

MENIU PACIENȚI 19.01.2026 -25.01.2026
LUNI 19.01.2026

| | REGIMURI DIETETICE | DIMINEAȚĂ | ORA 10 | PRÂNZ | SEARA |
|----|--------------------|---|--|--|---|
| 1 | LEHUZE | Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, brânză topită 18gr, pâine 50gr. (1,2,3) | Suncă de pui 50gr, pâine 25gr. (1,4,5,7) | Bors de perișoare 40gr* și orez. Piept de pui 150gr* la cuptor cu garnitura de orez 50gr*. Paine. (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 tava cu garnitura de orez 50gr*. Paine. (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 tava cu garnitura de orez 50gr*. Paine. (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 tava cu garnitura de orez 50gr*. Paine. (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 tava cu garnitura de orez 50gr*. Paine. (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, brânza topită 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. (1,2,4,6) | Cartofi cu b.p.v. 200gr*+50gr. Iaurt 200gr. Ceai. Pâine 50gr. (1,3) |
| 8 | COMUN | Ceai, unt 10gr, brânza topită 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. (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 prajită 50gr. (1,3) | | Supă de legume. Piept de pui 150gr* la gratar cu garnitura de orez 50gr*. Paine prajită (1,4,6) | Macaroane cu brânză proaspătă 50gr*+50gr. Ceai fără zahăr. Paine prajită 50gr. (1,3) |
| 12 | ONCOLOGIC | Ceai, unt 10gr, ou fiert 1buc, pâine integrală 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. (1,2,4,6) | Sotte de fasole verde 150gr*. Pulpa de pui la cuptor (1buc~180gr*). Ceai. Paine integrală 50gr. (1,6) |

