



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 21 MAI 2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
I.HIDRIC			Supă strecurată de legume 300 ml		Supă strecurată de legume 300 ml
	PO1		Supă strecurată de legume		Ceai fără zahăr, iaurt
	PO2		Supă strecurată de legume 300 ml Piure de cartofi cu brânză de vaci 250 g		Ceai fără zahăr 300 ml, brânză de vaci 100g
	PO3		Supă strecurată de legume 300 ml Carnă fiartă de pui (120g)		Ceai fără zahăr 250 ml, iaurt 1 buc
II.HIDROZAHARAT	-		-		-
III.HIPERPROTEIC	Iaurt 200 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, ou fiert 1 buc	Gratar de pasare croissant	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de legume 230g	Branza Cottage 175g	Telemea de vaci fara sare 90g, ficatei pui 80g si mamaliga 240g Lapte 250 ml si biscuiti cu cereale (1 pachet)
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2200 kcal	Iaurt 200 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, ou fiert 1 buc	croissant	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de legume 230g		Telemea de vaci fara sare 90g, ficatei pui 80g si mamaliga 240g Lapte 250 ml si biscuiti cu cereale (1 pachet)
IVC.HIPOSODAT copii					
VA.COMUN adulți Cca 2250 kcal	Iaurt 200 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cascaval 50g	banana	Supă de legume cu taitei (300ml) Piept de pui la cuptor (90g) cu garnitura de legume 230g		Telemea de vaci 90g, ficatei pui 80g si mamaliga 240g Lapte 250 ml si biscuiti cu cereale (1 pachet)

VC.COMUN copii Cca 2300 kcal	Iaurt 200ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g, cascaval 50g	Ou fiert banana croissant	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(120g) cu garnitura de legume 230g	mar	Telemea de vaci 90g,ficatei pui 80g si mamaliga 200g Lapte250 ml si biscuiti cu cereale(1pachet)
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ 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
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 2190 kcal	Kefir330 ml, Pâine graham200g, unt 1 buc 20g,cascaval	ou fiert	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu mancare de dovlecei 240g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,ficatei de pui 80g si mamaliga 200g Lapte250 ml si biscuiti 20g
VII.DIABET HIPOSODAT 2190 kcal	Kefir 330ml,pâine graham200g, unt 1 buc 20g, branza de vaci 100g	ou fiert	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu mancare de dovlecei 240g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,ficatei de pui 80g si mamaliga 200g Lapte250 ml si biscuiti 20g
VII.B.DIABET CETOZĂ Cca 200 kcal	Kefir 330ml,paine graham 200g	branza Cottage 175g	Supa de legume 300 ml(fara grasimi) Piept de pui la cuptor(90g) cu mancare de dovlecei 240g	mar	Cartofi copti 200g cu branza de vaci 100g Ceai 250 ml,biscuiti 20g
VII.C.DIABET CU COMPLIC.RENALE Cca 2000 kcal	Kefir 330ml,paine graham 200g,unt 20g,	ou fiert	Supa de legume (fara grasimi) 300 ml Piept de pui la cuptor(90g) cu mancare de dovlecei 240g	mar	Cartofi copti cu branza de vaci100g Ceai 250 ml,biscuiti 20g
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucila giu de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și ficatei de pasăre pasat400 ml
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)	-		-		-
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Iaurt,pâine graham 100g, ou fiert	branza de vaci 100g,rosie	Supă de legume Piept de pui 90g cu garnitura de legume200g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g,ficatei pui 80g si mamaliga 200g

					Lapte 200 ml
XII.KEMPNER(hipo sodat strict) Cca 1500 kcal	Orez fiert(indulcit) 200g cu mar		Orez fiert(indulcit)300g Mere coapte(2 buc)		Cartofi copti 300g Compot de mere 250 ml
XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilăgiu de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și ficatei de pasăre pasat400 ml
XIV.REGIM FARA GLUTEN HIPERPROTEIC	Branza Cottage,ou fiert	Gratar de pasare	Supa de legume (fara fidea)300ml Piept de pui 90g cu garnitura de legume240g	Mar	Telemea de vaci fara sare 90g,ficatei pui 80g si mamaliga 240g Kefir 330 ml
XVI.TRANSPLANT HEPATIC Cca 2300kcal	Branza Cottage 175g,paine fara sare 300g, ,banana	Iaurt gratar de pasare	Supă de legume 300 ml Piept de curcan la cuptor(100g) cu mncare de dovlecei 200g	mar copt	Cartofi copti150g,dovlecei pe gratar 150g cu ficatei de pui80g Kefir 330ml
XVIII.ENTEROCOLITĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Gratar de pasare	Supa crema de morcov cu mucilăgiu de orez 300 ml		Orez fiert,morcov fiert,250g,carne de pui fiarta100g
ARSI Cca 2350 Kcal	Kefir 330ml ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,cascaval 50g, ou fiert	Gratar de pasare	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu mancare de dovlecei240g	Mar, branza Cottage 175g	Telemea de vaci fara sare 90g,ficatei pui 80g si mamaliga 230g Lapte250 ml, biscuiti cu cereale(1pachet)
Medici de garda			Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de legume 200g		Telemea de vaci fara sare 90g, ficatei pui 80g si mamaliga 200g Lapte250 ml si biscuiti cu cereale(1pachet)

Posibili alergeni care se regasesc in meniu:lapte de vaca,glutenul din grau,ou

**MENIURILE SE INCADREAZA IN ALOCATIA PREVZUTA 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**