



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 MENIU 20 IANUARIE 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
III.HIPERPROTEIC						
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2080 kcal		Ceai 250ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, banana		Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g) cu garnitura de paste integrale (250g)		Telemea de vaci fara sare 90g, piept de pui 90g si mamaliga 250g Lapte 250 ml, miniprajituri ca
IVC.HIPOSODAT copii		Ceai 250ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, banana	1 cutie de branza Cottage, 1 ou fiert	Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g) cu garnitura de paste integrale (250g)		Telemea de vaci fara sare 90g, piept de pui 90g si mamaliga 250g Lapte 250 ml, miniprajituri ca
VA.COMUN adulți Cca 2060 kcal		Ceai 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, gem 20g, banana		Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi taranesti 250g si salata de varza 150g		Telemea de vaci 90g, piept de pui 90g si mamaliga 250g Lapte 250 ml, miniprajituri ca
VC.COMUN copii Cca 2200 kcal		Ceai 250ml, pâine graham 200g, unt	1 cutie de branza	Supă de legume cu taitei (300ml) Pulpe de pui la cuptor	mar	Telemea de vaci 90g, piept de pui 90g si mamaliga 250g

	1buc20g,gem 20g,banana	Cottage,1 ou fiert	(90g)cu garnitura de cartofi taranesti250g si salata de varza 150g		Lapte250 ml, miniprajiturica
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 Cca 2150kcal	Ceai 250ml ,pâine graham200g,unt 1buc20g,mozzar ella125g,sunca de curcan 60g	kefir	Supă de legume(300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi taranesti 200g si salata 120g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,piept de pui 90g si mamaliga250g Lapte 250 ml,biscuiti 20g
VIIA.DIABET HIPOSODAT Cca 2140kcal	Ceai 250ml ,pâine graham200g,unt 1buc20g,mozzar ella125g,ou fiert	kefir	Supă de legume(300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi taranesti 200g si salata 120g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,piept de pui 90g si mamaliga250g Lapte 250 ml,biscuiti 20g
VIIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2100 kcal	Ceai fara zahar250ml,pain e graham 200g, branza de vaci 100g	kefir	Supa de legume (fara grasimi) 300 ml Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de cartofi taranesti200g si salata	mar	Branza Cottage 175g cu mamaliga 250g Lapte 250 ml,biscuiti 20g
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE					
Regim hiperproteic pasat Cca 2000 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, oua fierte 2 buc(pasate)400 ml	mucilagiu de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400 ml Kefir 330 ml
IX.PASAT Cca1800 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 g	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 kcal	Ceai,pâine graham 100g, sunca de curcan 60g ,ou fiert	kefir	Supă de legume Pulpe de pui 90gcu salata 250g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,piept de pui 90g si mamaliga250g Lapte 250 ml
XII.KEMPNER(hip osodat strict)					
XIII. Alim.ENTERALĂ Cca1800 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400ml	mucilagiū de orez cu brânză de vacii300g	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400ml
XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ Cca 2100 kcal	Ceai,paine fara sare 300g, gem 20 g,ou fiert,banana	Gratar de pasare	Supa de legume(fara smantana)300 ml Cartofi taranesti250g cu pulpe de pui(90g)la cuptor,si salata 120g	mar	Pastai 250gcu piept de pui 90g si mamaliga 250g Compot de mere, biscuiti 40 g
XVIII.ENTEROCOL ITĂ cca 2000kcal	Ceai250ml, paine prajita100g,bran za de vaci100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilagiū de orez300ml		Orez fiert,morcov fiert200g,piept de pui fiert9 0g
ARSI Cca 2380kcal	Ceai 250ml ,pâine graham200g,unt 1buc20g,mozzar ella125g,sunca de curcan 60g	Kefir, gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi taranesti 200g si salata 120g	Mar, ou fiert	Telemea de vaci fara sare 90g,piept de pui 90g si mamaliga250g Lapte 250 ml, miniprajiturica
Medici de garda			Supă de legume cu taitei(300ml) Pulpe de pui la cuptor (90g)cu garnitura de cartofi taranesti250g si salata de varza 150g	mar	Telemea de vaci 90g,piept de pui 90g si mamaliga250g Lapte250 ml,

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