SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA BACAU

VINERI SPITAL SAPTAMANA II

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10:00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Regim 1400 kcal	Șuncă de pui 50 g Legume 80 g Telemea 30 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 4)		Ciorbă de cartofi 250 g Ostropel de pui 180 g Mămăligă 100 g (5)		Paste bolognese 200 g Ceai fără zahăr 250 ml (1)	1.397 kcal P=73 g G=157 g L=53 g
Regim 1600 kcal	Șuncă de pui 50 g Legume 80 g Telemea 30 g Crenvurști 50 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 4)		Ciorbă de cartofi 300 g Ostropel de pui 250 g Mămăligă 100 g (5)		Paste bolognese 220 g Ceai fără zahăr 250 ml (1)	1.606 kcal P=83 g G=179 g L=62 g
Regim 1800 kcal	Șuncă de pui 50 g Legume 80 g Telemea 30 g Crenvurști 50 g Chiflă 50 g Ceai fără zahăr 250 ml (1, 4)		Ciorbă de cartofi 300 g Ostropel de pui 250 g Mămăligă 100 g (5)	Iaurt 250 g (4)	Paste bolognese 250 g Ceai fără zahăr 250 ml (1)	1.794 kcal P=95 g G=196 g L=70 g
Casexie	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 150 g Piure de cartofi 250 g cu ulei 15 ml (5)	Iaurt 250 g (4)	Brânză de vaci 150 g Ouă 2 buc. 1 fl (soluții enterale) (2, 4)	2.324 kcal P=143 g G=204 g L=104 g
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Compot de mere pasat 300 g Ceai 250 ml	Iaurt 150 g (4)	1 fl (soluții enterale) (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi 250 g Pulpă de pui pasată 90 g Ceai 250 ml	1.127 kcal P=71 g G=123 g L=39 g
HIDRIC 1A1B	Iaurt 150 g Ceai fără zahăr 250 ml (4)	Lapte 150 ml (4)	Supă de legume strecurată 350 ml Piure de legume lichid 300 g (5)	Iaurt 150 g (4)	Zeamă de compot 250 ml Piure de cartofi lichid 250 g Ceai fără zahăr 250 ml	829 kcal P=36 g G=115 g L=25 g
REGIM LACTO-FAINOS 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)	1.320 kcal P=57 g G=183 g L=40 g
REGIM LACTO-FAINOS 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)	1.548 kcal P=70 g G=200 g L=52 g
HEPATIC 4A	Șuncă de pui 50 g Unt 10 g Miere 20 g Măsline 30 g Cremă de brânză 1 buc. Legume 80 g Cașcaval 50 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă de cartofi 300 g Musaca 250 g Salată de sfeclă roșie 100 g Chiflă 50 g (1, 2, 4, 5)		Paste cu piept de pui și sos alb 250 g Ceai 250 ml (1, 4)	2.213 kcal P=105 g G=248 g L=89 g
POSOPERATOR ULCER 1-3 ZILE ULCER 2A2B	Telemea 50 g Cremă de brânză 2 buc. Biscuiți 50 g Pâine prăjită 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supă de legume și orez 250 g Piure de legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g (1, 5)		Budincă de paste cu brânză de vaci, ușor îndulcită 250 g Măr copt 1 buc. Ceai neîndulcit 250 ml (1, 2, 4)	1.972 kcal P=99 g G=241 g L=68 g

