

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10:00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Crema branza 100 g (4)	Compot pasat 250 g	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Orez fiert cu legume pasat 250g Ceai 250 ml Piept pui pasat 90 g	1158 kcal P=80 g G=134,65 g L=30.95 g
HIDRIC 1A 1B	Ceai fara zahar 250 ml Gris cu lapte 150 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa crema de morcov si dovleac lichida 300 ml (4)	Iaurt 150 g (4)	Mucilagiu de orez 300 ml Ceai neindulcit 250 ml	807 Kcal P=25 g G=152 g L=15 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Crema branza 50 g, Unt 10 g Mozzarella 50 g, Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Fulgi ovaz 30 g (4)	Piure de dovleac cu smantana 200 g, Paine 30 g (1, 4)	Iaurt 150 g (1)	Piure de cartofi cu smantana 200 g Paine 30 g (1, 4)	1108 Kcal P=44 g G=133 g L=45 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Crema branza 50 g Unt 10 g, Mozzarella 50 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 200 ml Fulgi ovaz 50 g (4)	Piure de dovleac cu smantana 250 g, Paine 60 g (1, 4)	Iaurt 150 g (1)	Piure de cartofi cu smantana 250 g Paine 60 g (1, 4)	1444 Kcal P=54 g G=189 g L=53 g
HEPATIC 4A	Pate 30 g Legume 80 g Unt 10 g Miere 20 g Cascaval 50 g Masline 30 g Crema branza 1 buc Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de sfecla 300 g Sote legume mexicane 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 200 g (1, 4)		Paste cu piept de pui si sos alb 300 g Ceai 250 ml (1)	2386 Kcal P=102 g G=242 g L=90 g
ULCER 2A2B POSTOPERA TOR ULCER 1-3 ZILE	Telemea 50 g Unt 10 g Crema branza 2 buc Ou cuptor cu cascaval 60 g Paine prajita 50 g Ceai menta 250 ml (1, 4)	Iaurt 150g Biscuiti 60 g (1, 4)	Supa de pui si orez 300 g Piure de legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajitara 100 g (1, 4)		Pilaf cu legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajitara 100 g Ceai 250 ml (1)	2105 Kcal P=104 g G=248 g L=69 g
COPII 1-3 ANI	Telemea 50 g Unt 10 g Crema branza 2 buc Ou cuptor cu cascaval 60 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Cereale 30 g (1, 4)	Supa de pui si orez 150 g Paine 50 g Piure de legume 150 g Piept pui pasat 60 g (1, 4)	Lapte 150 ml Salam biscuiti 50 g (1, 4)	Pilaf cu legume 150 g Piept pui pasat 60 g Paine 50 g Ceai 150 ml (1)	1688 Kcal P=52 g G=169 g L=47 g
DIABET	Cascaval 50 g Legume 80 g Branza topita 17,5 g Crema branza 50 g Crenvursti 50 g Unt 10g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Ciorba de sfecla 300 g Ghiveci legume 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)	Branza topita 17,5 g Ora 22:00 Iaurt 150g Paine 50 g (1, 4)	Paste bologneze 300 g Ceai fara zahar 250 ml (1)	2447 Kcal P=108 g G=242 g L=99 g
COMUN CU SARE 9A SI FARA SARE 9B	Cascaval 50 g Masline 30 g Crenvursti 50 g Legume 80 g Branza topita 17,5 g Unt 10 g Miere 20 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1,2,4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de sfecla 300 g Ghiveci legume 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)		Paste bologneze 300 g Ceai 250 ml (1)	2455 Kcal P=102 g G=240 g L=96 g
