



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 14 martie 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	Ceai neîndulcit 250ml,pâine graham 200g,unt 20g,mozzarella	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	Ou fiert	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g laurt 200ml și corn 1 pachet
IVA. HIPOSODAT adulți	Ceai250 ml,pâine fără sare300g, unt1buc20, brânză de vaci 100g		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de sfeclă roșie 150g		Tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml și corn 1 pachet
IVC.HIPOSODAT copii Cca 2380 kcal	Ceai 250ml,pâine fără sare ,unt 20g,mozzarella	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de sfeclă roșie 150g	măr	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi Lapte 250ml și corn 1 pachet
VA.COMUN adulți Cca 2200 kcal	Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,,cașcaval 60g		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de sfeclă roșie 150g		Tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml și corn 1 pachet

VC.COMUN copii Cca 2380 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, mozzarella	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de sfeclă roșie 150g	măr	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml și corn 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 fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc, cașcaval 60g	Șuncă 60g și roșie cherry 50g	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	măr	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml
VIIIB.DIABET CETOZĂ	Ceai fără zahăr 250ml, pâine graham 200g, brânză de vaci 100g	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de crudități	măr	Tocăniță de cartofi 250g și salată de crudități Compot de mere 250ml
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E Cca 2000 kcal	Ceai 250ml fără zahăr, pâine graham 200g, unt 20g, brânză de vaci	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de crudități	Măr	Tocăniță de cartofi 250g și salată de crudități Compot de mere 250ml
IX.PASAT 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 pasată 400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat 400 ml
IX.PASAT LEGUME	Legume pasate		Supă cremă de legume		Legume pasate
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Ceai 250ml, pâine graham 200g, brânză de vaci 100g	Șuncă 60g și roșie cherry 50g	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de fasole verde 250g	măr	Piept 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, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilăgiu 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 mucilăgiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g Ceai de mentă
ARSI	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc., cașcaval	Șuncă 60g și roșie cherry 50g	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g	Ou fiert	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml și corn 1 pachet
REG.FĂRĂ GLUTEN și HIPERPROTEIC	Iaurt,200ml,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pui	Supă de legume fără tăitei 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	Ou fiert	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml
REG.URTICARIE					
REG.FĂRĂ GLUTEN și FĂRĂ LACTOZĂ	Budincă de orez fiert,ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăitei și smântână Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	Măr copt	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Compot de mere 250ml
REG.FĂRĂ GLUTEN	Iaurt 200ml,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăitei Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de varză 150g	măr	Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Iaurt 200ml
Medici de garda			Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g și salată de sfeclă roșie 150g		Piept de pui 100g cu tocăniță de cartofi 250g Lapte 250ml și corn 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