	Supă de legume fără smântână 300ml Mâncare de fasole verde 250g	Măr	Tocăniță de cartofi 250g Compot de mere 250ml, biscuiți 40g
<b>IVA. HIPOSODAT adulți</b>	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc, ou fiert		Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g		Tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml cu griș

<b>IVC.HIPOSODAT copii</b> Cca 2380 kl					
<b>VA.COMUN adulți</b> 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 fasole boabe 250g și salată de varză 150g		Tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml cu griș
<b>VC.COMUN copii</b> Cca 2380 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, brânză Cottage	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml cu griș
<b>VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ</b> Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine prajita, branza de vaci 100g	Ou fiert	Supă crema de legume Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g		Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g
<b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b> 2190 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc., cașcaval 60g	<b>Kefir 330ml</b>	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml și biscuiți 20g
<b>VIIIB.DIABET CETOZĂ</b>	Ceai 250ml fără zahăr, pâine graham 200g, brânză de vaci	<b>Iaurt 200ml</b>	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g și mămăligă	măr	Cartofi natur 250g și salată de crudități Compot de mere și biscuiți 20g
<b>VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E</b> Cca 2000 kcal					
<b>IX.PASAT</b> Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucilagiu de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat 400 ml
<b>IX.PASAT LEGUME</b>	Legume pasate		Supă cremă de legume		Legume pasate

<b>X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)</b>					
<b>XIB.OBEZITATE</b> 1000 CAL	<b>Iaurt</b> <b>200ml,pâine</b> <b>graham</b> <b>200g,brânză de vaci</b>	<b>Ou fiert</b>	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole verde 250g	<b>măr</b>	Pulpe de pui 100g cu salată de varză <b>Compot de mere 250ml</b>
<b>XII.KEMPNER (hiposodat strict)</b> <b>Cca 1500 kcal</b>					
<b>XIII.Alim. ENTERALĂ</b> Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagiu 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
<b>XVIII.ENTEROCOLITĂ</b> 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
<b>ARSI</b>	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc., cașcaval 60g	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	Măr, Brânză Cottage	Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml și biscuiți 40g
<b>REG.FĂRĂ GLUTEN ȘI HIPERPROTEIC</b>	Iaurt 200ml,ou fiert,brânză Cottage	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăiței Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g și mămăligă	măr	Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml
<b>REG.TRANSPLANT</b>	Ceai 250ml,pâine fără sare 300g,brânză Cottage	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	Măr copt	Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml,biscuiți 40g
<b>REG.PASAT DIAREE</b>	Mucilagiu de orez cu brânză de vaci,ou fiert		Supă cremă de morcov cu mucilagiu de orez și carne fiartă		Mucilagiu de orez cu morcov fiert și carne fiartă
<b>Medici de garda</b>			Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole boabe 250g și salată de varză 150g		Pulpe de pui 100g cu tocăniță de cartofi 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 Scânteii Camelia Stefanelia**