SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA BACAU

DUMINICA SPITAL SAPTAMANA I

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Regim 1400 kcal	Crema de brânză 1 buc Pate 30 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1, 4)		Supă de legume 250 g Piure de cartofi 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g (1, 7)		Pilaf cu legume 220 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salata de sfecla 100 g Chiflă 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1)	1.436 kcal P=72 g G=161 g L=56 g
Regim 1600 kcal	Crema de brânză 2 buc Pate 30 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1, 4)		Supă de legume 250 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g (1, 7)		Pilaf cu legume 220 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salata de sfecla 100 g Chiflă 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1)	1.580 kcal P=78 g G=173 g L=64 g
Regim 1800 kcal	Crema de brânză 2 buc Pate 30 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1, 4)		Supă de legume 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g (1, 7)	Iaurt 150 g (4)	Pilaf cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salata de sfecla 100 g Chiflă 50 g Ceai fara zahar 250 ml (1)	1.757 kcal P=89 g G=195 g L=69 g
Casexie	Lapte (300 ml) cu Taitei (50 g) si Unt (15 g) (1, 4)	1 fl (soluții enterale)	Supă crema legume 300 ml Pulpă de pui la cuptor 90 g Piure de cartofi 250 g (cu Ulei 15 ml) (4)	Iaurt 250 g (4)	Brânză de vaci 200 g 1 fl (soluții enterale) (4)	2.062 kcal P=155 g G=158 g L=90 g
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Compot mere pasat 250 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	1 fl (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de legume 250 g Pulpa pui pasata 90 g Ceai 250 ml (4)	886 kcal P=59.95 g G=111.05 g L=22.4 g
HIDRIC 1A 1B	Iaurt 150 g Ceai neindulcit 250 ml (4)	Compot 250 g (4)	Supă legume strecurata 350 ml	Compot 250 g	Piure de legume lichid 300 g Ceai neindulcit 250 ml (4)	694 kcal P=17 g G=125 g L=14 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Ou fiert moale 50 g Crema de brânză 2 buc Unt 10 g Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 150 ml (1, 4)	Piure de legume cu smântână 250 g Chiflă 50 g 1, 4)	Lapte cu faina de orez 150 ml (1, 4)	Lapte cu gris 200 g (4)	1.258 kcal P=44 g G=176 g L=42 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Ou fiert moale 50 g Crema de brânză 2 buc Unt 10 g Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 200 ml (1, 4)	Piure de legume cu smântână 300 g Chiflă 50 g 1, 4)	Lapte cu faina de orez 200 ml (1, 4)	Lapte cu gris 250 g (4)	1.653 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 Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă taraneasca 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g (1, 7)		Pilaf cu măsline 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 7)	2.122 kcal P=105 g G=268 g L=70 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Crema de Brânză 2 buc Biscuiti 50 g Ou posat 50 g Unt 10 g Pâine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supă de legume cu fidea 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prajita 100 g (1, 7)		Pilaf cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2.055 kcal P=109 g G=245 g L=71 g

