



**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 16 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		Zeamă de compot 250 ml
<b>III.REG. HIPERPROTEIC</b>	<b>Ceai neîndulcit 250ml, pâine graham 200g, unt 20g, brânză de vaci</b>	<b>Grătar de pasăre</b>	<b>Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g</b>	<b>Ou fiert</b>	<b>Piept de pui 100g cu garnitură de paste 250g Lapte 250ml și biscuiți 40g</b>
<b>IVA. HIPOSODAT adulți</b>	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, mozzarella		Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de broccoli 250g		<b>Paste cu brânză 250g Lapte și biscuiți cu vanilie 1 pachet</b>
<b>IVC.HIPOSODAT copii</b> Cca 2380 kcal	<b>Ceai 250ml, pâine fără sare, unt 20g, brânză de vaci 100g</b>	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de broccoli 250g	măr	Paste cu brânză 250g Lapte 250ml și biscuiți cu vanilie 1 pachet
<b>VA.COMUN adulți</b> Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, mozzarella		Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g		Paste cu brânză 250g Lapte 250ml și biscuiți cu vanilie 1 pachet

<b>VC.COMUN copii</b> Cca 2380 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, brânză de vaci 100g	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de broccoli 250g	măr	Paste cu brânză 250g Lapte 250ml și biscuiți cu vanilie 1 pachet
<b>VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ</b> 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
<b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b> 2190 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc., mozzarella	<b>Șuncă 60g</b>	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g	Măr, Baton cu cereale 1 buc.	Piept de pui 100g cu garnitură de paste 250 g Lapte 250ml și biscuiți 20g
<b>VIIB.DIABET CETOZĂ</b>	Ceai fără zahăr 250ml, pâine graham 200g, brânză de vaci 100g	<b>Iaurt 200ml</b>	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de broccoli 250g	măr	Paste cu sos 250g Compot de mere 250ml, biscuiți 20g
<b>VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E</b> Cca 2000 kcal	Ceai 250ml fără zahăr, pâine graham 200g, unt 20g, brânză de vaci	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de broccoli 250g	Măr	Paste cu sos 250g Compot de mere 250ml biscuiți 20g
<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 250ml, pâine graham 200g, brânză de vaci 100g</b>	<b>Șuncă 60g</b>	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g	<b>măr</b>	<b>Piept de pui cu garnitură de broccoli 250g Iaurt 200ml</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	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
<b>XVIII.ENTEROCOLITĂ</b> Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vaci100g		Șupa 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.,mozzarella	grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de broccoli 250g	măr	Piept de pui 100g cu garnitură de paste 250g Iaurt 200ml și biscuiți cu vanilie 1 pachet
<b>REG.FĂRĂ GLUTEN și HIPERPROTEIC</b>	Iaurt,200ml,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pui	Supă de legume fără tăiței 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de fasole verde 250g și mămăligă	mozzarella	Piept de pui 100g cu pilaf de orez și salată de crudități Iaurt 200ml
<b>REG.URTICARIE</b>					
<b>REG.FĂRĂ GLUTEN ȘI FĂRĂ LACTOZĂ</b>	Budincă de orez fiert,ou fiert	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăiței și smântână Piept de curcan 100g cu garnitură de fasole verde 250g și mămăligă	Măr copt	Piept de pui 100g cu pilaf de orez și salată de crudități Compot de mere 250ml
<b>REG.FĂRĂ GLUTEN</b>	Iaurt 200ml,ou fiert,brânză de vaci 100g	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml fără tăiței Piept de curcan100g cu 250g garnitură de fasole verde 250g și mămăligă	măr	Piept de pui 100g cu pilaf de orez și salată de crudități Iaurt 200ml
<b>Medici de garda</b>			Supă de legume 300ml Piept de curcan 100g cu garnitură de legume 250g		Piept de pui 100g și garnitură de paste 250g Lapte 250ml și biscuiți cu vanilie 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 Ștefanela**