



MENIU PACIENȚI 02.02.2026 -08.02.2026
LUNI 02.02.2026

	REGIMURI DIETETICE	DIMINEAȚĂ	ORA 10	PRÂNȚ	SEARA
1	LEHUZE	Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, brânză topită 18gr, pâine 50gr. (1,2,3)	Suncă de pui 50gr, pâine 25gr. (1,5,7)	Bors de perișoare 40gr* si orez. Piept de pui 150gr* la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine 150gr.(1,2,4,6).	Cartofi cu telemea 200gr*+50gr. Iaurt 200gr, ceai, pâine 50gr. (1,3)
2	RENAL	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3)		Supă cu legume cu orez. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine 150gr. (1,2,4,6)	Cartofi cu b.p.v. 200gr*+50gr. Ceai, pâine fără sare 50gr. (1,3)
3	CORTIZON	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supă cu legume cu orez. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor cu garnitura de orez 50gr*.Paine 150gr. (1,2,4,6)	Cartofi cu b.p.v. 200gr*+50gr. Ceai, pâine fără sare 50gr. (1,3)
4	CARDIAC	Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,2,3)		Supă cu legume cu orez. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine 150gr. (1,2,4,6)	Sotte de fasole verde 150gr*. Ceai, pâine fără sare 50gr. (1,6)
5	GASTRIC	Ceai, unt 10gr, b.p.v 70gr, brânză topită 18gr, pâine 50gr. (1,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supă cu legume cu orez. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine 150gr. (1,2,4,6)	Cartofi cu b.p.v. 200gr*+50gr. Ceai, pâine 50gr. (1,3)
6	DIABET	Ceai fără zahăr, unt 10gr, b.p.v 70gr, branza topita 18gr, pâine 200gr. (1,3)	Lapte 250ml (3).	Bors de perișoare 40gr*. Piept de pui 150gr* la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Mar. (1,2,4,6)	Sotte de fasole verde 150gr*. Pulpa de pui la cuptor (1buc= ~180gr*). Iaurt 200gr. (3,6)
7	BILIAR	Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,2,3)		Supă cu legume cu orez. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine 150gr. (1,2,4,6)	Cartofi cu b.p.v. 200gr*+50gr. Iaurt 200gr. Ceai, pâine 50gr. (1,3)
8	COMUN	Ceai, unt 10gr, branza topita 18gr, ou fiert 1buc, pâine 50gr. (1,2,3)		Bors de perișoare 40gr*. Pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine 150gr. (1,2,4,6)	Sotte de fasole verde 150gr*. Ceai, pâine 50gr. (1,6)
9	HIDRIC	Ceai fără zahăr.		Ceai fără zahăr	Ceai fără zahăr.
10	H-ZAHARAT	Ceai dulce.		Supă strecurată. (4,6)	Ceai dulce.
11	ANTIFERM	Ceai fără zahăr, brânză proaspătă 70gr, pâine prajita 50gr. (1,3)		Supă de legume. Piept de pui 150gr* la gratar cu garnitura de orez 50gr* Paine prajita 150gr. (1,4,6)	Macaroane cu brânză proaspătă 50gr*+50gr. Ceai fără zahăr, pâine prăjită 50gr. (1,3)
12	ONCOLOGIC	Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, pâine integrala 50gr (1,2,3)	B p v 70gr, pâine 25gr. (1,3)	Supă cu legume cu orez. Piept de pui 150gr* la cuptor cu garnitura de orez 50gr* Paine 150gr (1,2,4,6)	Sotte de fasole verde 150gr*. Pulpa de pui la cuptor (1buc= ~180gr*). Ceai, pâine integrala 50gr. (1,6)

* - gramaj înainte de preparare termică

cifre - lista de alergeni

! Meniul poate suferi modificări, în funcție de stocul alimentelor!

