

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Lapte cu gris 250g (1, 4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi si morcovi 250 g Pulpa pui pasata 90g Ceai 250 ml (4)	1099 Kcal P=69,24 g G=109,35 g L=41,91 g
HIDRIC IA 1B	Ceai neindulcit 250 ml Zeama de compot 150 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa crema de morcov lichid 300 ml (4)	Iaurt 150 ml (4)	Zeama orez / legume 250 ml Ceai neindulcit 250 ml	667 Kcal P=20 g G=116 g L=15 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10g Lapte+ fulgi ovaz 120+30 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150g (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150g (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 50g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150g (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 50 g Cascaval 50g Crema branza 1 buc Unt 10 g Gem 20 g Telemea 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa legume si orez 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 200 g (1, 7)		Branza cu smantana 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2058 Kcal P=96 g G=202 g L=78 g
ULCER2A2B POST-OPERATOR ULCER 1-3	Ou posat 50 g Crema branza 1 buc Telemea 50 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Biscuiti 50g (1,4)	Supa legume si orez 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g (1)		Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Ceai neindulcit 250 ml Paine prajita 100 g(1, 4)	2201 Kcal P=107 g G=237 g L=84 g
COPII 1-3 ANI	Ou posat 50 g Crema branza 1 buc Telemea 30 g Unt 10 g Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 150 g (1, 4)	Supa legume si orez 150 g Sote mix legume 150 g Piept pui cuptor pasat 60 g Paine 200 g (1, 7)	Lapte 150 ml Biscuiti 30g (1,4)	Branza cu smantana 150g Mamaliga 50 g Pulpa pui cuptor Pasat 60 g Ceai 150 ml (1,4)	1523 Kcal P=68 g G=163 g L=64 g
DIABET	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Ou 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Cascaval 50 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Paine 50g (1,4)	Ciorba radauteana 250 g Paine 50 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g (1, 7)	Crema branza 50g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Salata sfecla 150 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2462 Kcal P=115 g G=247 g L=107 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Branza topita 17,5 g Unt 10g Gem 20 g Ou 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba radauteana 300 g Sote legume mexicane 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)		Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1, 4)	2454 Kcal P=108 g G=223 g L=95 g
COPII 3-18 ANI	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorba radauteana 250 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 200 g (1, 4)	Lapte 250 ml Biscuiti 50 g (1, 4)	Tochitura porc 60 g, ou 50 g, branza de burduf 100 g Castraveti in otet 100 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2644 Kcal P=116 g G=277 g L=109 g
IMUNO, NEO, ARSI	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou 50 g Legume 80 g Iaurt 150 g Sunca 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Ciorba radauteana 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 200 g (1, 4)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Tochitura porc 60 g, ou 50 g, branza de burduf 100 g Castraveti in otet 100 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2593 Kcal P=123 g G=259 g L=99 g
MEDICI	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou 50 g Legume 80 g Iaurt 150 g Sunca 50 g Cascaval 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)		Ciorba radauteana 300 g Sote mix legume 250 g Snitel piept pui 100 g Paine 100 g Napolitana 50 g		Tochitura porc 60 g ou 50 g, branza de burduf 100 g Mamaliga 100 g Castraveti in otet 100 g Napolitana 50 g (1, 4)	2703 Kcal P=114 g G=268 g L=107 g
REGIM	Cartofi cuptor 100 g	Eugenia	Supa legume si orez 300 g	Biscuiti	Sote fasole verde 400 g	2378 Kcal P=62 g

VEGAN	Masline 50 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	35 g Mar 1 buc (1)	Piure de cartofi 400 g Salata asortata 150 g Paine 100 g (1)	50 g Compot 250 g (1)	Ceai 250ml Paine 100 g (1)	G=277 g L=52 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 legume si orez 300 g Paine 100 g Pilaf cu leg permise 250 g Piept pui cuptor 60 g	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=297 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 legume si orez 300 g Paine 100 g Pilaf cu leg permise 250g (1, 4)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Sote fasole verde 400 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2498 Kcal P=115 g G=297 g L=56 g
HEMODIA LIZA HD	Sandwich (cascaval 80g ardei 50 g) Sandwich (snitel de pui 80 g) (1, 2)	Mar 150 g Napolitana 50 g (1)				1275 Kcal P=45 g G=145 g L=55 g
ENTEROC OLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Telemea 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 100 g (1, 4)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Supa legume si orez 300 g Pilaf cu legume permise 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g (1,4)	Biscuiti simpli 50 g (1)	Paste fainoase 100 g Sote de morcov 150 g Piept pui la cuptor 60 g Paine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2312 Kcal P=105 g G=301 g L=55 g
CARDIO- RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Telemea 50 g Legume 80 g Crema branza 1 buc Salata vinete 50 g Gem 20 g Unt 10 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g	Ciorba radauteana 300 g Sote legume mexicane 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)		Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Ceai 250 ml Paine 100 g	2307 Kcal P=107 g G=244 g L=75 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