



**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 15 mai 2026**

| REGIM   | MIC DEJUN  | ORA 10                         | PRÂNZ   | ORA 16  | CINĂ   |                                |
|---|--|--------------------------------|---|---|--|--------------------------------|
| <b>I.HIDRIC</b>                                     |  |                                |   |   |  |                                |
|   | <b>PO1</b>   | Ceai fără zahăr                |   | Supă strecurată de legume                                       |  | Supă strecurată de legume      |
|   | <b>PO2</b>   | Ceai fără zahăr,iaurt          |   | Supă strecurată de legume                                       |  | Ceai fără zahăr,iaurt          |
|   | <b>PO3</b>   | Ceai fără zahăr,brânză de vaci |   | Supă strecurată de legume<br>Piure de cartofi cu brânză de vaci |  | Ceai fără zahăr,brânză de vaci |
| <b>III.HIPERPROTEIC</b><br><b>Cca 2290 kcal</b>     | Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt 1 buc20g,branza Cottage 175g                        | Gratar de pasare               | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu garnitura de broccoli 240g                      | Măr,<br>Ou fiert  | Pilaf de orez250g cu piept de pui 90g<br>Kefir 330 ml,<br>Biscuiti 40g                 |                                |
| <b>IVA.HIPOSODAT adulți</b><br><b>Cca 2090 kcal</b> | Ceai 250 ml,pâine fără sare300g, unt 1 buc20g,telemea de vaci fără sare 60g,rosie cherry |                                | Supă de cartofi cu taitei(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu garnitura de broccoli 240g                     |   | Pilaf de orez cu ciuperci 250g<br>Ceai 250 ml,miniprajitura 1 buc                      |                                |
| <b>IVC.HIPOSODAT copii</b>                          |  |                                |   |   |  |                                |
| <b>VA.COMUN adulți</b><br><b>Cca 2080 kcal</b>      | Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt 1 buc20g,sunca de curcan 60g,rosie cherry             |                                | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor (90g) cu mancare de linte 220g si salata de varza 140g  |   | Pilaf de orez cu ciuperci 250g<br>Lapte 250 ml,miniprajitura 1 buc                     |                                |
| <b>VC.COMUN copii</b><br><b>Cca 2140 kcal</b>       | Ceai250 ml, pâine graham 200g,unt 1 buc20g,sunca de curcan 60g,rosie cherry              | Branza Cottage                 | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu garnitura de linte 220g si salata de varza 140g | măr   | Pilaf de orez cu ciuperci 250g și piept de pui 90g<br>Lapte 250 ml,miniprajitura 1 buc |                                |