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE ȘI BOLI



JOI 05.02.2026

REGIMURI DIETETICE	DIMINEAȚĂ	ORA 10	PRÂNZ	SEARA
1 LEHUZE	Cascaval 50gr, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,3)	Cremlusti 50gr, pâine 25gr. (1,4,5)	Borș cu perisoare 40gr* și orez 10gr*. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpa de porc 150gr* la tava. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu telemea 50gr*. Iaurt 200gr. Paine 50gr*. (1,3)
2 RENAL	Ou fiert 1buc, ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,2,3)		Supă cu legume și orez 10gr*. Cartofi natur 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Ceai. Paine 50gr. (1,3).
3 CORTIZON	Ou fiert 1buc, ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,2,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supă cu legume și orez 10gr*. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Ceai. Paine 50gr. (1,3)
4 CARDIAC	Ou fiert 1buc, ceai, unt 10gr, cremwusti 50gr, pâine fără sare 50gr. (1,2,3,4,5)		Supă cu legume și orez 10gr*. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Ceai. Paine 50gr. (1,3)
5 GASTRIC	Cascaval 50gr, ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supă cu legume și orez 10gr*. Cartofi nature 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Paine 50gr. (1,3)
6 DIABET	Cascaval 50gr, ceai fără zahăr, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine 200gr. (1,3)	Lapte 250ml (3).	Borș cu perisoare 40gr* și orez. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpa de porc 150gr* la tava. Mar 150gr-200gr. (1,2,4,6)	Sotte de fasole verde 150gr*. Pulpa de pui (1buc ~180gr*) la tava. Iaurt 200gr. (3,6)
7 BILIAR	Ou fiert 1buc, ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,2,3)		Supă cu legume și orez 10gr. Cartofi nature 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Paine 50gr*. Ceai, Paine 50gr. (1,3)
8 COMUN	Cremwusti 50gr, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,3,4,5)		Borș cu perisoare 40gr* și orez 10gr*. Tocanita de cartofi 200gr* cu pulpa de porc 150gr* la tava. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu telemea 50gr*. Paine 50gr. (1,3)
9 HIDRIC	Ceai fără zahăr.		Ceai fără zahăr.	Ceai fără zahăr.
10 H-ZAHARAT	Ceai cu zahăr.		Supă strecurată. (4)	Ceai dulce.
11 ANTIFERM	Ceai fara zahar, brânză proaspătă 70gr, pâine prăjită 50gr. (1,3)		Supă cu legume și orez 10gr*, pulpa de pui (1buc~180gr*) la grătar cu garnitură de orez 50gr*. Pâine prăjită 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Ceai fara zahar, pâine prăjită 50gr. (1,4,6)
12 ONCOLOGIC	Cascaval 50gr, ceai, unt 10gr, miere 20gr, pâine integrala 50gr. (1,3)	B.p.v. 70gr, pâine 25gr. (1,3)	Borș cu perisoare 40gr* și orez 10gr*. Tocanita de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc- 180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu telemea 50gr*. Paine integrala. (1,3)

* - gramaj înainte de preparare termica

cifre - lista de alergeni

Mentiuine : Copiii internati in sectia Pediatrie, vor primi la felul II, "Pulpa de pui pe gratar cu cartofi nature".

! Meniul poate suferi modificari, in functie de stocul alimentelor!

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE ȘI BOLI

VINERI 06.02.2026

REGIMURI DIETETICE	DIMINEAȚĂ	ORA 10	PRÂNZ	SEARA
1 LEHUZE	ceai, unt 10gr, gem 20gr, șuncă de pui 50gr, pâine 50gr. (1,3,4,7)	paine 25gr, b.p.v. 70gr. (1,3)	Bors legume cu tăitei 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu măsline 20gr, pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor, iaurt 200gr, ceai, pâine 50gr. (1,2,3,6)
2 RENAL	ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3)		Supă de legume cu taitei 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr. Portocala(1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu morcovi 15gr, ceai, pâine 50gr. (1,2)
3 CORTIZON	ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3)	lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supă de legume cu taitei 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr. Portocala(1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu morcovi 15gr, ceai, pâine 50gr. (1,2)
4 CARDIAC	ceai, unt 10gr, b.p.v.70gr, șuncă de pui 50gr, pâine fără sare 50gr. (1,3,4,7)		Supă de legume cu taitei 10gr*. Ghiveci de legume cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr*. (1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu mocovi 15gr, ceai, pâine 50gr. (1,2)
5 GASTRIC	ceai, unt 10gr, b.p.v 70gr, ou fiert 1buc, pâine 50gr. (1,2,3)	lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supă de legume cu taitei 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Paine 150gr. Portocala (1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu morcovi 15gr, ceai, pâine 50gr. (1,2)
6 DIABET	ceai fără zahăr, unt 10gr, b.p.v. 70gr, șuncă de pui 50gr, pâine 200gr. (1,3,4,7)	lapte 250ml. (3)	Bors cu legume. Ghiveci de legume cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Măr 150-200gr. (1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu măsline 20gr, pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor, iaurt 200gr, ceai. (1,2,3,6)
7 BILIAR	ceai fără zahăr, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,2,3)		Supă de legume cu taitei 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu măsline 30gr, ceai, pâine 50gr. (1,2)
8 COMUN	ceai, unt 10gr, telemea 50gr, ou fiert 1buc, pâine 50gr. (1,2,3)		Bors de legume cu taitei 10gr*. Iahnie de fasole 100gr* cu carnati 100gr*. Paine 150gr. (1,4,5,6,7)	Salată orientală 200gr* cu măsline 20gr, ceai, pâine 50gr. (1,2)
9 HIDRIC	ceai fără zahăr.		Ceai fără zahăr.	Ceai fără zahăr.
10 H-ZAHARAT	ceai dulce.		Supă strecurată. (4,6)	Ceai dulce.
11 ANTIFERM	ceai fără zahăr, brânză proaspătă 70gr, pâine prajită 50gr. (1,3)		Supă de legume cu crutoane. Pilaf de orez 50gr* cu pulpă de pui la grătar (1buc0=180gr*). Paine prajita 150gr. Portocala (1,4,6)	Macaroane 50gr* cu brânză proaspătă de vaci 50gr, pâine prajită 50gr, ceai fără zahăr. (1,3)
12 ONCOLOGIC	ceai, unt 10gr, telemea 50gr, ou fiert 1buc, pâine integrala 50gr. (1,3)	paine 25gr, b.p.v. 70gr. (1,3)	Bors de legume cu tăitei 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Paine integrala 150gr. (1,4,6)	Salată orientală 200gr* cu măsline 20gr, pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor, mar ~150-200gr, ceai, pâine integrala 50gr. (1,2,3,6)

