



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 29 septembrie 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(120g)		Ceai fără zahăr250 ml,brânză de vaci100g
II. HIDROZAHARAT Cca 1100 kcal	Ceai îndulcit250 ml	Zeamă de orez îndulcit ă	Supă strecurată de legume300 ml		Zeamă de compot 250 ml
III.REG. HIPÉRPROTEIC	Ceai250ml, pâine fără sare 300g,unt 20g,brânză de vaci 100g	Grătar de pasăre	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de broccoli 250g	Ou fiert, pară	Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
IVA. HIPOSODAT adulți	Ceai250 ml,pâine fără sare300g, unt1buc20g, brânză de vaci 100g		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de broccoli 250g		Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
IVC.HIPOSODAT copii Cca 2380 kl	Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt 1buc20g,brânză Cottage	Ou fiert, pară	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	măr	Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet

VA.COMUN adulți Cca 2200 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt1buc20g ,ou fiert		Supă de legume 300ml Piept de pui 100g și cartofi țărănești 250g și salată de varză 150g		Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
VC.COMUN copii Cca 2380 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham 200g,unt 1buc20g,brânză Cottage	Ou fiert, pară	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	măr	Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet
VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal	Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vacii 100g	Ou fiert	Supa crema de legume Orez fiert200g cu piept de pui fiert 100g		Orez fiert200g cu piept de pui fiert100g
VIIA.DIABET FĂRĂ COMPLICAȚII 2190 kcal	Ceai 250 ml, pâine graham200g, unt 1 buc.,brânză de vaci 100g	Kefir 330ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g și salată de varză 150g	măr	Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Lapte 250ml
VIIIB.DIABET CETOZĂ	Ceai 250ml neîndulcit 250ml,pâine graham 200g,brânză de vacii	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi natur 250g fără unt	măr	Mâncare de fasole păstăi 250g cu mămăligă Compot de mere 250ml și biscuiți 20g
VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E Cca 2000 kcal	Ceai 250ml neîndulcit ,pâine graham 200g, unt 20g,brânză de vacii	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi natur 250g	măr	Mâncare de fasole păstăi 250g Compot de mere 250g și biscuiți 20g
IX.PASAT Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vacii, ou fiert(pasate)400 ml	mucila giu de orez cu brânză de vacii30 0 ml	Supă cremă de legume și carne de pasăre pasată400 ml	lapte ,biscuiți	Piure de cartofi și piept de pasăre pasat400 ml
IX.PASAT LEGUME	Legume pasate		Supă cremă de legume		Legume pasate

X.HIPOPOTEIC (GIOVANETTI)					
XIB.OBEZITATE 1000 CAL	Ceai 250ml,pâine graham 200g ,brânză Cottage	Ou fier	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de broccoli 250g	măr	Pulpe de pui 100g cu brânză de vaci și mămăligă Iaurt 200ml
XII.KEMPNER (hiposodat strict) Cca 1500 kcal	Orez fier îndulcit cu măr		Orez îndulcit cu mere coapte		Cartofi copti Mere coapte
XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal	Lapte, biscuiți,brânză de vac, ou fier(pasate)400 ml	mucila 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 piept de pasăre pasat400 ml
XVIII. ENTEROCOLITĂ Cca 2000 kcal	Ceai fara zahar 250 ml,paine prajita,branza de vac100g		Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml		Orez fier,morcov fier,250g Ceai de mentă
ARSI	Ceai 250 ml, pâine graham200g, unt 1 buc.,brânză de vaci 100g	Kefir 330ml, grătar de pui	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g	Pară	Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet
REG.TRANSPLANT	Ceai neîndulcit 250ml,brânză de vac 100g	Iaurt 200ml	Supă strecurată 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de broccoli 250g și orez	Măr copt	Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole păstăi și mămăligă Compot de mere 250ml,biscuiți 50g
REG.FĂRĂ LACTOZĂ	Ceai 250ml,pâine fără sare 300g,ouă fierte 2 buc.	Grătar de pui	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g și salată de varză 150g	măr	Pulpe de pui cu mâncare de fasole păstăi 250g și mămăligă Compot de mere 250ml și biscuiți 50g
REG.FĂRĂ GLUTEN	Iaurt 200ml,ou fier,brânză Cottage	Grătar de pui	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g și salată de varză 150g	măr	Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 100g cu mămăligă Iaurt 200ml
REG.RENAL	Pâine fără sare,unt 20g,brânză de vaci 100g	Grătar de pui	Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g		Brânză de vaci 100g ,pulpe de pui 100g cu mămăligă Iaurt 200ml și biscuiți 50g

REG. PANCREATITĂ	Ceai 250ml,pâine fără sare 300g,brânză de vaci 100g	Iaurt 200ml	Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi natur 250g fără unt	Măr copt	Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole păstăi 250g și mămăligă Compot de mere 250g și biscuiți 50g
Medici de garda			Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu cartofi țărănești 250g și salată de varză 150g		Pulpe de pui 100g și telemea de vaci 90g cu mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 1 pachet

Posibili alergeni care se regăsesc in meniu:lapte de vaca,glutenul din grau,ou
MENIURILE SE INCADREAZA IN ALOCATIA PREVAZUTA DE ORD 1488/2022 EMIS DE
MIN SANATATII AS.MED.Dietetician Scânteii Camelia Ștefanelă