

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
CASEXIE	Lapte(300 ml)cu ovaz (15 g) si unt (15 g) (1)	1 fl formula (soluții enterale)	Supa crema legume 300 ml Pulpa pui cuptor 130 g Piure cartofi 250 g (cu ulei 15 ml) (4)	Iaurt 300 g (4)	Branza de vaci 200 g 1 fl formula (soluții enterale) (4)	2060 kcal P=132 g G=162 g L=76 g
REGIM 1800 Kcal	Telemea 50 g Legume 80 g Crema branza 1 buc Salata vinete 50 g Gem 20 g Unt 10 g Paine 50g Ceai 250 ml (1, 4)		Supa legume si orez 250 g Mancare ardei copti 220 g Gratar piept pui 80 g Paine 60 g (1)	Iaurt 150 g (4)	Branza cu smantana 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	1806 kcal P=96 g G=196g L=88 g
REGIM 1600 Kcal	Telemea 50 g Legume 80 g Crema branza 1 buc Gem 20 g Unt 10 g Paine 50g Ceai 250 ml (1, 4)		Supa legume si orez 250 g Mancare ardei copti 220 g Gratar piept pui 60 g Paine 30 g (1)		Branza cu smantana 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Mamaliga 80 g Ceai 250 ml (1, 4)	1646 kcal P=88 g G=177 g L=82 g
REGIM 1400 Kcal	Telemea 50 g Legume 80 g Salata vinete 50 g Unt 10 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)		Supa legume si orez 250 g Mancare ardei copti 200 g Gratar piept pui 60 g Paine 30 g (1)		Branza cu smantana 200 g Pulpa pui cuptor 90 g Mamaliga 80 g Ceai 250 ml (1, 4)	1406 kcal P=81 g G=159 g L=66 g
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Crema 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 cuptor pasata 90g Ceai 250 ml (4)	1099 kcal P=69,24 g G=109,35 g L=41,91 g
HIDRIC 1A 1B	Ceai neindulcit 250 ml Zeama de compot 150 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa crema de morcov lichida 300 ml (4)	Iaurt 150 g (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 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 50g (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 50 g Cascaval 40 g 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)	2062 Kcal P=96 g G=204 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 50 g (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 150 g Mamaliga 50 g Pulpa pui cuptor Pasata 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 40 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250ml (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 2buc Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50g(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)	2465 Kcal P=110 g G=246 g L=108 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 40 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2,4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba radauteana 300 g Fasole batuta cu ceapa calita 250 g Sote de legume mexicane 250g OG / NEFRO Piept pui cuptor 60 g		Piure de cartofi 250 g Pulpa pui cuptor 90 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1, 4)	2434 Kcal P=102 g G=227 g L=95 g

			Paine 100 g (1, 4)			
COPII 3-18 ANI	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Cascaval 40 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorba radauteana 250 g Mancare ardei copti 250 g Gratar piept pui 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)	2602 Kcal P=114 g G=263 g L=109 g
IMUNO, NEO, ARSI	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Iaurt 150 g Ou 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Cascaval 40 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	ARSI Gratar piept pui 60 g	Ciorba radauteana 300 g Mancare ardei copti 250 g Gratar piept pui 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)	2693 Kcal P=125 g G=259 g L=111 g
MEDICI	Branza topita 17,5 g Unt 10 g Gem 20g Ou 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Cascaval 40 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba radauteana 300 g Mancare ardei copti 250 g Gratar piept pui 80 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 VEGAN	Cartofi cuptor 100 g Masline 50 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	Eugenia 35 g Mar 1buc (1)	Supa legume si orez 300 g Piure de cartofi 400 g Salata asortata 150 g Paine 100 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote fasole verde 400 g Ceai 250ml Paine 100 g (1)	2378 Kcal P=62 g 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 250g 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 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 (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)	2427 Kcal P=109 g G=264 g L=85 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