* - gramaj înainte de preparare termică
 cifre - lista de alergeni

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

MEDIC DIABET NUTRIȚIE SI BOLI



MARȚI 20.01.2026

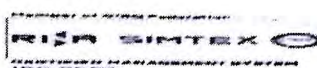
| | REGIMURI DIETETICE | DIMINEAȚĂ | ORA 10 | PRÂNZ | SEARA |
|----|--------------------|--|-----------------------------------|--|--|
| 1 | LEHUZE | Ceai, unt 10gr, gem 20gr, cașcaval 50 gr, pâine 50 gr. (1,3) | Ou fiert 1buc, paine 25gr. (1,2) | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Musaca de cartofi 200gr* cu carne tocată 80gr*. Pâine 150gr. (1,2,4,6.) | Ghiveci de legume 190gr*. Pulpa de pui la cuptor (1buc ~180gr*). Iurt 200gr. Ceai. Pâine 50gr. (1,3,6) |
| 2 | RENAL | Ceai, unt 10 gr, b.p.v. 70gr, ou fiert 1 buc, pâine fără sare 50 gr. (1,2,3) | | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Paste 50gr* cu carne tocată 80gr* și sos de roșii. Pâine fără sare 150gr.(1,2,4,6.) | Ghiveci de legume 190gr*. Ceai. Pâine fără sare 50gr. (1,6) |
| 3 | CORTIZON | Ceai, unt 10gr, gem 20gr, ou fiert 1 buc, pâine fără sare 50 gr. (1,2,3) | Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3) | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Paste 50gr* cu carne tocată 80gr* și sos de roșii. Pâine fără sare 150gr.(1,2,4,6.) | Ghiveci de legume 190gr*. Ceai. Pâine fără sare 50gr. (1,6) |
| 4 | CARDIAC | Ceai, unt 10gr, gem 20gr, cașcaval 50gr, pâine fără sare 50gr. (1,3) | | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Paste 50gr* cu carne tocată 80gr* și sos de roșii. Pâine fără sare 150gr.(1,2,4,6.) | Ghiveci de legume 190gr*. Ceai. Pâine fără sare 50gr. (1,6) |
| 5 | GASTRIC | Ceai, unt 10gr, b.p.v. 70 gr, ou fiert moale 1buc, pâine 50gr. (1,2,3) | Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3) | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Paste 50gr* cu rasol pulpă de pui (1buc~180gr*). Pâine 150gr. (1,2,4,6) | Cartofi cu b.p.v. 300gr*+50gr*. Iurt 200gr*. Ceai. Pâine 50gr. (1,3,6) |
| 6 | DIABET | Ceai fara zahar, unt 10gr, cașcaval 50gr, b.p.v. 70gr, pâine 200gr. (1,3) | Lapte 250ml. (3) | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Musaca de cartofi 200gr* cu carne tocata 80gr*. Mar. (1,2,4,6) | Ghiveci de legume 190gr*. Pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Iurt 200gr. (3,6) |
| 7 | BILIAR | Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,3) | | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Paste 50gr* cu rasol pulpă de pui (1buc~180gr*). Pâine 150gr. (1,2,4,6) | Cartofi cu b.p.v. 300gr*+50gr*. Iurt 200gr*. Ceai. Pâine 50gr. (1,3,6) |
| 8 | COMUN | Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,3) | | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste. Musaca de cartofi 200gr* cu carne tocata 80gr*. Pâine 150gr. (1,2,4,6) | Ghiveci de legume 190gr*. Ceai. Pâine 50gr. (1,6) |
| 9 | HIDRIC | Ceai fără zahăr. | | Ceai fără zahăr. | Ceai fără zahăr. |
| 10 | H-ZAHARAT | Ceai cu zahăr. | | Supă strecurată. (4,6) | Ceai cu zahar. Pâine. |
| 11 | ANTIFERM | Ceai fără zahăr, brânză proaspătă 70gr, pâine prăjită 50gr. (1,3) | | Supă de legume cu crutoane, Pilaf de orez 50gr* și brânză proaspătă 50gr. Pâine prăjită 150gr. (1,3,4,6) | Paste cu b.p.v.50gr*+50gr. Ceai fără zahăr. Pâine prăjită 50gr. (1,3) |
| 12 | ONCOLOGIC | Ceai, unt 10gr, miere 20gr, cașcaval 50gr, pâine integrala 50gr. (1,3) | Ou fiert 1buc, paine 25gr. (1,2) | Supă cu pui (aripi 100gr*) și galuste.. Paste 50gr* cu rasol pulpa de pui (1buc~180gr*) și sos de roșii. Pâine integrala. (1,2,4,6.) | Ghiveci de legume 190gr*. Pulpa de pui la cuptor (1buc ~180gr*). Ceai. Pâine integrala 50gr. (1,6) |

