

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10:00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Compot pasat 300 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure cartofi 250 g Pulpa pui pasata 90 g Ceai 250 ml (4)	977.39 Kcal P=61.53 g G=124.44 g L=26.21 g
HIDRIC 1A1B	Iaurt 150 g Ceai fara zahar 250 ml	Lapte 150 ml (4)	Supa de legume strecurata 350 g Piure legume lichid 300 g (4)	Iaurt 150 g	Zeama compot 250 g Piure cartofi lichid 250 g Ceai fara zahar 250 ml (4)	996 Kcal P=38 g G=116 g L=28 g
REGIM LACTO- FAINOS 1-3 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 120+30 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Orez cu lapte 200 g Mar copt 100 g (4)	1298 Kcal P=60 g G=178 g L=38 g
REGIM LACTO- FAINOS 3-6 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 150+50 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Orez cu lapte 250 g Mar copt 100 g (4)	1506 Kcal P=78 g G=165 g L=59 g
HEPATIC 4A	Sunca de pui 50 g Masline 30 g Miere 20 g Unt 10 g Crema branza 1 buc /50 g Legume 80 g Cascaval 50 g Paine 50 g Ceai 250 ml (4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de cartofi 300g Sote legume mexicane 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 200 g (1)		Paste cu piept de pui si sos alb 250 g Ceai 250 ml	2246 Kcal P=102 g G=248 g L=69 g
POSOPER ATOR ULCER 1-3 ZILE ULCER 2A2B	Telemea 50 g Branza vaci 50 g Biscuiti simpli 50 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa legume si orez 250 g Piure de legume 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g (1)		Budince de paste cu branza de vaci usor indulcita 300 g Mar copt 1 buc Ceai neindulcit 250 ml	2281 Kcal P=105 g G=245 g L=65 g
COPII 1-3 ANI	Telemea 30 g Mar copt 1 buc Branza vaci 30 g Paine 50 g Legume 30 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Supa de legume si orez 150 g Piure de legume 150 g Piept pui pasat 60 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Prajitura 1 buc	Budince de paste cu branza de vaci usor indulcita 150 g Mar copt 1 buc Ceai neindulcit 150 ml	1412 Kcal P=67 g G=167 g L=38 g
DIABET	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Unt 10 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 2, 4)	Paine 50 g Iaurt 150 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 300g Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Salata de varza 150 g Paine 100 g (1)	Branza topita 17.5 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Paste bologneze 250 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 3)	2422 Kcal P=115 g G=259 g L=87 g
COMUN CU SARE 9A SI FARA SARE 9B	Branza topita 17,5 Crenvursti 50 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Masline 30 g Legume 80 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4, 11)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de cartofi 300g Mancare de ciuperci cu sos rosu 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 200 g (1)		Paste bologneze 250 g Ceai 250 ml (1)	2113 Kcal P=97 g G=228 g L=81 g
COPII 3-18 ANI	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4, 11)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 300g Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Salata de varza 150 g Paine 200 g (1)	Lapte 150 ml Prajitura 1 buc	Paste bologneze 250 g Ceai 250 ml (1)	2475 Kcal P=116 g G=271 g L=88 g
IMUNO NEO ARSI	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20g Iaurt 150 g Legume 80 g Paine	Arsi Gratar piept pui 60 g Iaurt 150	Ciorba de cartofi 300g Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Salata de varza 150 g Paine 200 g (1)	Arsi Gratar piept pui 60 g	Paste bologneze 250 g Ceai 250 ml (1)	2562 Kcal P=117 g G=288 g L=106 g

	50 g Ceai 250 ml (1, 4, 11)	g (4)				
MEDICI	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Sunca pui 50 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Iaurt 150 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml		Ciorba de cartofi 300g Piure de cartofi 250 g Snitel piept pui 100 g Salata de varza 150 g Paine 100 g Prajitura 1 buc		Paste bologneze 250 g Prajitura 1 buc	2562 Kcal P=117 g G=288 g L=106 g
REGIM VEGAN	Fasole batuta 150 g Masline 30 g Legume 80 g Miere 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	Compot 250 g Napolitane 30 g (1)	Ciorba de cartofi 300g Mancare de ciuperci cu sos rosu 300 g Paine 100 g	Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2298 Kcal P=68 g G=290 g L=44 g
ALERGIC 1 FARA SARE/HEPATITIC	Gem 40 g Cartofi/morcov sote 150 g Mar copt 1 buc Paine 50 g Ceai de menta 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente premise) 400 g Paine 100 g Cartofi la cuptor 300 g	Compot 250 g Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2350 Kcal P=73 g G=356 g L=49 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 40 g Cartofi/morcov sote 150 g Mar copt 1 buc Paine 50 g Ceai de menta 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente premise) 300 g Cartofi la cuptor 300 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1, 7)	Compot 250 g Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2385 Kcal P=99 g G=292 g L=67 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza vaci 50 g Rondele morcov fiert 100 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1,4)	Biscuiti 50 g (1)	Supa legume si orez 300 g Pulpa pui cuptor 90 g Piure de morcov 300 g Paine prajita 100 g(1, 4)	Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov 200+100 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2343 Kcal P=98 g G=267 g L=61 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Crema branza vaci 50 g Salata de vinete 50 g Legume 80 g Ou 50 g Unt 20 g Miere 20 g Ceai 250 m Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g	Ciorba de cartofi 300g Mancare de ciuperci cu sos rosu 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 200 g (1)		Paste bologneze 250 g Ceai 250 ml (1)	2468 Kcal P=115 g G=260 g L=74 g

Intocmit:

- 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