



**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 MARTIE 2026**

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
<b>I.HIDRIC</b>	Ceai fără zahăr 250 ml		Supă strecurată de legume 300 ml		Supă strecurată de legume 300 ml
	<b>PO1</b> Ceai fără zahăr, iaurt		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr, iaurt
	<b>PO2</b> 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
	<b>PO3</b> Ceai fără zahăr 250 ml, iaurt 1 buc		Supă strecurată de legume 300 ml Carne fiartă de pui (100g)		Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g
<b>II.HIDROZAHAR AT</b>	-		-		-
<b>III.HIPERPROTEI C</b>	Iaurt 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, brânza Cottage 1 cutie	Gratar de pasare	Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi natur 240g si mix de salata 120g	Mar, ou fiert	Pilaf de orez cu ciuperci 250g si gratar din piept de pui Lapte 250 ml si eugenii (1 buc)
<b>IVA.HIPOSODAT adulți</b> Cca 2140 kcal	Ceai 250ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, gem 20g, telemea de vaci fara sare 60g, rosii cherry 30g		Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi natur 240g si mix de salata 120g		Pilaf de orez cu ciuperci 250g Lapte 250 ml si eugenii (1 buc)
<b>IVC.HIPOSODAT copii</b>					
<b>VA.COMUN adulți</b> Cca 2250 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, gem 20g, sunca de curcan 60g, rosii cherry 30g		Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu mancare de linte 250g si salata de varza 150g		Pilaf de orez cu ciuperci 250g Lapte 250 ml si eugenii (1 buc)
<b>VC.COMUN copii</b> Cca 2300 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, gem 20g, sunca de curcan 60g, rosii cherry 30g	Portocala, brânza Cottage 1 cutie	Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de cartofi natur 240g si mix de salata 120g	mar	Pilaf de orez cu ciuperci 250g si gratar din piept de pui 90g Lapte 250 ml si eugenii (1 buc)

<b>VI.RECTOCOLIT Ă HEMORAGICĂ</b> Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert200g si carne de pui fiarta 100g		Orez fiert200g si carne de pui fiarta 100g
<b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII</b> 2190 kcal	Ceai 250ml,pâine graham200g, unt1 buc20g, sunca de curcan 60g ,rosii cherry 30g	iaurt	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de linte 200g si mix de salata 100g	mar	Pilaf de orez cu ciuperci 230g si gratar din piept de pui 90g Lapte250 ml si paine graham
<b>Diabet hiposodat</b>	Ceai 250ml,pâine graham200g, unt1 buc20g, telemea de vaci fara sare 60g ,rosii cherry 30g	iaurt	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de linte 200g si mix de salata 100g	mar	Pilaf de orez cu ciuperci 230g si gratar din piept de pui 90g Compot de mere250 ml si paine graham
<b>VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE</b> Cca 2000 kcal	Ceai 250ml,pâine graham200g, unt1 buc20g,branza de vaci 100g,rosii cherry 30g	iaurt	Supă de legume(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de cartofi natur 200g si mix de salata 100g	mar	Pilaf de orez cu ciuperci 230g Lapte250 ml si paine graham
<b>IX.PASAT</b> Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilă giu de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și ficat de pasăre pasat400 ml
<b>X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)</b>	-		-		-
<b>XIB.OBEZITATE</b> 1200 KCAL	Ceai 250ml,pâine graham200g, sunca de curcan 50g ,rosii cherry 30g	branza de vaci 100g	Supă de legume Piept de pui 90g cu mix de salata 150g	portocale	Gratar din piept de pui 90g cu ciuperci la cuptor200g Iaurt 200g
<b>XII.KEMPNER(hi posodat strict)</b>	-		-		-
<b>XIII.Alim. ENTERALĂ</b> Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilă giu de orez cu brânză de vaci 300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și ficat de pasăre pasat400 ml
<b>XIV.REGIM FARA GLUTEN</b> Cca 2100 kcal	Branza Cottage 1 cutie,ou fiert	Gratar de pasare	Supa de legume (fara taitei)300ml Piept de pui la	mar	Pilaf de orez cu ciuperci 230g si gratar din piept

			cuptor(90g) cu garnitura de cartofi natur 240g si mix de salata 100g		de pui 90g Compot de mere 250 ml
<b>XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ</b> Cca 1980 kcal	Ceai 250 ml,paine graham,gem 20g,ou fiert	Gratar de pasare	Supa de legume (fara smantana)300ml Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de cartofi copti200g si mix de salata 100g	mar	Pilaf de orez cu ciuperci 230g si gratar din piept de pui 90g Compot de mere 250 ml,biscuiti 40g
<b>XVIII.ENTEROCOLITĂ</b> 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
<b>URTICARIE</b>	Orez fiert 200g		Cartofi copti 300g Mere coapte 300g		Orez fiert 200g,morcov fiert 100g Compot de mere 250ml
<b>ARSI</b>  Cca 2350 Kcal	Ceai 250ml,pâine graham200g, unt1 buc20g,sunca de curcan.60g,rosii cherry 30g	iaurt, gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu garnitura de linte200g si mix de salata 100g Mar	Branza Cottage 1 cutie	Pilaf de orez cu ciuperci 230g si gratar din piept de pui 100g Lapte250 ml si eugenii(1 buc)
<b>Medici de garda</b>			Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(100g) cu mancare de linte 250g si salata de varza150g		Pilaf de orez cu ciuperci 250g si gratar din piept de pui 100g Lapte250 ml si eugenii(1 buc)

**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**