



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 SEPTEMBRIE 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC		Ceai fără zahăr	Supă strecurată de legume		Supă strecurată de legume
	PO1	Ceai fără zahăr, iaurt	Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr, iaurt
	PO2	Ceai fără zahăr, brânză de vaci	Supă strecurată de legume Piure de cartofi cu brânză de vaci		Ceai fără zahăr, brânză de vaci
	PO3	Ceai fără zahăr, iaurt	Supă strecurată de legume Carne fiartă de pui		Ceai fără zahăr, brânză de vaci
II.HIDROZAHARAT	-		-		-
III.HIPERPROTEIC cca 2360 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, brânză de vaci 100g, banana	Iaurt, gratar de pasare	Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (100g) cu garnitura de pastai (250g)	Branza Cottage 1 cutie	Cartofi natur 250g cu piept de pui 90g Lapte cu gris 250 ml
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2030 kcal	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, brânză de vaci 100g, banana		Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (100g) cu garnitura de pastai (250g)		Tocanita de cartofi 250g Lapte 250 ml, croissant
IVC.HIPOSODAT copii					
VA.COMUN adulți Cca 2040 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cascaval 60g, banana		Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (100g) cu garnitura de fasole boabe 250g si castraveti in otet		Cartofi natur 250g cu piept de pui 90g Lapte cu gris 250 ml

VC.COMUN copii cca 2190 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cascaval 60g, banana	iaurt baton cu cereale	Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (100g) cu garnitura de fasole pastai 250g	mar	Cartofi natur 250g cu piept de pui 90g Lapte cu gris 250 ml
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, paine prajita, branza de vaci 100g	ou fiert	Supa crema de legume 300ml Orez fiert 200g cu piept de pui fiert (90g)		Orez fiert 200g cu piept de pui fiert (90g)
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII Cca 2100 kcal	Ceai fara zahar 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cascaval 60g, castravete	mar	Supă de legume (300ml) Pulpe de pui la cuptor (100g) cu garnitura de pastai 250g	Branza cottage 175g	Cartofi natur 200g si piept de pui 90g Lapte 250 ml, paine graham
VIIA.DIABET HIPOSODAT Cca 2080 kcal	Ceai fara zahar 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, branza de vaci 100g, castravete	mar	Supă de legume (300ml) Pulpe de pui la cuptor (100g) cu garnitura de pastai 250g	Branza cottage 175g	Cartofi natur 200g si piept de pui 90g Lapte 250 ml, paine graham
VII.B.DIABET CETOZĂ	Ceai fara zahar 250ml, pâine graham 200g, branza de vaci 100g, castravete	mar	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor (100g) cu garnitura de pastai 250g	Branza cottage 175g	Cartofi natur 200g si ardei copti Compot de mere 250 ml, paine graham
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca 1900 kcal	Ceai fara zahar 250ml, paine graham 200g, unt 1 buc 20g, branza de vaci 100g, castravete	mar	Supa de legume (fara grasimi) 300 ml Piept de pui (90g) cu garnitura de pastai 250g	Ou fiert	Cartofi natur 200g si ardei copti Compot de mere 250 ml, paine graham

IX.PASAT Cca1800 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)40 0g	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
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham 100g, branza de vaci100g, castravete	mar	Supă de legume 200 ml Pulpe de pui la cuptor100g cu garnitura de pastai250g	Branza Cottage 175g	Piept de pui la cuptor 90g cu salata de cruditati150g Iaurt 200g
XII.KEMPNER(hipo sodat strict)	Orez fiert(indulcit) 200g cu mar		Orez fiert(indulcit)300g Mere coapte(2 buc)		Cartofi copti 300g Compot de mere 250 ml
XIII. Alim.ENTERALĂ Cca1800 kcal	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
XIV.REGIM FARA GLUTEN	Ceai,ou fiert,branza de vaci 100g,banana	Gratar de pasare	Supa de legume(fara fidea) Pulpe de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai (250g)	Branza Cottage 1 cutie	Cartofi natur250g si piept de pasare(90g) Iaurt 200g
XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ Cca 2270 kcal	Ceai 250 ml,paine 200g, ou fiert ,banana	gratar de pasare	Supa de legume(fara smantana) Pulpe de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai (250g)	mar	Cartofi fierti250g si piept de pasare(90g) si ardei copti Compot 250 ml
XVIII.ENTEROCOLI TĂ cca 2000kcal	Ceai250ml,pai ne prajita100g, branza de vaci100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez300ml		Orez fiert,morcov fiert200g,piept de pui fiert9 0g
ARSI Cca 2350kcal	Ceai fara zahar 250ml,pâine graham200g	gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Pulpe de pui la cuptor(100g) cu garnitura de pastai250g	Branza Cottage 1 cutie	Cartofi natur200g si piept de pui 90g Lapte cu gris250 ml

	,unt1buc 20g,cascaval 60g,mar				
Pancreatita	Ceai,paine 200g, Branza Cottage 1 cutie	Gratar de pasare	Supă de legume(fara grasimi) Piept de pui la cuptor(100g) cu orez si dovlecei pe gratar 200g	Mar copt	Cartofi natur200g si piept de pui 90g Compot de mere250 ml
Medici de garda			Supă de legume cu taitei(300ml) Pulpe de pui la cuptor(100g) cu garnitura de fasole pastai 250g		Cartofi natur 250g cu piept de pui(90g) Lapte cu gris 250ml

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,RVIIIdiabet,Hepatici;22 ron,-RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

AS.MED.PR.DIETETICIAN
HAGIMA IULIANA