* - gramaj înainte de preparare termica

cife - lista de alergeni

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

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE ȘI BOLI



MIERCURI 21.01.2026

| | REGIMURI DIETETICE | DIMINEAȚĂ | ORA 10 | PRÂNZ | SEARA |
|----|--------------------|---|-----------------------------------|---|---|
| 1 | LEHUZE | Crenwruști 50gr, unt 10gr, gem 20gr, ceai, pâine 50gr. (1,3,4,5) | Paine 25gr, b.p.v. 70gr. (1,3) | Bors cu oase 100gr* și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu chifelute (carne tocata 70gr*) marinate; pâine 150gr. (1,2,3,4,6) | Tocana de legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Iaurt 200gr. Ceai. Pâine 50gr. (1,3,4,6,8) |
| 2 | RENAL | B.p.v. 70gr, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine fara sare 50gr. (1,3) | | Supă cu legume și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr) la cuptor. Paine fara sare (1,3,4,6) | Tocana de legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Ceai. Pâine fără sare 50gr. (1,4,6,8) |
| 3 | CORTIZON | B.p.v. 70gr, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine fără sare 50gr. (1,3) | Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3) | Supă cu legume și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Paine fara sare. (1,3,4,6) | Tocana de legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Ceai. Paine fara sare 50gr. (1,4,6,8) |
| 4 | CARDIAC | B.p.v. 70gr, unt 10gr, gem 20gr, ceai, pâine fără sare 50gr. (1,3) | | Supă cu legume și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu ficatei de pui 150gr* cu sos de rosii. Pâine fără sare. (1,4,6) | Tocana cu legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Ceai. Pâine fără sare 50gr. (1,4,6,8) |
| 5 | GASTRIC | Ou fierț moale, ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,2,3) | Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3) | Supă cu legume și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,3,4,6) | Orez 50gr* cu legume. Ceai. Iaurt 200gr. Pâine 50gr. (1,3) |
| 6 | DIABET | Crenwruști 50gr, ceai fără zahăr, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine 200gr(1,2,3,4) | Lapte 250ml. (3) | Bors cu oase 100gr* și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu ficatei de pui 150gr cu sos de rosii. (1,4,6) | Tocana de legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Iaurt 200gr. (1,3,4,6,8) |
| 7 | BILIAR | B.p.v. 70gr, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,3) | | Supă cu legume și orez 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor; pâine 150gr. (1,3,4,6) | Orez 50gr* cu legume. Ceai. Iaurt 200gr*. Pâine 50gr. (1,3) |
| 8 | COMUN | Ou fierț 1buc, ceai, unt 10gr, b.p.v. 70gr, pâine 50gr. (1,2,3) | | Bors cu oase 100gr* și orez 10gr*; Piure de cartofi 200gr* cu chifelute (carne tocata 70gr*) marinate. Paine 150gr. (1,2,3,4,6) | Tocana de legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Ceai. Pâine 50gr. (1,8) |
| 9 | HIDRIC | Ceai fără zahăr. | | Ceai fără zahăr. | Ceai fără zahăr. |
| 10 | H-ZAHARAT | Ceai dulce. | | Supă strecurată. (4,6) | Ceai cu zahăr. |
| 11 | ANTIFERM | Brânză proaspătă 70gr, ceai, pâine prăjită 50gr(1,3) | | Supă legume, sote de morcov cu pulpa de pui la gratar ; pâine prajita 150gr. (1,4,8) | Orez 50gr* cu legume, ceai fără zahăr, pâine prăjită 50gr. (1) |
| 12 | ONCOLOGIC | Ou fierț 1buc, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine integrala 50gr. (1,2,3) | Paine 25gr, b.p.v. 70gr. (1,3) | Bors cu oase 100gr* și orez 10gr*, Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pui (1buc~180gr) la cuptor. Paine integrala 150gr. (1,3,4,6) | Tocana de legume 150gr* cu orez 10gr* și ciuperci 20gr*. Pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Ceai. Pâine integrala 50gr. (1,4,6,8) |

* - gramaj înainte de preparare termică
cifre - lista de alergeni

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE ȘI BOLI

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



JOI 22.01.2026

| | REGIMURI DIETETICE | DIMINEAȚĂ | ORA 10 | PRÂNZ | SEARA |
|----|--------------------|---|-------------------------------------|--|---|
| 1 | LEHUZE | Cascaval 50gr, ceai, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,3) | Cremwusti 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*. Pâine 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. Pâine 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. Pâine 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 pul (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,2,4,6) | Macaroane 50gr* cu b.p.v. 50gr*. Ceai. Pâine 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*. Pâine 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*. Pâine 50gr*. Ceai. Pâine 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*. Pâine 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*. Pâine integrala. (1,3) |

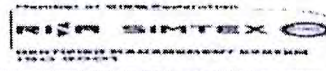
* - gramaaj înainte de preparare termica

cifre - lista de alergeni

Mențiune : Copiii internați în secția 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 METABOLICE