* - gramaj înainte de preparare termică

cifre - lista de alergeni

! Meniul poate suferi modificări, în funcție de stocul alimentelor!

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE ȘI BOLI

SĂMBĂȚĂ 07.02.2026

	REGIMURI DIETETICE	DIMINEAȚĂ	ORA 10	PRÂNZ	SEARA
1	LEHUZE	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, ou fiert 1buc, pâine 50gr. (1,2,3)	Paine 25gr, b.p.v. 70gr (1,3)	Supa de legume cu galuste. Musaca de cartofi 200gr cu carne tocata 80gr*. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu telemea 50gr, iaurt 200gr, ceai, pâine 50gr. (1,3)
2	RENAL	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3)		Supa de legume cu galuste. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr.(1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr, ceai, pâine fără sare 50gr. (1,3)
3	CORTIZON	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine fara sare 50gr. (1,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supa de legume cu galuste. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr.(1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr, ceai, pâine fără sare 50gr. (1,3)
4	CARDIAC	Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,2,3)		Supa de legume cu galuste. Tocanita de cartofi 200gr*, pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr.(1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr, ceai, pâine fără sare 50gr. (1,3)
5	GASTRIC	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, ou fiert 1buc, pâine 50gr. (1,2,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supa de legume cu galuste. Cartofi nature 200gr* cu pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr, ceai, pâine 50gr. (1,3)
6	DIABET	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, ou fiert 1buc, pâine fără sare 200gr. (1,2,3)	Lapte 250ml. (3)	Supa de legume cu galuste. Musaca de cartofi 200gr* cu carne tocata 80gr*. (1,2,4,6)	Soțe de fasole verde 150gr*, pulpa de pui la cuptor (1buc= ~180gr*), iaurt 200gr, ceai. (3,6)
7	BILIAR	Ceai, b.p.v. 70gr, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,3)		Supa de legume cu galuste. Cartofi nature 200gr*, pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr, ceai, pâine 50gr. (1,3)
8	COMUN	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, sunca de pui 50gr, pâine 50gr. (1,3,4,7)		Supa de legume cu galuste. Musaca de cartofi 200gr* cu carne tocata 80gr*. Paine 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu telemea 50gr, ceai, pâine 50gr. (1,3)
9	HIDRIC	Ceai fără zahăr.		Ceai fără zahăr.	Ceai fără zahăr.
10	H-ZAHARAT	Ceai dulce.		Supă strecurată. (4,6)	Ceai dulce.
11	ANTIFERM	Ceai fără zahăr, brânză proaspătă 70gr, pâine prăjită 50gr. (1,3)		Supă de legume cu crutoane. Soțe de morcovi 150gr* cu rasol de pulpa de pui (1buc~180gr*). Pâine prajita 150gr. (1,4,6)	Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr, ceai fara zahar, pâine prăjită 50gr. (1,3)
12	ONCOLOGIC	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, sunca de pui 50gr, pâine integrala 50gr. (1,3,4,7)	Paine 25gr, b.p.v. 70gr (1,3)	Supa de legume cu galuste.Tocanita de cartofi 200gr*, pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine integrala 150gr. (1,2,4,6)	Macaroane 50gr* cu telemea 50gr (ou 1/4 buc), ceai, pâine integrala 50gr. (1,2,3)

* - gramaj înainte de preparare termică

cifre - lista de alergeni

! Meniul poate suferi modificari, in functie de stocul alimentelor!