COPII 1-3 ANI	Telemea 30 g Legume 30 g Măr copt 1 buc. Cremă de brânză 2 buc. Chiflă 50 g Legume 30 g (1, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Supă de legume și orez 200 g Piure de legume 200 g Pulpă de pui pasată 60 g Chiflă 50 g (1, 5)	Lapte 150 ml Salam de biscuiți 1 buc. (1, 4)	Budincă de paste cu brânză de vaci, ușor îndulcită 150 g Măr copt 1 buc. (1, 2, 4)	1.595 kcal P=71 g G=177 g L=67 g
DIABET	Brânză topită 17,5 g Ou fiert 50 g Șuncă de pui 50 g Caşcaval 50 g Unt 10 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai neîndulcit 250 ml (1, 2, 4)	Chiflă 50 g Iaurt 150 g (1, 4)	Ciorbă de cartofi 300 g Sote de legume italiene 150 g Cartofi la cuptor 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă 50 g (1, 5)	Brânză topită 17,5 g Chiflă 50 g (1, 4) **Ora 22:00:** Iaurt 150 g Chiflă 50 g (1, 4)	Paste bolognese 250 g Ceai neîndulcit 250 ml (1)	2.375 kcal P=112 g G=250 g L=103 g
COMUN CU SARE 9A SI FARA SARE 9B	Brânză topită 17,5 g Unt 10 g Crenvurşti 50 g Caşcaval 50 g Miere 20 g Măsline 30 g Legume 80 g Ceai 250 ml Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă de cartofi 300 g Ostropel de pui 250 g Mămăligă 100 g Chiflă 50 g / Chiflă fără sare 50 g (1, 5)		Paste bolognese 250 g Ceai 250 ml (1)	2.114 kcal P=99 g G=227 g L=90 g
COPII 3-18 ANI	Brânză topită 17,5 g Ou fiert 50 g Șuncă de pui 50 g Caşcaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorbă de cartofi 300 g Musaca 250 g Salată de sfeclă roșie 100 g Chiflă 50 g (1, 2, 4, 5)	Lapte 150 ml Salam de biscuiți 1 buc. (1, 4)	Budincă de paste cu brânză de vaci și stafide 250 g Măr copt 1 buc. Ceai 250 ml (1, 2, 4)	2.424 kcal P=111 g G=261 g L=104 g
IMUNO NEO ARSI	Brânză topită 17,5 g Ou fiert 50 g Șuncă de pui 50 g Caşcaval 50 g Iaurt 150 g Unt 10 g Miere 20 g Legume 80 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Arşi: Grătar din piept de pui 60 g	Ciorbă de cartofi 300 g Musaca 250 g Salată de sfeclă roșie 100 g Chiflă 50 g (1, 2, 4, 5)	Arşi: Grătar din piept de pui 60 g	Paste cu piept de pui, sos alb și ciuperci 250 g Ceai 250 ml (1, 4)	2.616 kcal P=128 g G=274 g L=112 g
MEDICI	Brânză topită 17,5 g Ou fiert 50 g Șuncă de pui 50 g Caşcaval 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 de cartofi 300 g Musaca 250 g Salată de sfeclă roșie 100 g Măr 1 buc. (2, 4, 5)		Paste cu piept de pui, sos alb și ciuperci 250 g Măr 1 buc. (1, 4)	2.389 kcal P=113 g G=257 g L=101 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich cu caşcaval 80 g și ardei 50 g Sandwich cu piept de pui la grătar 60 g Iaurt 150 g (1, 4)	Croissant 1 buc. Măr 150 g (1, 2, 4)				997 kcal P=43 g G=123 g L=37 g
REGIM VEGAN	Fasole bătută 150 g Măsline 30 g Legume 80 g Miere 20 g Chiflă 50 g Ceai 250 ml (1)	Compot 250 g Biscuiți 50 g (1)	Ciorbă de cartofi 300 g Sote de legume italiene 300 g Chiflă 50 g (1, 5)	Biscuiți 50 g (1)	Paste fierte 200 g cu morcov rondele 100 g Ceai 250 ml (1)	1.878 kcal P=66 g G=282 g L=54 g

ALERGIC 1 FARA SARE/HEPATIC	Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Morcov sote 100 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	Biscuiți 50 g Măr copt 1 buc. (1)	Supă de legume permise 400 g Cartofi la cuptor 300 g Chiflă fără sare 50 g (1, 5)	Compot 250 g Biscuiți 50 g (1)	Paste fierte 200 g cu morcov rondele 100 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.886 kcal P=65 g G=312 g L=42 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 40 g Cartofi la cuptor 100 g Morcov sote 100 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	Biscuiți 50 g Măr copt 1 buc. (1)	Supă de legume permise 300 g Cartofi la cuptor 300 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g (1, 5)	Compot 250 g Biscuiți 50 g (1)	Paste fierte 200 g cu morcov rondele 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g Ceai de mentă 250 ml (1)	2.097 kcal P=103 g G=302 g L=53 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Brânză de vaci 50 g Morcov sote 100 g Ceai de mentă 250 ml Pâine prăjită 50 g (1, 4)	Biscuiți 50 g (1)	Supă de legume și orez 300 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Piure de morcov 300 g Pâine prăjită 100 g (1, 5)	Biscuiți 50 g (1)	Paste fierte 200 g cu morcov rondele 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Pâine prăjită 100 g Ceai de mentă 250 ml (1)	1.990 kcal P=98 g G=260 g L=62 g
RENAL-DIABET (fara sare si alimente procesate)	Cremă de brânză 2 buc. Legume 80 g Ou fiert 50 g Unt 20 g Salată de vinete 50 g Ceai 250 ml Chiflă fără sare 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă de cartofi 250 g Sote de legume italiene 150 g Cartofi la cuptor 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără sare 50 g (1, 5)	Telemea 50 g Chiflă 50 g (1, 4) Ora 22:00: Iaurt 150 g (4)	Paste bolognese 250 g Ceai 250 ml (1)	2.124 kcal P=94 g G=239 g L=88 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Cremă de brânză 2 buc. Salată de vinete 50 g Legume 80 g Ou fiert 50 g Unt 20 g Miere 20 g Ceai 250 ml Chiflă fără sare 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorbă de cartofi 300 g Ostropel de pui 250 g Mămăligă 100 g Chiflă fără sare 50 g (1, 5)		Paste bolognese 250 g Ceai 250 ml (1)	2.239 kcal P=104 g G=251 g L=91 g
REGIM FĂRĂ GLUTEN	Cremă de brânză 2 buc. Salată de vinete 50 g Legume 80 g Ou fiert 50 g Unt 20 g Miere 20 g Chiflă fără gluten certificată 50 g Ceai 250 ml (2, 4)	Iaurt simplu 150 g Măr 150 g (4)	Ciorbă de cartofi 300 g fără ingrediente cu gluten Sote de legume italiene 150 g Cartofi la cuptor 100 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Chiflă fără gluten certificată 50 g	Banană 120 g	Orez cu legume 250 g Pulpă de pui la cuptor 90 g Salată de varză 150 g Chiflă fără gluten certificată 50 g	2019 kcal P=101 g G=256 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 [indicator tehnologic, NU alergen](8) Soia si produse derivate