VINERI 23.01.2026

| | 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 tăiței 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,4,6) | Salată orientală 300gr* cu măsline 20gr, pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor, laurt 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 taitel 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr. Portocala(1,4,6) | Salată orientală 300gr* 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 taitel 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc ~180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr. Portocala(1,4,6) | Salată orientală 300gr* 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 taitel 10gr*. Ghiveci de legume cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Pâine fără sare 150gr*. (1,4,6) | Salată orientală 300gr* 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 taitel 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. Portocala (1,4,6) | Salată orientală 300gr* 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) | Borș cu legume. Ghiveci de legume cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Măr 150-200gr. (1,4,6) | Salată orientală 300gr* cu măsline 20gr, pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor, laurt 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 taitel 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpă de pui (1buc~180gr*) la cuptor. Pâine 150gr. (1,4,6) | Salată orientală 300gr* cu măsline 30gr, ceai, pâine 50gr. (1,2) |
| 8 | COMUN | ceai, unt 10gr, telemea 50gr, ou fiert 1buc, pâine 50gr. (1,2,3) | | Borș de legume cu taitel 10gr*, lahnle de fasole 100gr* cu carnati 100gr*. Pâine 150gr. (1,4,5,6,7) | Salată orientală 300gr* 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 prajita 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 tăiței 10gr*. Pilaf 50gr* cu pulpa de pui (1buc=180gr*) la cuptor. Pâine integrala 150gr. (1,4,6) | Salată orientală 300gr* cu măsline 20gr, pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor, mar ~150-200gr, ceai, pâine integrala 50gr. (1,2,3,6) |

* - gramaj inainte de preparare termica

cifre - lista de alergeni

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

MEDIC DIABET, NUTRITIE SI BOLI



SĂMBĂȚĂ 24.01.2026

| | 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. Tocanita de cartofi 200gr, pulpa de pui (1buc~180gr*) la cuptor. 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*, pulpa 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*, pulpa 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*, pulpa 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 pulpa 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. Varza 300gr* cu carne tocata 80gr* si mamaligua (malai 50gr) (1,2,4,6) | Sotte 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*, pulpa 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. Varza 300gr* cu carne tocata 80gr* si mamaliguta (malai 50gr) 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. Sotte 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*, pulpa 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 inainte de preparare termica
cifre - lista de alergeni

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

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE ȘI BOLI



DUMINICĂ 25.01.2026

| | 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 tatei 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 tatei 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 tatei 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. (1,3) |
| 4 | CARDIAC | Ceai, unt 10gr, gem 20gr, b.p.v. 70gr, pâine fără sare 50gr. (1,3) | | Supa de legume cu tatei 10gr*. Mazare 150gr* cu pulpa de pul (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, cascaval 50gr, pâine 50gr. (1,3) | Lapte 250ml, biscuiți 50gr. (1,3) | Supa de legume cu tatei 10gr*. Piure de cartofi 300gr* cu pulpa de pul (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, cascaval 50gr, pâine 50gr. (1,3) | | Supa de legume cu tatei 10gr*. Piure de cartofi 200gr* cu pulpa de pul (1bu ~180gr*) la cuptor. Paine 150gr. (1,3,4,6) | Pilaf de orez 50gr* cu legume. Ceai. Pâine 50gr. (1,3) |
| 8 | COMUN | Ceai, ou fiert 1buc, unt 10gr, gem 20gr, pâine 50gr. (1,2,3) | | Bors de legume cu tatei 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 pul (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 tatei 10gr*. Piure de cartofi 300gr* cu pulpa de pul (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 înainte de preparare termica

cifre - lista de alergeni

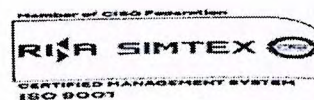
! Meniul poate suferi modificari, in functie de stocul alimentelor!

MEDIC DIABET, NUTRIȚIE SI BOLI



CONSILIUL JUDETEAN IALOMITA
SPITALUL JUDETEAN DE URGENTA SLOBOZIA
Str. Decebal, Nr.3, Slobozia, Judet Ialomita
Cod postal 920013
Telefon 0243-212150, Fax 0249-234657
Email spitalslobozia@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.