SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA BACAU

SÂMBĂTĂ SPITAL SĂPTĂMÂNA II

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10:00	PRÂNZ	ORA 16:00	CINĂ	Valoare energetică
Regim 1400 kcal	Omletă 60 g Salată de vinete 50 g Legume 80 g Cremă de brânză 1 buc Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 2, 4)		Ciorbă țărănească 250 g Piure de cartofi 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)		Risotto 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1)	1.397 kcal P=73 g G=166 g L=49 g
Regim 1600 kcal	Omletă 120 g Salată de vinete 50 g Legume 80 g Cremă de brânză 1 buc Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 2, 4)		Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)		Risotto 200 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1)	1.606 kcal P=84 g G=190 g L=56 g
Regim 1800 kcal	Omletă 120 g Salată de vinete 50 g Legume 80 g Cremă de brânză 2 buc Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 2, 4)		Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)	Iaurt 150 g (4)	Risotto 250 g Chiflă 50 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai fără zahăr 250 ml (1)	1.796 kcal P=88 g G=209 g L=68 g
Cașexie / hiperproteic	Lapte 300 ml cu griș 40 g și unt 15 g (1, 4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Supă-cremă de legume 300 ml Pulpă de pui la cuptor 130 g Piure de cartofi 250 g cu ulei 15 ml (4)	Iaurt 300 g (4)	Brânză de vaci 200 g Ou fiert 50 g 1 fl (soluții enterale) (2, 4)	2.624 kcal P=184 g G=238 g L=104 g
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Cremă de brânză 50 g Măr copt pasat 100 g (4)	Lapte cu griș 250 g (1, 4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi și morcov 250 g Pulpă de pui pasată 90 g Ceai 250 ml	1.629 kcal P=94 g G=167 g L=65 g
Hidric 1A–1B	Ceai neîndulcit 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supă de legume strecurată 400 ml	Compot 250 g	Zeamă de orez 400 ml Ceai neîndulcit 250 ml	969 kcal P=25 g G=161 g L=25 g
Regim lacto-făinos 1–3 ani	Brânză de vaci 50 g Unt 10 g Lapte 120 ml cu fulgi de ovăz 30 g Chiflă 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte în lapte, unt și brânză de vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Orez cu lapte 200 g Măr copt 100 g (4)	1.282 kcal P=59 g G=176 g L=38 g
Regim lacto-făinos 3–6 ani	Brânză de vaci 50 g Unt 10 g Lapte 150 ml cu fulgi de ovăz 50 g Chiflă 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Paste fierte în lapte, unt și brânză de vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Orez cu lapte 250 g Măr copt 100 g (4)	1.583 kcal P=78 g G=185 g L=59 g
Hepatic 4A	Legume 80 g Telemea 50 g Pate 30 g Unt 10 g Gem 20 g Măsline 30 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)		Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g (1)	2.077 kcal P=104 g G=260 g L=69 g
Ulcer 2A–2B / postoperator / ulcer 1–3 zile	Cremă de brânză 2 buc Biscuiți 50 g Unt 10 g Măr copt 100 g Pâine prăjită 50 g Ceai 250 ml (1, 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 prăjită 100 g (1)		Pilaf cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai 250 ml Pâine prăjită 100 g (1)	1.981 kcal P=105 g G=253 g L=61 g

