SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA BACAU

DUMINICA SPITAL SAPTAMANA II

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Regim 1400 kcal	Ou poșat 50 g Cremă de brânză 1 buc Pate 30 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 2, 4)		Supă de legume 250 g Mâncare de mazăre 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)		Brânză de vaci cu smântână 220 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Mămăligă 100 g Ceai fără zahăr 250 ml (4)	1.436 kcal P=72 g G=161 g L=56 g
Regim 1600 kcal	Ou poșat 50 g Cremă de brânză 2 buc Pate 30 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 2, 4)		Supă de legume 250 g Mâncare de mazăre 220 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)		Brânză de vaci cu smântână 220 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Mămăligă 100 g Ceai fără zahăr 250 ml (4)	1.580 kcal P=78 g G=173 g L=64 g
Regim 1800 kcal	Ou poșat 50 g Cremă de brânză 2 buc Pate 30 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 2, 4)		Supă de legume 300 g Mâncare de mazăre 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)	Iaurt 150 g (4)	Brânză de vaci cu smântână 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Mămăligă 100 g Ceai fără zahăr 250 ml (4)	1.757 kcal P=89 g G=195 g L=69 g
Cașexie / hiperproteic	Lapte 300 ml cu tăiței 50 g și unt 15 g (1, 4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Supă-cremă de legume 300 ml Pulpă de pui la cuptor 90 g Piure de cartofi 250 g cu ulei 15 ml	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 de mere pasat 250 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de legume 250 g Pulpă de pui pasată 90 g Ceai 250 ml	882 kcal P=60 g G=111 g L=22 g
HIDRIC 1A–1B	Iaurt 150 g Ceai neîndulcit 250 ml (4)	Compot 250 g	Supă de legume strecurată 350 ml	Compot 250 g	Piure de legume lichid 300 g Ceai neîndulcit 250 ml	694 kcal P=17 g G=125 g L=14 g
REGIM LACTO-FĂINOS 1–3 ANI	Ou fiert moale 50 g Cremă de brânză 2 buc Unt 10 g Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 150 ml (1, 4)	Piure de legume cu smântână 250 g Chiflă 50 g (1, 4)	Lapte cu făină de orez 150 ml (1, 4)	Lapte cu griș 200 g (1, 4)	1.258 kcal P=44 g G=176 g L=42 g
REGIM LACTO-FĂINOS 3–6 ANI	Ou fiert moale 50 g Cremă 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 făină de orez 200 ml (1, 4)	Lapte cu griș 250 g (1, 4)	1.653 kcal P=60 g G=234 g L=53 g
HEPATIC 4A	Pate 30 g Legume 80 g Caşcaval 50 g Telemea 50 g Unt 10 g Gem 20 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Sote de legume mexicane 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)		Brânză de vaci cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml (4)	2.122 kcal P=105 g G=268 g L=70 g
ULCER 2A–2B POSTOPERATOR ULCER 1–3 ZILE	Cremă de brânză 2 buc Biscuiți 50 g Ou poșat 50 g Unt 10 g Pâine prăjită 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supă de legume cu fidea 300 g Soté de legume italiene 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g (1)		Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g Ceai 250 ml (1)	2.055 kcal P=109 g G=245 g L=71 g
COPII 1–3 ANI	Cremă de brânză 2 buc Unt 10 g Ou poșat 50 g Legume 30 g Chiflă 50 g (1, 2, 4)	Budincă de griș 150 g (1)	Supă de legume cu fidea 150 g Sote de legume italiene 150 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1)	Lapte 150 ml Biscuiți cu cereale 1 buc (1, 4)	Piure de cartofi 150 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1)	1.417 kcal P=60 g G=184 g L=49 g

