

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Compot mere pasat 250 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de legume 250 g Piept pui pasat 60 g Ceai 250 ml (4)	911 Kcal P=59.95 g G=111.05 g L=22.4 g
HIDRIC 1A 1B	Iaurt 150 g Ceai neindulcit 250 ml	Compot 250 g (4)	Supa legume strecurata 350 ml	Compot 250 g	Piure de legume lichid 300 g Ceai neindulcit 250 ml (4)	679 Kcal P=17 g G=125 g L=14 g
REGIM LACTO- FAINOS 1-3 ANI	Ou fiert moale 50 g Crema branza 30 g Unt 10 g Iaurt 150 g 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 de branza 50 g Unt 10g Iaurt 150 g Paine 50 g	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 4 A	Pate 30 g Legume 80 g Cascaval 50 g Telemea 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Ciorba taraneasca 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 (1, 7)		Pilaf cu masline 250 g Pulpe pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2104 Kcal P=105 g G=268 g L=70 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Crema branza vaci 50 g Biscuiti 50 g Ou posat 50 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume cu fidea 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g (1, 7)		Piure de cartofi 250 g Pulpe pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2111 Kcal P=109 g G=245 g L=71 g
COPII 1-3 ANI	Crema branza 34 g (2 buc) Unt 10 g Ou posat 50 g Legume 30 g Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu gris 150 g (1)	Supa de legume cu fidea 150 g Sote mix legume 150 g Piept pui cuptor pasat 60 g Paine 50 g (1, 7)	Lapte 150 ml Eugenia 1 buc (1, 4)	Piure de cartofi 150 g Piept pui cuptor pasat 60 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	1658 Kcal P=75 g G=234 g L=55 g
DIABET	Branza topita 17,5 g Pate 30 g Unt 10 g Cascaval 50 g Ou 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Ciorba taraneasca 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 50 g (1)	Cascaval 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Pilaf cu masline 250 g Pulpe pui cuptor 90 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 7)	2538 Kcal P=138 g G=256 g L=99 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba taraneasca 300 g Mancare fasole verde 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1)		Pilaf cu masline 250 g Pulpe pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2418 Kcal P=106 g G=246 g L=94 g
COPII 3-18 ANI	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Lapte cu gris 250 g (1, 4)	Ciorba taraneasca 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1)	Lapte 150 ml Eugenia 1 buc (1, 2, 4)	Pilaf cu masline 250 g Pulpe pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2735 Kcal P=105 g G=272 g L=100 g
IMUNO NEO, ARSI	Branza topita 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Iaurt 150 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	ARSI Pulpa pui cuptor 90 g	Ciorba taraneasca 300 g Sote mix legume 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Pilaf cu masline 250 g Pulpe pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2682 Kcal P=115 g G=246 g L=108 g
MEDICI	Branza topita 17,5 g		Ciorba taraneasca 300 g		Rizotto 250 g	2702 Kcal P=104 g

	Ou 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Iaurt 150 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml		Sote mix legume 250 g Snitel piept pui 100 g Paine 100 g Napolitana 1 buc		Gratar piept pui 60 g Salata de sfecla 150 g Paine 100 g Napolitana 1 buc	G=286 g L=111 g
REGIM VEGAN / DE POST	Biscuiti 50 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml Cartofi la cuptor 100 g (1)	Eugenia 35 g Mar 150 g (1)	Ciorba taraneasca 300 g Sote mix legume 300 g Paine 100 g (1)	Biscuiti simpli 50 g Compot 250 g (1)	Pilaf cu masline 300 g Paine 100 g Ceai menta 250ml (1)	2486 Kcal P=58 g G=330 g L=41 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Morcov sote 100 g Paine 100 g Compot 250 ml	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente permise) 300 g Sote legume permise 250 g Paine 100 g Piept pui cuptor 60 g (1)	Compot 250 g Biscuiti 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2464 Kcal P=74 g G=347 g L=38 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 2 (4B)	Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Morcov sote 100 g Paine 100 g Compot 250 ml	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente permise) 300 g Sote legume permise 250 g Paine 100 g S (1)	Compot 250 g Biscuiti 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml(1)	2430 Kcal P=58 g G=356 g L=27 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu gratar pulpa pui 80 g Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardei 50 g (1, 4)	Napolitana 1 buc Mar 1 buc (1, 4)			1022 Kcal P=42 g G=156 g L=23 g	
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Telemea 50 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Compot 250 g	Supa legume si fidea 300 g Sote legume permise 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine prajita 100 g (1)	Biscuiti 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine prajita 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2382 Kcal P=98 g G=271 g L=46 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Ou 50 g Telemea 50 g Legume 80 g Miere 20 g Unt 10 Crema branza 1 buc Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba taraneasca 300 g Mancare fasole verde 250 g Piept pui cuptor 60 g Paine 100 g (1)		Pilaf cu masline 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2368 Kcal P=102 g G=248 g L=87 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