



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 27 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 Carne fiartă de pui(180g crud)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
III.HIPERPROTEIC Cca 2190 kcal		Ceai250 ml,pâine fărăsare300g,unt1 buc20g,branza Cottage 175g,banana	gratar de pasare	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor(90g) cu garnitura de fasole pastai250g	ou fiert	Cartofi taranesti 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu fidea250 ml
IVA.HIPOSODAT adulți Cca 2080 kcal		Ceai250 ml,pâine fărăsare300g,unt1 buc20g,gem 20g,ou fiert		Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g		Cartofi taranesti 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu fidea250 ml
IVC.HIPOSODAT copii						
VA.COMUN adulți Cca 2060 kcal		Ceai250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc 20g,gem 20g,sunca de curcan 60g		Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui (90g)cu mâncare de fasole boabe 230g și salata de varza 140g		Cartofi taranesti230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu fidea250 ml
VC.COMUN copii Cca 2260 kcal		Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g, gem 20g,sunca de curcan 50g	Branza cottage banana	Supă de legume cu taitei(300ml) Piept de pui (90g) la cuptor cu garnitura de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi taranesti230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu fidea250 ml

VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert200g cu piept de pui fiert		Orez fiert200g cu piept de pui fiert
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 1980 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,sunca de curcan 50g	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi taranesti 230g cu pulpe de pui 100g Lapte 250 ml
VIIA.Hiposodat	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,ou fiert	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi taranesti 230g cu pulpe de pui 100g Lapte 250 ml
VIIB.DIABET CETOZĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, branza de vaci 100g	Iaurt 200g	Supă de legume (300ml) Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi taranesti 200g cu salată de varza 100g Compot de mere250ml
VIIC.DIABET CU COMPLIC.RENALE	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g,unt 20g, ou fiert	iaurt	Supă de legume (300ml)fara grasimi Piept de pui la cuptor 90g cu garnitura de fasole păstăi230g	mar	Cartofi taranesti200g cu salată de varza 100g Compot de mere 250ml
PANCREATITA ACUTA	Ceai 250 ml		Supa limpede de legume 300ml		Zearna compot de mere 250 ml
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	Lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasata400 ml
X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)	Ceai 250 ml,paine fara sare,unt 20g,gem 20g,ou fiert	banana	Supă de legume Sote de fasole păstăi 230g	mar	Cartofi taranesti cu salata de varza Compot de mere250 ml,biscuiti 40g
XIB.ÔBEZITATE 1200 CAL	Ceai,pâine graham 100g, sunca de cucas 50g	iaurt	Supă de legume Piept de pui la cuptor 90gcu garnitură de fasole păstăi 230g	mar	Pulpe de pui90g cu salata de varza 200g Compot de mere 250ml

XIII.Alim.ENTERAL Ă Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(pasate)400 ml	mucilagi u de orez cu brânză de vaci300 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte, biscuiți	Piure de cartofi cu carne de pasăre pasata400 ml
XIV.REGIM FARA GLUTEN 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 taranesti230g cu pulpe de pui 100g Iaurt200ml
XVIII.ENTEROCOLI TĂ 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
Regim renal- dializa	Paine fara sare 300g,unt 20g,ou fiert,branza de vaci 100g,banana	Gratar de pasare	Piept de pui 90g cu garnitura de fasole pastai 250g	Branza Cottage 1cutie	Cartofi taranesti250gcu piept de pasare90g Lapte cu fidea 250 ml
ARSI Cca 2350 Kcal	Ceai fara zahar 250 ml,pâine graham200g, unt1buc 20g,șuncă de pasăre 50g,banana	Iaurt gratar de pasare	Supă de legume(300ml) Piept de pui la cuptor 100g cu garnitura de fasole păstăi250g	Măr, ou fiert	Cartofi taranesti 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu fidea250 ml
Medici de garda			Supă de legume(300ml) Piept de pui (90g)cu mâncare de fasole boabe 230g si salata de varza 140g Banana		Cartofi taranesti 230g cu pulpe de pui 100g Lapte cu fidea250 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,RVIIdiabet,Hepatici;22 ron -RI,RII,RIII,RIV,RV,RVI,RIX-RXVIII)

AS.MED.PR.DIETETICIAN: HAGIMA IULIANA