DIABET	Brânză topită 17,5 g Pate 30 g Unt 10 g Cașcaval 50 g Ou 50 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai neîndulcit 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 4)	Ciorbă țărănească 300 g Sote de legume mexicane 150 g Orez cu legume 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)	Cremă de brânză 2 buc Chiflă 50 g Ora 22:00: Iaurt 150 g Pâine 50 g (1, 4)	Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g Ceai neîndulcit 250 ml (1)	2.395 kcal P=120 g G=256 g L=99 g
COMUN CU SARE 9A / FĂRĂ SARE 9B	Brânză topită 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cașcaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Mâncare de mazăre 250 g Sote de legume italiene 250 g (alternativ pentru OG) Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g (1)		Brânză de vaci cu smântână 200 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml (4)	2.238 kcal P=106 g G=242 g L=94 g
COPII 3–18 ANI	Brânză topită 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cașcaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Budincă de griș cu sos caramel 250 g (1)	Ciorbă țărănească 300 g Sote de legume mexicane 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)	Lapte 150 ml Biscuiți cu cereale 1 buc (1, 4)	Brânză de vaci cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml (4)	2.460 kcal P=118 g G=272 g L=100 g
IMUNO, NEO, ARȘI	Brânză topită 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cașcaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Iaurt 150 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	ARȘI: Pulpă de pui la cuptor 90 g	Ciorbă țărănească 300 g Soté de legume mexicane 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1)	ARȘI: Pulpă de pui la cuptor 90 g	Brânză de vaci cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml (4)	2.468 kcal P=128 g G=246 g L=108 g
MEDICI	Brânză topită 17,5 g Ou 50 g Pate 30 g Cașcaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Sote de legume mexicane 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Budincă de griș cu sos caramel (1)		Brânză de vaci cu smântână 250 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Măr 1 buc (4)	2.599 kcal P=114 g G=286 g L=111 g
REGIM VEGAN / DE POST	Biscuiți 50 g Gem 20 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml Cartofi la cuptor 100 g (1)	Biscuiți 50 g Măr 150 g (1)	Ciorbă țărănească 300 g Soté de legume italiene 300 g Chiflă 50 g (1)	Biscuiți 50 g Compot 250 g (1)	Pilaf cu legume 300 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.921 kcal P=58 g G=330 g L=41 g
ALERGIC 2 FĂRĂ SARE	Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Morcov soté 100 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Compot 250 ml Biscuiți 50 g (1)	Supă de legume permise 300 g Sote de legume permise 250 g Chiflă fără sare 50 g Pulpă de pui la cuptor 90 g (1)	Compot 250 g Biscuiți 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Salată de varză 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	2.026 kcal P=74 g G=347 g L=38 g
ALERGIC 1 FĂRĂ SARE / HEPATIC 4B	Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Morcov soté 100 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Compot 250 ml Biscuiți 50 g (1)	Supă de legume permise 300 g Sote de legume permise 250 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Compot 250 g Biscuiți 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Salată de varză 100 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.899 kcal P=58 g G=356 g L=27 g
ENTEROCOLITĂ 3A–3B	Brânză de vaci 50 g Telemea 50 g Biscuiți 50 g Ceai de mentă 250 ml Pâine prăjită 50 g (1, 4)	Compot 250 g	Supă de legume cu fidea 300 g Sote de legume permise 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g (1)	Biscuiți 50 g (1)	Pilaf cu legume permise 300 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.890 kcal P=98 g G=271 g L=46 g

RENAL-DIABET (fără sare și alimente procesate)	Ou poșat 50 g Unt 10 g Telemea 50 g Legume 80 g Cremă de brânză 1 buc Chiflă fără sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Sote de legume mexicane 150 g Orez cu legume 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Cremă de brânză 2 buc Chiflă 50 g Ora 22:00: Iaurt 150 g (1, 4)	Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă fără sare 50 g Ceai 250 ml (1)	2.029 kcal P=82 g G=243 g L=81 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A–5AB (fără sare și alimente procesate)	Ou fiert 50 g Telemea 50 g Legume 80 g Miere 20 g Unt 10 g Cremă de brânză 1 buc Chiflă fără sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Mâncare de mazăre 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g (1)		Brânză de vaci cu smântână 200 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml (4)	2.183 kcal P=102 g G=248 g L=87 g
REGIM FĂRĂ GLUTEN	Brânză de vaci 80 g Ou poșat 50 g Miere 20 g Unt 10 g Roșii și castraveți 100 g Chiflă fără gluten certificată 50 g Ceai 250 ml (2, 4)	Iaurt simplu 150 g Măr 150 g (4)	Supă de legume 300 g, fără fidea și fără adaos de făină Sote de legume mexicane 150 g Orez cu legume 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără gluten certificată 50 g (5)	Banană 120 g	Brânză de vaci cu smântână 200 g Mămăligă 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml (4)	1.845 kcal P=99 g G=204 g L=71 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