Copii 1–3 ani	Ou fiert 50 g Unt 10 g Cremă de brânză 1 buc Chiflă 50 g Legume 30 g Ceai 150 ml (1, 2, 4)	Lapte 150 ml Biscuiți 30 g (1, 4)	Supă de legume cu fidea 150 g Piure de cartofi 150 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1)	Budincă de griș cu lapte 150 g (1, 4)	Pilaf cu legume 150 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1)	1.353 kcal P=54 g G=174 g L=49 g
Diabet	Măsline 30 g Unt 10 g Crenvurști 50 g Pate 30 g Caşcaval 50 g Legume 80 g Brânză topită 17,5 g Ceai neîndulcit 250 ml Chiflă 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 4)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)	Brânză topită 17,5 g Chiflă 50 g Ora 22:00: Iaurt 150 g, Chiflă 50 g (1, 4)	Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Ceai neîndulcit 250 ml Chiflă 50 g (1)	2.302 kcal P=108 g G=247 g L=98 g
Comun cu sare 9A / fără sare 9B	Caşcaval 50 g (9B) / Telemea 50 g (9A) Legume 50 g Pate 30 g Măsline 30 g Unt 10 g Gem 20 g Brânză topită 17,5 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g (1)		Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Castraveți în oțet 80 g (9A) / Salată de varză 100 g (9B) Ceai 250 ml Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g (1)	2.271 kcal P=105 g G=240 g L=99 g
Copii 3–18 ani	Unt 10 g Gem 20 g Telemea 50 g Pate 30 g Cremă de brânză 1 buc Brânză topită 17,5 g Legume 80 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g (1, 4)	Lapte 250 ml Biscuiți 50 g (1, 4)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)	Budincă de griș cu lapte și sos caramel 250 g (1, 4)	Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g (1)	2.550 kcal P=111 g G=288 g L=106 g
Imuno, neo, arși	Telemea 50 g Pate 30 g Cremă de brânză 1 buc Brânză topită 17,5 g Unt 10 g Gem 20 g Iaurt 150 g Legume 80 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g (1, 4)	Arși: Grătar din piept de pui 60 g	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)	Arși: Grătar din piept de pui 60 g	Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g (1)	2.525 kcal P=128 g G=267 g L=105 g
Medici	Unt 10 g Gem 20 g Telemea 50 g Pate 30 g Cremă de brânză 1 buc Brânză topită 17,5 g Legume 80 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Măr 1 buc (1)		Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată asortată 100 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g Budincă de griș cu lapte și sos caramel 150 g (1, 4)	2.449 kcal P=113 g G=263 g L=105 g
Regim vegan / de post	Salată asortată 100 g Salată de vinete 100 g Gem 20 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1)	Biscuiți 50 g Măr 1 buc (1)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 300 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g (1)	Biscuiți 50 g Compot 250 g (1)	Cartofi la cuptor 300 g Salată de varză 100 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1)	1.848 kcal P=58 g G=287 g L=52 g

Alergic 2 fără sare	Sote de morcov 100 g Gem 40 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	Biscuiți 50 g Măr copt 100 g (1)	Supă de legume permise 300 g Pilaf cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Compot 250 g	Cartofi la cuptor 250 g Salată de varză 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.984 kcal P=102 g G=322 g L=32 g
Alergic 1 fără sare / hepatic 4B	Sote de morcov 100 g Gem 40 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	Biscuiți 50 g Măr copt 100 g (1)	Supă de legume permise 300 g Pilaf cu legume 300 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Compot 250 g	Cartofi la cuptor 300 g Salată de varză 100 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.851 kcal P=49 g G=362 g L=23 g
Hemodializă HD	Sandwich cu caşcaval 80 g şi ardei 50 g Sandwich cu şnițel de pui 80 g Iaurt 150 g (1, 2, 4)	Măr 1 buc Checˇ 1 buc (1, 2, 4)				1.015 kcal P=42 g G=124 g L=39 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)	Măr copt 150 g	Supă de legume cu fidea 300 g Pilaf cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g (1)	Biscuiți 50 g (1)	Sote de legume permise 150 g Paste fierte 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Ceai de mentă 250 ml Pâine prăjită 100 g (1)	1.996 kcal P=105 g G=268 g L=56 g
Renal-diabet (fără sare şi alimente procesate)	Unt 10 g Omletă 60 g Legume 80 g Salată de vinete 50 g Cremă de brânză 2 buc Chiflă fără sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 250 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă fără sare 50 g (1)	Cremă de brânză 50 g Chiflă 50 g **Ora 22:00:** Iaurt 150 g (1, 4)	Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 60 g Salată de varză 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2.024 kcal P=81 g G=254 g L=76 g
Cardio-renal desodat 6A / 5A–5AB (fără sare şi alimente procesate)	Unt 10 g Gem 20 g Omletă 60 g Salată de vinete 50 g Legume 80 g Cremă de brânză 2 buc Chiflă fără sare 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă țărănească 300 g Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Chiflă fără sare 50 g (1)		Risotto 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 100 g Ceai 250 ml Chiflă fără sare 50 g (1)	2.108 kcal P=98 g G=258 g L=76 g
Regim fără gluten	Brânză de vaci 80 g Unt 10 g Gem 20 g Omletă 60 g Roşii şi castraveți 100 g Chiflă fără gluten certificată 50 g Ceai 250 ml (2, 4)	Iaurt simplu 150 g Măr 150 g (4)	Ciorbă țărănească fără gluten 300 g Pulpă de pui la cuptor 120 g Cartofi natur 200 g Salată de varză 100 g Chiflă fără gluten certificată 50 g	Banană 120 g	Risotto fără gluten 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de sfeclă 100 g Chiflă fără gluten certificată 50 g (4)	2130 kcal P=111 g G=251 g L=76 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