



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 MAI 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC	Ceai fără zahăr 250 ml		Supă strecurată de legume 300 ml		Supă strecurată de legume 300 ml
	PO1 Ceai fără zahăr, iaurt		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr, iaurt
	PO2 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
	PO3 Ceai fără zahăr 250 ml, iaurt 1 buc		Supă strecurată de legume 300 ml Carne fiartă de pui (180g crud)		Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g
III.HIPERPROTEIC Cca 2290 kcal	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, miere 20g, mozzarella 125g	Iaurt, Gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de orez 250g si salata de sfecla rosie 140g	Ou fiert	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte 250 ml si miniprajitura (1 buc)
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2080 kcal	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, miere 20g, mozzarella 125g		Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de orez 250g si salata de sfecla rosie 140g		Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte 250 ml si miniprajitura (1 buc)
IVC.HIPOSODAT copii					
VA.COMUN adulți Cca 2060 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, miere 20g, cascaval 60g		Ciorba de fasole boabe (300ml) Piept de pui (90g) cu garnitura de orez 250g si salata de varza 150g		Telemea de vaci 90g, pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte 250 ml si miniprajitura (1 buc)
VC.COMUN copii Cca 2260 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, miere	ou fiert, iaurt	Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui (90g) la cuptor cu garnitura	mar	Telemea de vaci 90g, pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g

	20g,cascaval 60g		de orez 200g si salata 140g		Lapte250 ml si miniprajitura(1 buc)
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert200g cu piept de pui fiert		Orez fiert200g cu piept de pui fiert
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 2100 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,cascaval 60g,rosie cherry	kefir	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de orez 200g si salata de varza 140g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte 250ml, biscuiti 20g
DIABET HIPOSODAT 2100 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,mozzarella 125g, rosie cherry	kefir	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g,cu garnitura de orez 200g si salata de varza 140g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte 250ml, biscuiti 20g
VIIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, ,branza de vaci 100g ,rosie cherry	kefir	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g garnitura de orez 200g si salata de varza 140g	mar	Sote de fasole pastai cu mamaliga Lapte 250 ml, biscuiti 20g
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca 200 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 20g,branza de vaci 100g, rosie cherry	kefir	Supă de legume (300ml)fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu mancare de dovlecei 250g	mar	Sote de fasole pastai cu mamaliga Lapte 250 ml, biscuiti 20g
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	Lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasata400 ml
XIB.OBEZITATE 1200,CAL	Ceai,pâine graham 100g, brânză de vaci 100g, rosie cherry	iaurt	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90gcu salata de sfecla rosie200g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g, pulpe de pui 100g si mamaliga 200g Lapte 250 ml

XIII.Alim.ENTERAL Ă Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vacii, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vacii300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasată400 ml
XIV.REGIM FARA GLUTEN hiperproteic Cca 2134 kcal	Mozzarella ,omleta si rosii cherry	gratar de pasare	Supa de legume(fara fidea) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de orez 230g si salata de sfecla rosie 120g	Mar,	Telemea de vacii 100g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Iaurt 200g
Transplant hepatic	Ceai,paine fara sare 300g,mozzarella12 5g,omleta,rosie cherry	gratar de pasare	Supa de legume 300 ml Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de orez 230g si salata de sfecla rosie 120g	Mar copt	Branza de vacii 100g,pulpe de pui si mamaliga200g Iaurt 200g ml,biscuiti 40g
XVIII.ENTEROCOLI TĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vacii100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g,carne de pui fiarta100g
ARSI Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine graham200g, unt1buc 20g,cascaval 60g,rosie cherry	kefir gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de orez250g si salata de sfeclă roșie 120g	Mar, ou fiert	Telemea de vacii 100g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte 250ml, biscuiti 20g
Medici de garda			Ciorba de fasole boabe(300ml) Piept de pui (90g)cu garnitura de orez 250g si salata de varza140g		Telemea de vacii 90g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte 250 ml,miniprajitura (1 buc)

Posibili alergeni care se regasesc in meniu:lapte ,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