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE SI BOLI

DUMINICĂ 08.02.2026

REGIMURI DIETETICE	DIMINEAȚĂ	ORA 10	PRÂNZ	SEARA
1 LEHUZE	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, cremwusti 50gr, pâine 50gr. (1,3,4,5)	Paine 25gr, cascaval 50gr (1,3)	Bors de legume cu taitei 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de porc 150gr* la cuptor. Paine 150gr. (1,3,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Iaurt 200gr, ceai, pâine 50gr. (1,3)
2 RENAL	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, ou fiert 1buc, pâine fără sare 50gr. (1,2,3)		Supa de legume cu taitei 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Paine fara sare 150gr. (1,3,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Ceai, pâine fara sare 50gr. (1,3)
3 CORTIZON	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, ou fiert 1buc, pâine fără sare 50gr. (1,2,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supa de legume cu taitei 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Paine fara sare 150gr. (1,3,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Ceai, paine fara sare. (1,3)
4 CARDIAC	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3)		Supa de legume cu taitei 10gr*. Mazare 150gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Paine fara sare 150gr. (1,3,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Ceai, pâine fara sare 50gr.(1,3)
5 GASTRIC	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, cașcaval 50gr, pâine 50gr. (1,3)	Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3)	Supa de legume cu taitei 10gr*. Piure de cartofi 300gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,3,4,6)	Pilaf de orez 50gr* cu legume. Ceai, iaurt 200gr. Pâine 50gr. (1)
6 DIABET	Ceai fără zahăr, unt 10gr, b.p.v. 70gr, cremwusti 50gr, pâine 200gr. (1,3,4,5)	Lapte 250ml. (3)	Bors taranesc cu legume. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de porc 150gr* la cuptor. (1,3,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Iaurt 200gr, ceai. (1,3)
7 BILIAR	Ceai, unt 10gr, gem 20gr, cașcaval 50gr, pâine 50gr. (1,3)		Supa de legume cu taitei 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1bu~180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,3,4,6)	Pilaf de orez 50gr* cu legume. Ceai, iaurt 200gr. Pâine 50gr. (1,3)
8 COMUN	Ceai, ou fiert 1buc, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,2,3)		Bors de legume cu taitei 10gr*. Mazare 150gr* cu pulpa de porc 150gr* la cuptor. Paine 150gr. (1,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Ceai, pâine 50gr. (1,3)
9 HIDRIC	Ceai fără zahăr.		Ceai fără zahăr.	Ceai fără zahăr.
10 H-ZAHARAT	Ceai dulce.		Supa strecurata. (4,6)	Ceai dulce.
11 ANTIFERM	Brânză proaspătă 70gr, pâine prăjită 50gr. (1,3)		Supa de legume cu crutoane. Pilaf de orez 50gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la gratar. Paine prajita. (1,4,6)	Pilaf de orez 50gr* cu legume. Ceai fără zahăr. Pâine prăjită 50gr. (1)
12 ONCOLOGIC	Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, ou fiert 1buc, pâine integrala 50gr. (1,2,3)	Paine 25gr, cascaval 50gr (1,3)	Bors de legume cu taitei 10gr*. Piure de cartofi 300gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Paine integrala 150gr. (1,3,4,6)	Mamaliga (malai 50gr*) cu branza proaspata 100gr* si smantana 50gr*. Ceai, pâine integrala 50gr. (1,3)

* - gramaj inainte de preparare termica
 cifre - lista de alergeni

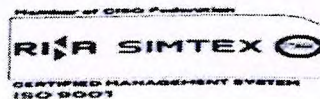
! Meniul poate suferi modificari, in functie de stocul alimentelor!

MEDIC DIABET, NUTRITIE SI BOLI



CONSILIUL JUDETEAN IALOMITA
SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA SLOBOZIA
Str. Decebal, Nr.3, Slobozia, Judet Ialomita
Cod postal 920013
Telefon 0243-212130, Fax 0243-234657
Email spiralslobozia@gmail.com

"Sanatate prin profesionalism si calitate!"



Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) și produse derivate;
- 2 – ouă și produse derivate;
- 3 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoză);
- 4 - țelină și produse derivate;
- 5 – muștar și produse derivate;
- 6 – produs congelat;
- 7 – soia și produse derivate;
- 8 – ciuperci;
- 9 – pește.