



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 3 Iunie 2026

| REGIM | MIC DEJUN | ORA - 10 | PRÂNZ | ORA 16 | CINĂ |
|--|--|-----------------------------------|---|----------------|---|
| I.HIDRIC | Ceai fără zahăr 250 ml | | Supă strecurată de legume 300 ml | | Supă strecurată de legume 300 ml |
| | PO1 Ceai fără zahăr, iaurt | | Supă strecurată de legume | | Ceai fără zahăr, iaurt |
| | PO2 Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vacă 100g | | Supă strecurată de legume 300 ml Piure de cartofi cu brânză de vacă 250 g | | Ceai fără zahăr 300 ml, brânză de vacă 100g |
| | PO3 Ceai fără zahăr 250 ml, iaurt 1 buc | | Supă strecurată de legume 300 ml Carne fiartă de pui (120g) | | Ceai fără zahăr 250 ml, brânză de vacă 100g |
| II. HIDROZAHARAT Cca 1100 kcal | Ceai îndulcit 250 ml | Zeamă de orez îndulcit ă | Supă strecurată de legume 300 ml | | Zeamă de compot 250 ml |
| III.REG. HIPERPROTEIC | Ceai 250ml, pâine fără sare 300g, unt 20g, brânză de vacă și castravete | Grătar de pasăre | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi 250g | Măr | Garnitură de paste cu ton 250g Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |
| REG.TRANSPLANT regim normal | Ceai 250ml, pâine fără sare, brânză de vacă, banană | Grătar de pasăre | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de orez 250g | Măr copt | Pulpe de pui cu garnitură de paste 250g laurt 200ml , biscuiți 40g |
| REG.ULCER Hemoragic | Iaurt 200ml, pâine albă 300g, brânză de vacă 100g | Ou fiert moale | Supă cremă de legume 300ml Garnitură de orez 250g și pulpe de pui 100g fiert | Mere coapte | Pulpe de pui 100g fiert cu piure de cartofi Lapte 250ml și biscuiți 40g |
| IVA. HIPOSODAT adulți | Ceai 250 ml, pâine fără sare 300g, unt 1 buc 20, brânză de vacă 100g , banană | | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi 250g | | Garnitură de paste cu ton 250g Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |

| | | | | | |
|---|--|--|--|-----------------|--|
| IVC.HIPOSODAT copii Cca 2380 kl | | | | | |
| VA.COMUN adulți Cca 2200 kcal | Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g,șuncă 60g,banană | | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu mâncare de fasole boabe 250g | | Garnitură de paste cu ton 250g Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |
| VC.COMUN copii Cca 2380 kcal | Ceai 250 ml,pâine graham 200g,unt 1buc20g,ou fiert,banană | Grătar de pasăre | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi 250g | măr | Garnitură de paste cu ton 250g Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |
| VI.RECTOCOLITĂ HEMORAGICĂ Cca 1800 kcal | Ceai fara zahar250 ml,paine prajita,branza de vaci 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.,cașcaval 60g | Șuncă 60g | Supă de legume 300ml Piept de pui 100g cu garnitură de orez 250g | Măr | Piept de pui 100g cu telemea de vaci fără sare 90g și mămăligă Ceai 250ml și biscuiți 20g |
| VIIIB.DIABET CETOZĂ | Ceai 250ml,neîndulcit, pâine graham200g, brânză de vaci 100g | Iaurt 200ml | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi și mămăligă 250g | măr | Garnitură de paste cu sos 250g Lapte 250ml și biscuiți 20g |
| VIIIC.DIABET CU COMPLIC.RENAL E Cca 2000 kcal | Ceai 250ml neîndulcit,pâine graham 200g,unt 20g,brânză de vaci | laurt 200ml | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi și mămăligă 250g | măr | Garnitură de paste cu sos 250g Lapte 250ml și biscuiți 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 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 de vaci 100g | Ou fiert ,castra vete | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g și garnitură de fasole păstăi 250g | Măr | Pulpe de pui cu salată de roșie cherry și castravete Compot de mere 250ml |
| XII.KEMPNER (hiposodat strict) Cca 1500 kcal | Orez fiert,măr copt | | Orez fiert îndulcit și mere coapte | | Cartofi copti Mere coapte |
| XIII.Alim. ENTERALĂ Cca 1900 kcal | Lapte, biscuiți,brânză de vaci, ou fiert(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 vaci100g | | Supa crema de morcov cu mucilagiu de orez 300 ml | | Orez fiert,morcov fiert,250g Ceai de mentă |
| REG.RENAL - dializă | Ceai 200ml,pâine fără sare 300g, unt 20g,ou fiert | Grătar vde pasăre | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi 250g | Măr, brânză de vaci | Pulpe de pui 100g cu garnitură de paste 20g Măr copt |
| REG.URTICARIE | Orez fiert,grătar de pasăre | | Grătar de pasăre ,orez fiert | Măr copt | Cartofi copti Mere coapte |
| ARSI | Ceai 250 ml,pâine graham200g, unt 1 buc.,brânză de vaci 100g ,ou fiert | Grătar de pasăre | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g cu garnitură de fasole păstăi 250g | Măr | Garnitură de paste cu ton 250g Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |
| Medici de garda | | | Supă de legume 300ml Pulpe de pui 100g și mâncare de fasole boabe 250g | | Garnitură de paste cu ton 250g Lapte 250ml și biscuiți 1 pachet |

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

AS.MED.Dietetician Scânteii Camelia Stefanelă