|   |  |   |   |                 |   |
|---|--|---|---|-----------------|---|
| <b>VI.RECTOCOLITĂ<br/>HEMORAGICĂ</b><br><br><b>Cca 1800 kcal</b>    | Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g                             | ou fiert                                | Supa crema de legume300ml<br>Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g)                                |                 | Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g)                               |
| <b>VIIA.DIABET FĂRĂ<br/>COMPLICAȚII</b><br><br><b>Cca 2100kcal</b>  | Ceai250ml,pâine graham200g,unt1 buc20g, șuncă de curcan 60g,rosie cherry           | kefir                                   | Supă de legume(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 140g | măr             | Pilaf de orez cu ciuperci 200g și piept de pui 90g<br>Lapte250 ml,paine |
| <b>VIIA.DIABET<br/>HIPOSODAT</b><br><br><b>Cca 2100kcal</b>         | Ceai250ml,pâine graham200g,unt1 buc20g,telemea de vaci fără sare 60g,rosie cherry  | kefir                                   | Supă de legume(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 140g | măr             | Pilaf de orez cu ciuperci 200g și piept de pui 90g<br>Lapte250 ml,paine |
| <b>VIIC.DIABET CU<br/>COMPLIC.RENALE</b><br><br><b>Cca 2000kcal</b> | Ceai 250ml,pâine graham200g,unt1 buc20g,telemea de vaci fără sare 40g,rosie cherry | kefir                                   | Supă de legume(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu mancare de linte 200g si salata de varza 140g | măr             | Pilaf de orez cu ciuperci 200g<br>Compot de mere 250ml                  |
| <b>IX.PASAT</b><br><br><b>Cca1800 kcal</b>                          | Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400g                             | mucilagiu de orez cu brânză de vaci300g | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml   | lapte ,biscuiți | Piure de cartofi și piept de pasăre pasat 400g                          |
| <b>XIB.OBEZITATE<br/>1200 CAL</b>                                   | Ceai 250ml,pâine graham200g, ,sunca de curcan,rosie cherry                         | Branza Cottage                          | Supă de legume<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu salata verde 240g                                    | mar             | Piept de pui 90g cu ciuperci la cuptor 250g<br>Iaurt 200g               |
| <b>XII.KEMPNER(hipo sodat strict)</b>                               | Orez fiert(indulcit) 200g cu mar   |   | Orez fiert( indulcit)300g<br>Mere coapte(2 buc)   |                 | Cartofi copti 300g<br>Compot de mere 250 ml                             |
| <b>XIII.<br/>Alim.ENTERALĂ</b><br><b>Cca1800 kcal</b>               | Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400ml                             | mucilagiu de orez cu brânză de vaci300g | Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400ml   | lapte ,biscuiți | Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400ml                          |
| <b>XVIII.ENTEROCOLI TĂ</b><br><br><b>cca 2000kcal</b>               | Ceai250ml, Paine prajita100g, branza de vaci100g                                   | gratar de pasare                        | Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez300ml  |                 | Orez fiert,morcov fiert200g,piept de pui fiert 90g                      |

|  |   |                                |   |                  |   |
|--|---|--------------------------------|---|------------------|---|
| <b>XIV.REGIM FARA GLUTEN</b><br>Cca 2134 kcal                | Branza Cottage,ou fiert   | gratar de pasare,rosi e cherry | Supa de legume(fara fidea)<br>Pulpe de pui(90g) cu garnitura de linte 220g si salata verde 140g                             | Baton cu cereale | Piept de pui la cuptor 90g si pilaf de orez cu ciuperci 250g Iaurt 200g         |
| <b>XV.REGIM FĂRĂ GLUTEN si fara LACTOZĂ</b><br>Cca 2000 kcal | Budinca de orez cu mar,ou fiert                                   | gratar de pasare               | Supa de legume(fara fidea,fara smantana)300 ml<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu garnitura de linte220g si salata verde140g | măr              | Pilaf de orez 250g cu piept de pui la cuptor 90g<br>Compot de mere250 ml        |
| <b>TRANSPLANT HEPATIC</b>                                    | Ceai,paine graham,branza Cottage,ou fiert                         | Kefir,<br>Gratar de pasare     | Supă de legume(300ml)<br>Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de broccoli250g   | Mar copt         | Pilaf de orez 200g cu piept de pui 90g<br>Iaurt 200g,<br>biscuiți 40g           |
| <b>ARSI</b><br>Cca 2390kcal                                  | Ceai250ml,pâine graham200g,unt 1 buc20g,șuncă de curcan 50g,kefir | gratar de pasare,rosi e cherry | Supă de legume(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(100g) cu garnitura de linte 220g si salata verde 140g                       | măr,ou fiert     | Pilaf de orez cu ciuperci 200g și piept de pui 100g<br>Lapte250 ml,biscuiti 40g |
| <b>Medici de garda</b>                                       |   |                                | Supă de legume cu taitei(300ml)<br>Pulpe de pui la cuptor(90g) cu mancare de linte220g si salata verde 140g                 |                  | Pilaf de orez cu ciuperci 250g și piept de pui 100g<br>Miniprajitura            |

**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(33 ron-Arsi,RVIIIdiabetHepatici;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)**

**AS.MED.PR.DIETETICIAN: HAGIMA IULIANA**