



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 18 APRILIE 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ	
I.HIDRIC						
	PO1	Ceai fără zahăr		Supă strecurată de legume		Supă strecurată de legume
	PO2	Ceai fără zahăr,iaurt		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr,iaurt
	PO3	Ceai fără zahăr,brânză de vaci		Supă strecurată de legume Piure de cartofi cu brânză de vaci		Ceai fără zahăr,brânză de vaci
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2090 kcal	Lapte 250 ml,pâine fără sare300g, unt 1 buc20g,telemea de vaci fără sare 60g		Supă de legume cu taitei(300ml) Pulpe de pui la cuptor(90g) cu garnitura de broccoli 240g		Pilaf de orez cu ciuperci 250g și ficățel de pui 50g Ceai 250 ml,miniprajitura 1 buc	
IVC.HIPOSODAT copii						
VA.COMUN adulți Cca 2080 kcal	Lapte 250 ml, pâine graham 200g,unt 1 buc20g,telemea de vaci 60g		Supă de legume cu taitei(300ml) Cotlet de porc la cuptor (90g) cu mancare de varza 250g		Pilaf de orez cu ciuperci 250g și ficățel de pui 50g Ceai 250 ml,miniprajitura 1 buc	
VC.COMUN copii Cca 2140 kcal	Lapte 250 ml, pâine graham 200g,unt 1 buc20g,telemea de vaci 60g	ou fiert ,șuncă de curcan 50g	Supă de legume cu taitei(300ml) Cotlet de porc la cuptor(90g) cu mancare de varza 250g	măr	Pilaf de orez cu ciuperci 250g și ficățel de pui 50g Ceai 250 ml,miniprajitura 1 buc	
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	ou fiert	Supa crema de legume300ml Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g)		Orez fiert 200gcu piept de pui fiert(90g)	
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII	Lapte250ml,pâine graham200g,unt 1 buc20g,telemea de vaci fără sare	șuncă de curcan 50g	Supă de legume(300ml) Cotlet de porc la cuptor(90g) cu mancare de varza 250g	măr	Pilaf de orez cu ciuperci 200g și pulpe de pui 90g Compot de mere	

Cca 2100kcal	60g				250 ml,biscuiti 20g
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca 2000kcal	Lapte 250ml,pâine graham200g,unt 1 buc20g,telemea de vaci fără sare 40g	ou fiert	Supă de legume(300ml) Cotlet de porc la cuptor(90g) cu mancare de varza 250g	măr	Pilaf de orez cu ciuperci 200g Compot de mere 250ml,biscuiti 20g
IX.PASAT Cca1800 kcal	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 ficat de pasăre pasat 400g
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
XVIII.ENTEROCOLI TĂ cca 2000kcal	Ceai250ml, Paine prajita100g, branza de vaci100g	gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez300ml		Orez fiert,morcov fiert200g,iept de pui fiert 90g
ARSI Cca 2390kcal	Lapte250ml,pâine graham200g,unt 1 buc20g,telemea de vaci fără sare 60g,șuncă de curcan 50g	gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Cotlet de porc la cuptor(90g) cu cartofi la cuptor 200g și broccoli 200g	măr,ou fiert	Pilaf de orez cu ciuperci 200g și pulpe de pui 100g Compot de mere 250 ml,biscuiti 20g
Medici de garda			Supă de legume cu taitei(300ml) Cotlet de porc la cuptor(90g) cu mancare de varza 250g		Pilaf de orez cu ciuperci 250g și pulpe de pui 100g 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