

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Crema branza 2 buc Mar copt pasat 100 g (4)	Lapte cu gris 250 g (1, 4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi si morcovi 250 g Pulpa pui pasata 90 g Ceai 250 ml (4)	1099 kcal P=69.24 g G=109.35 g L=41.91 g
HIDRIC IA IB	Ceai neindulcit 250 ml Zeama de compot 150 ml	Lapte cu gris 250 g (1, 4)	Supa crema de morcov lichid 300 ml (4)	Iaurt 150 ml (4)	Zeama orez si legume 250 ml Ceai neindulcit 250 ml	683 Kcal P=22 g G=118 g L=17 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Crema branza 2 buc Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 120+30 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu gris 250 g (1, 4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 200 g Mar copt 100 g (4)	1277 Kcal P=56 g G=172 g L=39 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Crema branza 2 buc Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 150+50 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu gris 250 g (1, 4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 250 g Mar copt 100 g (4)	1508 Kcal P=74 g G=169 g L=58 g
HEPATIC 4A	Crema branza 2 buc Sunca pui 50 g Unt 10 g Gem 20 g Cascaval 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)		Supa cu galusti 300 g Piure cartofi 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata sfecla 150 g Paine 100 g (1, 7)		Rizotto 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata sfecla 150 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2108 Kcal P=116 g G=188 g L=90 g
ULCER2A2B POST-OPERATOR ULCER 1-3	Ou posat 50 g Crema branza 2 buc Telemea 50 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Biscuiti simpli 50 g (1, 4)	Supa cu galusti 300 g Piure cartofi 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g (1)		Piure legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine prajita 100 g (1, 4)	2232 Kcal P=115 g G=248 g L=85 g
COPII 1-3 ANI	Ou posat 50 g Crema branza 2 buc Telemea 50 g Unt 10 g Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 150 g Banana 1 buc (1, 4)	Supa cu galusti 150 g Piure cartofi 150 g Pulpa pui pasata 60 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Salam biscuiti 1 buc (1, 4)	Piure legume 150 g Piept pui pasat 60 g Paine 50 g (4)	1688 Kcal P=57 g G=172 g L=49 g
DIABET	Ou 50 g Branza topita 17,5 g Legume 80 g Sunca 50 g Unt 10 g Cascaval 50 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Crema branza 1 buc Paine 50 g (1, 4)	Ciorba radauteana 250 g Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Salata sfecla 150 g Paine 50 g (1, 4)	Crema branza 2 buc Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Rizotto 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata de varza 150 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2562 Kcal P=114 g G=258 g L=106 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Cascaval 50 g/9B Telemea 50 g/9A Branza topita 17,5 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Crenvursti 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)		Ciorba radauteana 300 g Piure de cartofi 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata varza 150 g Paine 100 g (1, 4)		Mancarica de ciuperci cu sos rosu 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2352 Kcal P=108 g G=243 g L=96 g
COPII 3-18 ANI	Telemea 50 g Branza topita 17,5 g Legume 80 g Crema branza 2 buc Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Sunca 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorba radauteana 250 g Piure de cartofi 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata sfecla 150 g Paine 200 g (1, 4)	Lapte 250 ml Salam biscuit 1 buc (1, 4)	Mancarica de ciuperci cu sos rosu 250 g Piept pui cuptor 60 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2667 Kcal P=122 g G=277 g L=101 g
HIV, NEO, MEDICI, ARSI	Telemea 50 g Branza topita 17,5 g Legume 80 g Crema branza 2 buc Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Sunca 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2,	ARSI Gratar piept pui 60 g	Ciorba radauteana 300 g Piure de cartofi 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata sfecla 150 g Paine 200 g (1, 4)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Mancarica de ciuperci cu sos rosu 250 g Piept pui cuptor 60 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2593 Kcal P=128 g G=260 g L=96 g

	4)					
MEDICI	Icre 1buc Branza topita 17,5 g Legume 80 g Crema branza 2 buc Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Sunca 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)		Ciorba radauteana 300 g Piure de cartofi 250 g Snitel piept 100 g Salata sfecla 150 g Paine 100 g Salam biscuit 1 buc		Ciulama pulpa pui cu ciuperci 300 g (pulpa 90 g ciulama 210 g) Mamaliga 100 g Salam biscuiti 1 buc	2602 Kcal P=109 g G=280 g L=99 g
REGIM VEGAN	Dovlecei/ardei gras - gratar 150 g Masline 50 g Gem 40 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	Eugenia 35 g Mar 1 buc (1)	Supa crema de morcov 300 g Piure de cartofi 400 g Salata asortata 150 g Paine 100 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote fasole verde 400 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2377 Kcal P=60 g G=267 g L=53 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Biscuiti 50 g Gem 40 g Cartofi pe gratar 100 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	Compot 250 g	Supa crema de morcov 300 g Paine 100 g Pilaf cu morcov/ceapa 250 Piept pui cuptor 60 g (1)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Sote fasole verde 300 g Paine 100 g, Ceai menta 250 ml Piept pui cuptor 60 g (1)	2498 Kcal P=115 g G=256 g L=56 g
HEPATIC 4B ALERGIC 1 FARA SARE	Biscuiti 50 g Gem 40 g Cartofi pe gratar 100 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	Compot 250 g	Supa crema de morcov 300 g Paine 100 g Pilaf cu morcov/ceapa 400 g (1, 4)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Sote fasole verde 400 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2260 Kcal P=69 g G=323 g L=40 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardei 50 g Sandwich 50 g cu snitel de pui 80 g (1, 2)	Mar 150 g Salam biscuiti 1 buc (1)				1028 Kcal P=33 g G=106 g L=42 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Telemea 100 g Mar copt 100 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 100 g (1, 4)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Supa crema de morcovi 300 g Paste fainoase 100 g Sote de morcov 150 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g (1,4)	Biscuiti simpli 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2512 Kcal P=105 g G=301 g L=55 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Crema branza 2 buc Ou 50 g Telemea 50 g Gem 20 g Unt 10 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)		Ciorba radauteana 300 g Piure de cartofi 250 g Piept pui cuptor 60 g Salata varza 150 g Paine 100 g (1, 4)		Mancarica de ciuperci cu sos rosu 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml(1, 4)	2303 Kcal P=107 g G=250 g L=74 g

Întocmit:

- Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/asistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra
- Legume proaspete: castraveti, ardei gras, rosii

Meniul poate suferi modificari cauzate de factori interni/externi.

Regimurile preparate pot contine alergeni (vezi cod alocat paranteza/lista alergeni). Gramajele sunt aferente produsului finit.

SUBSTANTE CARE CAUZEAZA ALERGII SAU INTOLERANTE ALIMENTARE :

- (1) Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz) si produse derivate,
- (2) Oua si produse derivate
- (3) Peste si produse derivate
- (4) Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza)
- (5) Telina si produse derivate
- (6) Mustar si produse derivate
- (7) Produs congelat
- (8) Soia si produse derivate