



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

www.spitalspiridon.ro , e-mail: office@spitalspiridon.ro

NIVEL DE COMPETENȚĂ IA



BLOC ALIMENTAR MENU 2 SEPTEMBRIE 2026

REGIM		MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC		Ceai fără zahăr 250 ml		Supă strecurată de legume300 ml		Supă strecurată de legume300 ml
	PO1	Ceai fără zahăr,iaurt		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr,iaurt
	PO2	Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g		Supă strecurată de legume300 ml Piure de cartofi cu brânză de vaci250 g		Ceai fără zahăr300 ml,brânză de vaci 100g
	PO3	Ceai fără zahăr250 ml,iaurt 1 buc		Supă strecurată de legume300 ml Carne fiartă de pui(180g crud)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
III.HIPERPROTEIC Cca 2290 kcal		Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,branza de vaci 100g,ou fiert	Gratar de pasare	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pastai250g	Branza Cottage 1 cutie	Telemea de vaci fara sare90g, pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte250 ml si eugenii(1 buc)
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2080 kcal		Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,branza de vaci 100g	minipraji tura	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pastai230g		Telemea de vaci fara sare90g, pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte250 ml si eugenii(1 buc)
IVC.HIPOSODAT copii						
VA.COMUN adulți Cca 2060 kcal		Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,cascaval 60g	minipraji tura	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui (90g)cu garnitura de fasole pastai230g		Telemea de vaci 90g,pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte250 ml si eugenii(1 buc)
VC.COMUN copii		Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,cascaval 60g, miniprajitura	Kefir330 ml	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui (90g)cu garnitura de fasole pastai230g	Baton cu cereale	Telemea de vaci 90g,pulpe de pasare 90g si mamaliga 250g Lapte250 ml si

					eugenii(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 1980 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,casvaval 60g	Kefir330 ml	Supă cu galuste gris (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pastai 230g	baton cu cereale	Telemea de vaci fara sare90g, pulpe de pui 90g si mamaliga 200g Lapte 250 ml, biscuiti 20g
VIIA.DIABET hiposodat 1980 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,mozzarella 125g	Kefir330 ml	Supă cu galuste gris (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pastai 230g	baton cu cereale	Telemea de vaci fara sare90g, pulpe de pui 90g si mamaliga 200g Lapte 250 ml, biscuiti 20g
VIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, ,branza cottage 1 cutie	Iaurt 200g	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pastai 250g	baton cu cereale	Cartofi la cuptor 200g cu branza de vaci 100g Compot de mere 250 ml, biscuiti 20g
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 20g,ou fiert	Iaurt 200g	Supă cu galuste gris (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pasati 250g	baton cu cereale	Cartofi la cuptor 200g cu branza de vaci 100g Compot de mere 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, branza de vaci 100g	kefir	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90gcu garnitura de fasole pastai 230g	Baton cu cereale	Telemea de vaci90g,pulpe de pui 90g si mamaliga 200g Lapte 250ml
XIII.Alim.ENTERAL Ă Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou	mucilagi u de orez cu brânză	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasata400 ml

	fiert(pasate)400 ml	de vaci300 ml			
XIV.REGIM FARA GLUTEN hiperproteic Cca 2134 kcal	Kefir,omleta,branza de vaci	gratar de pasare	Supa de legume(fara fidea) Piept de pui(90g) cu garnitura de fasole pastai250g Baton cu cereale	Branza Cottage 1 cutie	Telemea de vaci fara sare90g,pulpe de pui 100g si mamaliga 250g Lapte 250ml
XVIII.ENTEROCOLITĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g,carne de pui fiarta100g
Pancreatita cronica	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, ,branza cottage 1 cutie	Iaurt 200g	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole pastai 250g	Mar copt	Cartofi copti200g cu piept de pui 90g Compot de mere 250 ml, biscuiti 20g
ARSI Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,cascaval60g, kefir330ml	gratar de pasare	Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de fasole pastai250g Baton cu cereale	branza Cottage 175g	Telemea de vaci 100g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte 250ml, biscuiti 20g
Medici de garda			Supă cu galuste gris(300ml) Piept de pui (90g)cu garnitura de fasole pastai250g Miniprajitura		Telemea de vaci 90g,pulpe de pasare 100g si mamaliga 250g Lapte 250ml, eugenii

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