

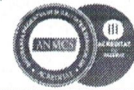


**SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IAȘI**  
**UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ**

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 22 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 Cârne fiartă de pui (120g)		Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vaci 100g
<b>II.HIDROZAHARAT</b>					
<b>III.HIPERPROTEIC</b>	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, brânza Cottage 175g, croissant	gratar de pasare	Supă de cartofi (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de legume 250g	mar	Telemea de vaci fara sare 90g, ficat de pui 100g si mamaliga 250g Kefir 330ml miniprajitura
<b>IVA.HIPOSODAT adulți</b> Cca 2100 kcal	Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20g, brânza de vaci 100g, croissant		Supă de cartofi (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de legume 250g		Telemea de vaci fara sare 90g, ficat de pui 50g si mamaliga 250g Ceai 250 ml, miniprajitura
<b>IVC.HIPOSODAT copii</b>					
<b>VA.COMUN adulți</b> Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g, cascaval 60g, croissant		Supă de cartofi (300ml) Piept de curcan la cuptor (90g) cu garnitura de legume 250g		Telemea de vaci 90g, ficat de pui 50g si mamaliga 250g Ceai 250 ml si miniprajitura
<b>VC.COMUN copii</b>	Ceai 250 ml, pâine graham 200g, unt	croissant	Supă de cartofi (300ml) Piept de curcan la	mar	Telemea de vaci 90g, ficat de pui

	1 buc 20g. Branza Cottage 175g		cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g		50g si mamaliga 250g Ceai 250 ml si miniprajitura
<b>VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal</b>	Ceai fara zahar 250 ml, paine prajita, branza de vaci 100g	Ou fiert	Supă crema de legume Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g		Orez fiert 200g cu piept de pui fiert 100g
<b>VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 2190 kcal</b>	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, unt 20g, branza Cottage 175g	sunca de curcan 60g, rosie cherry	Supă de legume(300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g	mar	Cartofi natur 200g cu ficat de pui de pui 50g si Kefir 330g si biscuiti 20g
<b>VIIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 Kcal</b>	Ceai fara zahar 250 ml, pâine graham 200g, branza cottage 175g		Supă de legume (300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g	Mar copt	Cartofi natur 200g Iaurt 200 g si biscuiti 20g
<b>VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE</b>	Ceai 250ml, pâine graham 200g, unt 1 buc 20g	Branza Cottage 175g	Supă de legume(300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g	Mar copt	Cartofi natur 200g Iaurt 200 g si biscuiti 20g
<b>IX.PASAT Cca 1900 kcal</b>	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400 ml	mucila giu de orez cu brânză de vaci 30 0 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și ficat de pasăre pasat 400 ml
<b>X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)</b>	-		-		-
<b>XIB.OBEZITATE 1200 CAL</b>	Ceai 250ml, pâine graham 200g, ,sunca de curcan 50g ,rosii cherry 30g	branza de vaci 100g	Supă de legume Piept de curcan 90g cu garnitura de legume 250g	mar	Telemea de vaci 90g, ficat de pui 50g si mamaliga 150g Iaurt 200g
<b>XII.KEMPNER(hipo sodat strict)</b>	Orez fiert(indulcit) 200g cu mar		Orez fiert( indulcit) 300g Mere coapte(2 buc)		Cartofi copti 300g Compot de mere 250 ml
<b>XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal</b>	Lapte, biscuiți, brânză de vaci, ou fiert(pasate) 400 ml	mucila giu de orez cu brânză de	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată 400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și ficat de pasăre pasat 400 ml

		vaci30 0 ml			
<b>XIV.REGIM FARA GLUTEN</b> Cca 2000 kcal	Branza Cottage,ou fiert	gratar de pasare	Supa de legume(fara taitei) 300 ml Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g	mar copt	Telemea de vaci fara sare 90g, ficat de pui si mamaliga 250g Kefir 330g
<b>XV.REGIM FĂRĂ LACTOZĂ</b> Cca 2000 kcal	Ceai,paine fara sare 300g,omleta ,rosii cherry	Gratar de pasare	Supa de legume(fara smantana)300 ml Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g	mar copt	Cartofi copti 250g cu ficat de pui 90g Compot de mere
<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 Ceai si biscuiti 40g
<b>URTICARIE</b>	Orez fiert 200g,gratar din piept de pui 100g		Orez fiert 200g,morcov fiert 100g,gratar din piept de pui 100g Mere coapte 300g		Cartofi copti 300g Compot de mere 250ml
<b>ARSI</b>  Cca 2380 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine graham200g, unt 20g,branza Cottage 175g, sunca de curcan 60g	Gratar de pasare, rosie cherry	Supă de legume(300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g	Mar,ou fiert	Cartofi natur240g cu ficatei de pasare 100g Kefir 330g si croissant
<b>Medici de garda</b>			Supă de cartofi(300ml) Piept de curcan la cuptor(90g) cu garnitura de legume 250g		Telemea de vaci 90g, ficat de pui 100g si mamaliga 200g Iaurt 200g si miniprajitura

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,RVII diabet,Hepatici;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

**AS.MED.PR.DIETETICIAN**  
**HAGIMA IULIANA**