



**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 2 AUGUST 2026**

| REGIM                                        | MIC DEJUN                                                                        | ORA 10           | PRÂNZ                                                                                   | ORA 16        | CINĂ                                                                                                          |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I.HIDRIC</b>                              |                                                                                  |                  | Supă strecurată de legume 300 ml                                                        |               | Supă strecurată de legume 300 ml                                                                              |
|                                              | <b>PO1</b>                                                                       |                  | Supă strecurată de legume                                                               |               | Ceai fără zahăr, iaurt                                                                                        |
|                                              | <b>PO2</b>                                                                       |                  | Supă strecurată de legume 300 ml<br>Piure de cartofi cu brânză de vaci 250 g            |               | Ceai fără zahăr 300 ml, brânză de vaci 100g                                                                   |
|                                              | <b>PO3</b>                                                                       |                  | Supă strecurată de legume 300 ml<br>Carne fiartă de pui (120g)                          |               | Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g                                                                   |
| <b>II.HIDROZAHARAT</b>                       |                                                                                  |                  |                                                                                         |               |                                                                                                               |
| <b>III.HIPERPROTEIC</b><br>Cca 2300 kcal     | Iaurt 200 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, telemea de vaci fără sare 60g | Gratar de pasare | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de fasole pastai 220g         | Mar, ou fiert | Cartofi taranesti 250g cu piept de pui 90g si salata de sfecla 120g<br>Compot 250 ml si miniprajitura (1 buc) |
| <b>IVA.HIPOSODAT adulți</b><br>Cca 2190 kcal | Lapte 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, telemea de vaci fără sare 60g |                  | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu garnitura de fasole pastai 220g         |               | Cartofi taranesti 250g cu salata de sfecla rosie 120g<br>Ceai 250 ml si miniprajitura (1 buc)                 |
| <b>IVC.HIPOSODAT copii</b>                   |                                                                                  |                  |                                                                                         |               |                                                                                                               |
| <b>VA.COMUN adulți</b><br>Cca 2100 kcal      | Lapte 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, telemea de vaci 60g              |                  | Supă de legume cu taitei (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu mancare de fasole pastai 220g |               | Cartofi taranesti 250g cu salata de varza 120g<br>Ceai 250 ml si miniprajitura (1 buc)                        |

|                                                       |                                                                                          |                                             |                                                                                             |                 |                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VC.COMUN copii</b><br>Cca 2280 kcal                | Lapte 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, telemea de vaci 60g, sunca de curcan 50g | Ou fiert                                    | Supă de legume cu taitei (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu mancare de fasole pastai 220g     | mar             | Cartofi taranesti 250g cu salata de varza 120g<br>Ceai 250 ml si miniprajitura (1 buc)                      |
| <b>VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ</b><br>Cca 1800 kcal     | Ceai fara zahar 250 ml, paine prajita, branza de vaci 100g                               | Ou fiert                                    | Supă crema de legume<br>Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g                          |                 | Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g                                                                  |
| <b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b><br>2170 kcal      | Iaurt 200 g, pâine graham 200g, unt 20g, telemea de vaci fara sare 60g                   | Sunca de curcan, castravete                 | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu mancare de fasole pastai 220g               | mar             | Cartofi taranesti 200g cu piept de pui 90g si salata de varza 120g<br>Compot de mere 250 ml si biscuiti 20g |
| <b>VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE</b><br>Cca 2000 kcal | Iaurt, paine graham 200g, unt 1 buc 20g,                                                 | ou fiert                                    | Supa de legume (fara grasimi) 300 ml<br>Piept de pui (90g) cu mancare de fasole pastai 220g | mar             | Cartofi taranesti 200g cu salata de varza 120g<br>Compot de mere 250 ml si biscuiti 20g                     |
| <b>IX.PASAT</b><br>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>X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)</b>                      | Iaurt 200ml, paine fara sare 300g, unt 20g                                               | ou fiert                                    | Supa de legume 300ml<br>Mancare de fasole pastai 250g                                       | mar             | Cartofi natur 200g cu salata de varza 120g<br>Compot de mere 250 ml si biscuiti 40g                         |
| <b>XIB.OBEZITATE</b><br>1000 CAL                      | Iaurt, pâine graham 100g, sunca de curcan 50g                                            | Ou fiert, castravete                        | Supă de legume 250ml<br>Piept de pui 90g cu mancare de fasole pastai 220g                   | mar             | Piept de pui 90g cu salata de varza 150g<br>Compot de mere 250 ml                                           |
| <b>XIII.Alim. ENTERALĂ</b><br>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>XVIII. ENTEROCOLI TĂ</b><br>Cca 2000 kcal | Ceai fara zahar<br>250 ml, paine<br>prajita, branza de<br>vacii 100g                                    | Gratar<br>de<br>pasare | Supa crema de morcov<br>cu mucilagiu de orez 300<br>ml                                |                                      | Orez<br>fiert, morcov<br>fiert, 250g, carne<br>de pui<br>fiarta 100g                                                           |
| <b>Regim alb (pancreatita)</b>               | Ceai 250ml, paine<br>alba prajita, branza<br>Cottage 175g                                               | Gratar<br>de<br>pasare | Piept de pui 90g cu orez<br>150g si morcov sote 100g                                  | Mar<br>copt                          | Cartofi copti<br>200g cu piept de<br>pui 90g<br>Iaurt 200g                                                                     |
| <b>DIALIZA</b>                               | Paine fara sare<br>300g, branza<br>Cottage, ou fiert                                                    | Gratar<br>de<br>pasare | Piept de pui 90g cu<br>garnitura de fasole pastai<br>220g                             | mar<br>copt, branza de<br>vacii 100g | Cartofi<br>taranesti 250g cu<br>piept de pui 90g<br>si salata de<br>sfecla 120g<br>Miniprajitura                               |
| <b>ARSI</b><br><br>Cca 2350 Kcal             | Iaurt 200 g, pâine<br>graham 200g, unt<br>20g, telemea de<br>vacii fara sare<br>60g, sunca de<br>curcan | Gratar<br>de<br>pasare | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui (90g) cu<br>garnitura de fasole pastai<br>250g | Mar, ou<br>fiert                     | Cartofi<br>taranesti 250g cu<br>piept de pui 90g<br>si salata de<br>sfecla 120g<br>Compot de<br>mere 250 ml si<br>biscuiti 20g |
| <b>Medici de garda</b>                       |                                                                                                         |                        | Supă de legume (300ml)<br>Piept de pui 90g cu<br>mancare de fasole pastai<br>220g     |                                      | Cartofi<br>taranesti 230g cu<br>piept de pui 90g<br>si salata de<br>varza 150g<br>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**

**AS.MED.PR.DIETETICIAN  
HAGIMA IULIANA**