

JOI 05.02.2026

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10:00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Lapte cu gris 300 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Compot pasat 250 g	Piure de cartof 250 g Ceai 250 ml Pulpa pui pasata 90 g (4)	1307,79 kcal P=66,89 g G=163,2 g L=36,37 g
HIDRIC 1A 1B	Ceai fara zahar 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa strecurata de legume 300 ml	Iaurt 150 g (4)	Piure de mazare lichid 250 ml Ceai 250 ml (4)	606 Kcal P=32 g G=87 g L=25 g
REGIM LACTO- FAINOS 1-3 ANI	Ou fiert moale 50 g Crema branza 30 g Unt 10 g Iaurt 150 ml Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 150 ml (1, 4)	Piure de legume cu smantana 250 g Paine 60 g (1, 4)	Lapte cu faina de orez 150 ml (1, 4)	Lapte cu gris 200 g (4)	1262 Kcal P=44 g G=176 g L=42 g
REGIM LACTO- FAINOS 3-6 ANI	Ou fiert moale 50 g Crema branza 50 g Unt 10 g Iaurt 150 ml Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 200 ml (1, 4)	Piure de legume cu smantana 300 g Paine 60 g (1, 4)	Lapte cu faina de orez 200 ml (1, 4)	Lapte cu gris 250 g (4)	1657 Kcal P=60 g G=234 g L=53 g
HEPATIC 4A	Crema branza 50 g Cascaval 50g Sunca pui 50 g Masline 50 g Unt 10 g Gem 20 g Legume 80 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g	Ciorba legume si fidea 300 g Musaca cu carne vita 250 g Salata varza 150 g Paine 100 g (1)		Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2245 Kcal P=103 g G=226 g L=73 g
ULCER 2A2B POSTOPERA TOR ULCER1-3 ZILE	Crema branza 50 g Cartofi la cuptor 100 g Paine prajita 50 g Unt 10 g Ceai 250 ml (1)	Iaurt 150 g Biscuiti 50 g (1, 4)	Supa cu galusti 300 g Piure de legume 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g (1, 4)		Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine prajita 100 g (1, 2)	2099 Kcal P=97 g G=223 g L=66 g
COPII 1-3 ANI	Crema branza 50 g Telemea 50 g Unt 10 g Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte 150 ml Biscuiti 30 g (1, 4)	Supa cu galusti 150 g Piure de legume 150 g Pulpa pui cuptor pasat 60 g Paine 50 g (1)	Lapte 150 ml Prajitura 35 g (1, 4)	Sote mix legume 150 g Piept pui cuptor pasat 60 g Paine 50 g (1, 4)	1477 Kcal P=53 g G=168 g L=42 g
DIABET	Ou 50 g Telemea 50 g Legume 80 g Unt 10 g Pate 30 g Crema branza 1 buc Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 4)	Paine 50 g Iaurt 150 g (1, 4)	Ciorba legume si fidea 300 g Cartofi taranesti 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Salata varza 150 g Paine 50 g (1)	Branza topita 17.5g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Sote mix de legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1)	2388 Kcal P=107 g G=238 g L=93 g
COMUN CU SARE 9A SI FARA SARE 9B	Crema branza 50 g Legume 80 g Ou 50 g Pate 50 g Unt 10 g Gem 20 g Branza topita 17,5 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba legume si fidea 300 g Mancare de varza 250 g Sote mix legume 250 g /OG Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1)		Cartofi taranesti 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2294 Kal P=107 g G=238 g L=95 g
COPII 3-18 ANI	Crema branza 1 buc Cascaval 50 g Pate 50 g Legume 80 g Ou 50 g Unt 10 g Gem 20 g Branza topita 17,5 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Lapte 250 ml Biscuiti 50 g (1, 4)	Ciorba legume si fidea 300 g Musaca cu carne vita 250 g Salata sfecla 150 g Paine 100 g (1)	Lapte 250 ml Prajitura 35 g (1, 4)	Pui cu smantana 300 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml	2445 Kcal P=115 g G=248 g L=96 g
IMUNO, NEO, ARSI	Crema branza 1 buc Cascaval 50 g Pate 50 g Legume 80 g Ou 50 g Unt 10 g Gem 20 g Branza topita 17,5 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	ARSI Pulpa pui cuptor 90 g	Ciorba legume si fidea 300 g Musaca cu carne vita 250 g Salata sfecla 150 g Paine 100 g (1)	ARSI Pulpa pui cuptor 90 g	Pui cu smantana 300 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml	2408 Kcal P=115 g G=248 g L=99 g
	Crema branza 1 buc		Ciorba legume si fidea 300 g		Pui cu smantana 300 g	2437 Kcal P=106 g G=262 g

MEDICI	Cascaval 50 g Pate 50 g Legume 80 g Ou 50 g Unt 10 g Gem 20 g Branza topita 17,5 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)		Musaca cu carne vita 250 g Salata sfecla 150 g Prajitura 35 g Paine 100 g (1)		Mamaliga 100 g Prajitura 35 g	L=93 g
REGIM VEGAN	Salata de vinete 100 g Legume 80 g Gem 40 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1)	Mar 1 buc Biscuiti 50 g (1)	Supa crema de legume 300g Cartofi la cuptor 400 g Salata varza 150 g Paine 100 g	Compot 250 g Napolitane 50 g (1)	Sote legume 400 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2386 Kcal P=70 g G=277 g L=62 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Biscuiti 50 g Paine 100 g Gem 40 g Compot 250 g Cartofi pe gratar 100 g (1)	Mar copt 100 g	Supa crema de legume permise 300 g Paine 100 g Pilaf cu legume permise 250 g Pulpa pui cuptor 90 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote legume premise 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2449 Kcal P=75 g G=288 g L=67 g
HEPATIC 4B ALERGIC 1 FARA SARE	Biscuiti 50 g Paine 100 g Gem 40 g Compot 250 g Cartofi pe gratar 100 g (1)	Mar copt 100 g	Supa crema de legume permise 400 g Paine 100 g Pilaf cu legume premise 400 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote legume permise 300 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2142 Kcal P=37 g G=314 g L=32 g
HEMODIALI ZA HD	Sandwich (cascaval 80 g ardei 50 g) Sandwich 50 g (gratar piept 60 g) (1, 4)	Mar 1 buc Prajitura 35 g (1)				1043 Kcal P=42 g G=123 g L=35 g
ENTEROCOL ITA 3A 3B	Branza vaci 50 g Telemea 50 g Paine prajita 50 g Ceai menta 250 ml (1, 4)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Supa crema de legume permise 300 g Pilaf cu legume 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g (1, 4)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Paste fainoase 150 g Branza vaci 100 g Pupla pui cuptor 90 g Paine prajita 50 g Ceai menta 250 ml (1, 4)	2574 Kcal P=112 g G=293 g L=65 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Salata de vinete 50 g Telemea 50 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Crema de branza 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba legume si fidea 300 g Mancare de varza 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1)		Cartofi taranesti 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2368 Kcal P=102 g G=243 g L=72 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