



**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 martie 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 îndulcită	Supă strecurată de legume 300 ml		Zeama de compot 250 ml
<b>III.REG. HIPERPROTEIC</b>	<b>Ceai neîndulcit 250ml, pâine graham 200g, unt 20g, mozzarella</b>	<b>Grătar de pasăre</b>	<b>Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de varză 250g</b>	<b>Ou fiert</b>	<b>Pulpe de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă laurt 200ml și prăjiturică 1 pachet</b>
<b>IVA. HIPOSODAT adulți</b>	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20, brânză de vaci 100g		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g		<b>Ficat de pui 50g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și prăjiturică 1 pachet</b>
<b>IVC.HIPOSODAT copii</b> Cca 2380 kcal	<b>Ceai 250ml, pâine fără sare ,unt 20g, mozzarella</b>	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	măr	Ficat de pui 50g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și

					prăjiturică 1 pachet
<b>VA.COMUN adulți</b> Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, șuncă 60g		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de varză 250g		Ficat de pui 50g, cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și prăjiturică 1 pachet
<b>VC.COMUN copii</b> 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 cartofi țărănești 250g	măr	Ficat de pui 50g, cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și prăjiturică 1 pachet
<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, șuncă 60g	<b>Ton 1 cutie</b>	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de varză 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 20g
<b>VIIIB.DIABET CETOZĂ</b>	Ceai fără zahăr 250ml, pâine graham 200g, brânză de vaci 100g	<b>laurt 200ml</b>	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi copti 250g și salată de crudități	măr	Mâncare de fasole verde și mămăligă Compot de mere 250ml
<b>VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E</b> Cca 2000 kcal	Ceai 250ml fără zahăr, pâine graham 200g, unt 20g, brânză de vaci	laurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi copti 250g și salată de crudități	Măr	Mâncare de fasole verde cu mămăligă Compot de mere 250ml
<b>IX.PASAT</b> 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

<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>Ceai</b> <b>250ml,pâine</b> <b>graham</b> <b>200g,șuncă 60g</b>	<b>Ou</b> <b>fiert</b>	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de varză 250g	<b>măr</b>	<b>Pulpe de pui</b> <b>cu brânză de</b> <b>vaci și</b> <b>mămăligă</b> <b>Iaurt 200ml</b>
<b>XII.KEMPNER</b> <b>(hiposodat strict)</b> <b>Cca 1500 kcal</b>					
<b>XIII.Alim.</b> <b>ENTERALĂ</b> 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 ,biscuiț i	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400 ml
<b>XVIII.ENTEROCO</b> <b>LITĂ</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.,șuncă 60g	Ton 1 cutie, grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	<b>măr</b>	Pulpe de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Iaurt 200ml și prăjiturică 1 pachet
<b>REG.FĂRĂ</b> <b>GLUTEN și</b> <b>HIPERPROTEIC</b>	Iaurt,200ml,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pui	Supă de legume fără tăiței 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	mozzare lla	Pulpe de pui 100g cu telemea de vaci 90g și mămăligă Iaurt 200ml
<b>REG.URTICARIE</b>					
<b>REG.FĂRĂ</b> <b>GLUTEN ȘI FĂRĂ</b> <b>LACTOZĂ</b>	Budincă de orez fiert,ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăiței și smântână Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	<b>Măr</b> <b>copt</b>	Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole verde 250 și mămăligă Compot de mere 250ml
<b>REG.FĂRĂ</b> <b>GLUTEN</b>	Iaurt 200ml,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăiței Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	<b>măr</b>	Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole verde 250 și mămăligă Iaurt 200ml

<b>Medici de garda</b>			Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu mâncare de varză 250g		Ficat de pui 50g cu telemea de vacii și mămăligă Ceai 250ml și prăjiturică 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 Ștefanelă**