



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 20 MAI 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 Cârne fiartă de pui(180g crud)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
III.HIPERPROTEIC Cca 2190 kcal	Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,branza Cottage 175g	gratar de pasare	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de fasole pastai250g	portocal a	Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu gris250 ml
IVA.HIPOSODAT aduți Cca 2080 kcal	Ceai250 ml,pâine fără sare300g,unt1 buc20g,telemea de vaci fara sare 60g	para	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g		Cârtofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu gris250 ml
IVC.HIPOSODAT copii					
VA.COMUN aduți Cca 2060 kcal	Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,sunca de curcan 60g	para	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui (90g)cu mâncare de fasole boabe 230g și castraveți în oțet		Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu gris250 ml
VC.COMUN copii Cca 2260 kcal	Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g,sunca de curcan 50g	Branza cottage	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui (90g) la cuptor cu garnitura de fasole păstăi 230g	portoca la	Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu gris250 ml

VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, paine prajita, branza de vaci 100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert 200g cu piept de pui fiert		Orez fiert 200g cu piept de pui fiert
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 1980 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, sunca de curcan 50g, castravete	branza Cottage	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	portocala	Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte 250 ml
VIIA.Hiposodat	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, ou fiert	branza Cottage	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	portocala	Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte 250 ml
VIIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, branza de vaci 100g	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	portocala	Cartofi natur cu natur 200g cu salată de crudități 100g Lapte 250ml
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 20g, ou fiert	iaurt	Supă de legume (300ml) fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	portocala	Cartofi natur 200g cu salată de crudități 100g Lapte 250ml,
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	Lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasată 400 ml
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1200 CAL	Ceai, pâine graham 100g, sunca de cucan 50g, castravete	iaurt	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90g cu garnitură de fasole păstăi 230g	portocala	Pulpe de pui 90g cu legume la cuptor 200g Lapte 250ml
XIII.Alim.ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert (pasate) 400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasată 400 ml

XIV.REGIM FARA GLUTEN hiperproteic Cca 2300 kcal	Branza Cottage,ou fiert	gratar de pasare	Supa de legume(fara taitei) 300 ml Piept de pui(90g)la cuptor cu garnitură de fasole păstăi 250g	Banana ,branza de vaci	Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Iaurt200ml
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
TRANSPLANT HEPATIC	Iaurt 200g,paine fara sare,branza Cottage,banana	Gratar de pasare	Supă de legume si carne de pui(300ml) Piept de curcan la cuptor 100g cu garnitura de orez cu legume	Mar copt	Gratar de curcan 90g cu legume la cuptor(dovlecel,morcov) Compot de mere 250 ml
ARSI Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1 buc 20g,șuncă de pasăre 50g,branza cottage 175g	gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de fasole păstăi250g	Măr, ou fiert	Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu gris250 ml
Medici de garda			Supă de legume(300ml) Piept de pui (90g)cu mâncare de fasole boabe 230g si castraveți în oțet		Cartofi natur 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu gris250 ml

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