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
COPII 1-3 ANI	Crema de Brânză 2 buc Unt 10 g Ou posat 50 g Legume 30 g Chiflă 50 g (1, 2, 4)	Budinca cu gris 150 g (1)	Supă de legume cu fidea 150 g Piure de cartofi 150 g Pulpa pui pasata 60 g Chiflă 50 g (1, 7)	Lapte 150 ml Biscuiti cereale 1 buc (1, 4)	Pui (pasat) cu smântână 150 g Mămăligă 80 g (1, 4)	1.417 kcal P=60 g G=184 g L=49 g
DIABET	Brânză topita 17,5 g Pate 30 g Unt 10 g Cascaval 50 g Ou fiert 50 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 4)	Ciorbă taraneasca 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g (1, 7)	Crema Brânză (2 buc) Chiflă 50 g **Ora 22:00** Iaurt 150 g Pâine 50 g (1, 4)	Pilaf cu măsline 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1)	2.395 kcal P=120 g G=256 g L=99 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Brânză topita 17,5 g Ou fiert 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere albine 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g / Chiflă fara sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă taraneasca 300 g Mancare fasole verde 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g /Chiflă fara sare 50 g (1)		Pilaf cu măsline 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g/ Chiflă fara sare 50 g Ceai 250 ml (1)	2.238 kcal P=106 g G=242 g L=94 g
COPII 3-18 ANI	Brânză topita 17,5 g Ou fiert 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere albine 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Budinca cu gris si sos caramel 250 g (1, 4)	Ciorbă taraneasca 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g (1)	Lapte 150 ml Biscuiti cereale 1 buc (1, 2, 4)	Pui cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Ceai 250 ml (1)	2.460 kcal P=118 g G=272 g L=100 g
IMUNO NEO, ARSI	Brânză topita 17,5 g Ou fiert 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere albine 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Iaurt 150 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	**ARSI** Pulpă de pui la cuptor 90 g	Ciorbă taraneasca 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g 1, 7)	**ARSI** Pulpă de pui la cuptor 90 g	Pilaf cu măsline 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1)	2.468 kcal P=128 g G=246 g L=108 g
MEDICI	Brânză topita 17,5 g Ou fiert 50 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere albine 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă taraneasca 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g Budinca cu gris si sos caramel (1, 2, 4, 7)		Pui cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Banana 1 buc (1, 4)	2.599 kcal P=114 g G=286 g L=111 g
REGIM VEGAN DE POST	Legume 80 g Biscuiti 50 g Gem 20 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml Cartofi la cupto 100 g (1)	Mar 150 g (1)	Ciorbă taraneasca 300 g Mancare fasole verde 300 g Chiflă 50 g (1, 7)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Pilaf cu măsline 300 g Chiflă 50 g Ceai menta 250ml (1)	1.921 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 Chiflă fara sare 50 g Compot 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supă de legume (conform lista alimente premise) 300 g Sote legume permise 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fara sare 50 g (1)	Compot 250 g Biscuiti 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fara sare 50 g Ceai menta 250 ml (1)	2.026 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 Chiflă fara sare 50 g Compot 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supă de legume (conform lista alimente premise) 300 g Sote legume permise 250 g Chiflă fara sare 50 g S (1)	Compot 250 g Biscuiti 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Chiflă fara sare 50 g Ceai menta 250 ml(1)	1.899 kcal P=58 g G=356 g L=27 g

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
ENTEROCOLITA 3A 3B	Brânză de vaci 50 g Telemea 50 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml Pâine prajita 50 g (1, 4)	Compot 250 g	Supă legume si fidea 300 g Sote legume permise 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prajita100 g (1)	Biscuiti 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prajita 100 g Ceai menta 250 ml (1)	1.890 kcal P=98 g G=271 g L=46 g
RENAL-DIABET (fara sare si alimente procesate)	Ou fiert 50 g Telemea 50 g Legume 80 g Unt 10 Crema brânză 1 buc Chiflă fara sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă taraneasca 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă fara sare 50 g (1, 7)	Crema Brânză (2 buc) Chiflă 50 g **Ora 22:00** Iaurt 150 g	Pilaf cu măsline 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1)	2.029 kcal P=82 g G=243 g L=81 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Ou fiert 50 g Telemea 50 g Legume 80 g Miere albine 20 g Unt 10 Crema brânză 1 buc Chiflă fara sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă taraneasca 300 g Mancare fasole verde 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fara sare 50 g (1, 7)		Pilaf cu Măsline 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fara sare 50 g Ceai 250 ml (1)	2.183 kcal P=102 g G=248 g L=87 g
REGIM FĂRĂ GLUTEN	Ou fiert 50 g Telemea 50 g Roșii și castraveți 100 g Miere albine 20 g Unt 10 Chiflă fără gluten certificată 50 g Unt 10 g Gem 20 g Ceai 250 ml (2, 4)	Iaurt simplu 150 g (4) Măr 150 g	Ciorbă taraneasca 300 g ,,preparată fără gluten,, Mancare fasole verde 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără gluten certificată 50 g	Banană 120 g	Pilaf cu masline 250 g, preparat fără gluten Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Ceai 250 ml Chiflă fără gluten certificată 50 g	2050 kcal P=95 g G=245 g L=77 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 [indicator tehnologic, NU alergen](8) Soia si produse derivate