COPII 3-18 ANI	Cascaval 50 g Legume 80 g Crema branza 1 buc Crenvursti 50 g Branza topita 17,5 g Unt 10 g Miere 20 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte 250 ml Cereale 50 g (1, 4)	Ciorba de sfecla 300g Ghiveci legume 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)	Lapte 250 ml Salam biscuiti 50g (1, 4)	Paste bologneze 300 g Ceai 250 ml (1)	2584 Kcal P=107 g G=266 g L=103 g
IMUNO, NEO, ARSI	Cascaval 50 g Legume 80 g Crenvursti 50 g Crema branza 1 buc Branza topita 17,5 g Unt 10 g Miere 20 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	ARSI Pulpa pui cuptor 90 g	Ciorba de sfecla 300g Ghiveci legume 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)	ARSI Pulpa pui cuptor 90 g	Paste bologneze 300 g Ceai 250 ml (1)	2488 Kcal P=118 g G=261 g L=104 g
MEDICI	Cascaval 50 g Legume 80 g Crema branza 1 buc Crenvursti 50 g Branza topita 17,5 g Unt 10 g Miere 20 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)		Ciorba de perisoare 300 g Pui cu smantana 250 g Mamaliga 100 g Paine 100 g Salam de biscuiti 50 g (1, 4)		Paste bologneze 300 g Salam de biscuiti 50 g Ceai 250 ml (1)	2590 Kcal P=111 g G=262 g L=108 g
REGIM VEGAN	Iahnie de fasole 100 g Legume 80 g Masline 50 g	Biscuiti 50 g Mar 1	Supa crema de morcov si dovleac 300 g	Eugenia 35 g Mar 1	Pilaf cu legume 300 g Salata de varza/morcov	2569 Kcal P=70 g G=355 g

	Ceai 250 ml Paine 50 g (1)	buc (1)	Ghiveci legume 300 g Paine 100 g (1, 4)	buc (1)	150 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	L=53 g
REGIM ALERGIC 2 FARA SARE	Dovlecel gratar 100 g Gem 40 g Biscuiti 50 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa crema morcov si dovleac 300 g Paine 100 g Cartofi la cuptor 400 g Piept pui cuptor 60 g (1, 4)	Biscuit 50 g Mar copt 100 g (1)	Pilaf cu legume premise 250 g Paine 100 g Salata varza 150 g Piept pui cuptor 60 g Ceai menta 250 ml (1)	2113 Kcal P=90 g G=322 g L=34 g
HEPATIC 4B REGIM ALERGIC 1 FARA SARE	Dovlecel gratar 100 g Gem 40 g Biscuiti 50 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa crema morcov si dovleac 400 g Paine 100 g Cartofi la cuptor 400 g (1, 4)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Pilaf cu legume premise 300 g Salata de varza 150 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1,7)	2116 Kcal P=47 g G=313 g L=31 g
HEMODIA LIZA HD	Sandwich (cascaval 80 g ardei 50 g Sandwich (snitel de pui 80 g)(1, 4)	Mar 1 buc, Salam biscuiti 50 g (1)				1155 Kcal P=58 g G=118 g L=57 g
ENTEROC OLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g, Rondele morcov fiert 50 g Ceai menta 250 m Paine prajita 50 g (1, 4)	Mar copt 1 buc Biscuiti 60 g (1)	Supa crema de morcov 300 g Paine prajita 100 g Sote de legume permise 250 g Piept pui cuptor 60 g (1, 4, 7)	Biscuiti 60 g (1)	Orez 100 g Sote morcov 150 g Paine prajita 100 g Piept pui cuptor 60 g Ceai menta 250 ml (1)	2376 Kcal P=95 g G=318 g L=48 g
CARDIO- RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Crema branza 50 g Masline 30 g Legume 80 g Unt 10 g Miere 20 g Ou cuptor cu cascaval 60 g Ceai 200 ml Paine 50 g (1,2, 4)	Iaurt 150 g	Ciorba de sfecla 300g Ghiveci legume 250 g Pulpa porc cuptor 60 g Paine 100 g (1, 4)		Paste bologneze 300 g Ceai 250 ml (1)	2302 Kcal P=105 g G=239 g L=94 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