

SĂPTĂMÂNA II SI IV LUNI (SJUB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Lapte cu gris 250 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi si morcov 250g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	1240.73 Kcal P=72.7 g G=106.35 g L=53.63 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Lapte cu gris 250 g (4)	Supa de legume 300g Orez dietetic pasat 250 g Rasol pui pasat 100 g	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi si morcov 250g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	1573 Kcal P=82 g G=168 g L=42 g
HIDRIC LA 1B	Ceai neindulcit 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 300 ml (7)	Compot 250 g	Zeama orez 250 g Ceai neindulcit 250 ml	705 Kcal P=23 g G=142 g L=22 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 120+30 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 200 g Mar copt 100 g (4)	1298 Kcal P=60 g G=178 g L=38 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 150+50 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 250 g Mar copt 100 g (4)	1506 Kcal P=78 g G=165 g L=59 g
HEPATIC 4A	Legume (ardei, rosii) 80 g Telemea 50 g Crenvursti 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume si fidea 300 g Budinca de dovlecel 250 g Friptura pui 90 g Paine 100 g (1, 7)		Cartofi copti 250g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1,4)	2178 Kcal P=114 g G=274 g L=67 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Crema de branza 50 g Mar copt 100 g Biscuiti 50 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (1)	Supa de legume si fidea 300 g Budinca de dovlecel 250g Friptura pui 90 g Paine prajita 100 g (1, 4)		Cartofi copti 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine prajita 100 g (1, 4)	2030 Kcal P=115 g G=253 g L=61 g
COPII 1-3 ANI	Ou fiert moale 50 g cascaval 50 g Banana 1 buc Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Legume 30 g Ceai 150 ml (1, 2, 4)	Lapte 150 ml Biscuiti 30 g (1, 4)	Supa de legume si fidea 150 g Budinca de dovlecel 150 g Paine 50 g Piept pui la cuptor pasat 60 g (1, 4)	Lapte cu gris 150 g (4)	Pilaf cu legume 150g Piept pui la cuptor pasat 60 g Ceai 150 ml (4, 7)	2001 Kcal P=112 g G=242 g L=63 g
DIABET	Masline 30 g Unt 10 g Cascaval 50 g Branza topita 17,5g Legume 80 g Ceai neindulcit 250 ml Crenvursti 50 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Supa de legume si fidea 300 g Paine 50 g Cartofi cuptor 250 g Friptura de pui 90 g Salata de varza 100 g (1)	Branza topita 17,5 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Risotto 250 g Piept de pui la cuptor 60 g Salata de varza 100 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2877 Kcal P=139 g G=282 g L=98 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Masline 30g Unt 10 g Cascaval 50 g 9b Telemea 50g 9a Gem 20 g Branza topita 17,5g Legume 50 g Ceai 250 ml Crenvursti 50 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume si fidea 300 g Paine 150 g Iahnie de fasole 250g Piept de pui la cuptor 60 g (1)		Tocanita de legume cu pui 300g Paine 100g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2301 Kcal P=107 g G=242 g L=99 g
COPII 3-18 ANI	Unt 10 g Banana 1 buc Cascaval 50 g Gem 20 g Branza topita 17,5g Legume 80 g Ceai 250 ml Crenvursti 50 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 250 ml Biscuiti 50 g (1, 4)	Supa de legume si fidea 300 g Iahnie de fasole 250g Piept de pui la cuptor 60g Salata de varza 100 g (2, 4)	Lapte cu gris 250 g (4)	Tocanita de legume cu pui 300g Paine 100g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2783 Kcal P=131 g G=358 g L=108 g
HIV, NEO, MEDICI, ARSI	Masline 30g Unt 10 g Cascaval 50 g Gem 20 g Branza topita 17,5g Iaurt 150 g Legume 80 g Ceai 250 ml Crenvursti 50 g Paine 50 g (1, 4)	ARSI Gratar piept 100 g	Supa de legume si fidea 300 g Paine 100g Iahnie de fasole 250 g Piept de pui la cuptor 60g Salata de varza 100 g Desert (medici/fruit proaspat) (1, 7)	ARSI Gratar piept 100 g	Tocanita de legume cu pui 300g Paine 100 g Ceai 250 ml Desert (1)	2876 Kcal P=137 g G=352 g L=118 g
REGIM VEGAN / DE POST	Salata asortata 100 g Salata de vinete 100 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	Eugenia 35 g Mar 1 buc (1)	Supa de legume si fidea 300 g Iahnie de fasole 300 g Paine 100 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote legume 300 g Salata de morcov/varza 100 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2302 Kcal P=58 g G=287 g L=52 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Compot 250 g Gem 40 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml Sote de morcov 100 g (1)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Supa de legume 300 g (conform lista alimente premise) Pilaf cu legume 250 g Paine 100 g Pulpa pui cuptor 90 g (1)	Compot 250 g	Cartofi copti 250 g Salata de morcov/varza 100 g Piept de pui la cuptor 60 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2315 Kcal P=102 g G=422 g L=32 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 4B	Compot 250 g Ceai menta 250 ml Gem 40 g Paine 50 g Sote de morcov 100 g (1)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Supa de legume 300 g (conform lista alimente premise) Pilaf cu legume 300 g Paine 100 g (1, 7)	Compot 250 g	Cartofi copti 300 g Salata de morcov/varza 100 Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2184 Kcal P=49 g G=462 g L=23 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu cascaval 80 g ardel 50 g Sandwich 50 g cu snitel de pui 80 g (1, 4)	Mar 1 buc Croissant 1 buc (1)			910 Kcal P=32 g G=104 g L=39 g	
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Mar copt 150 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Compot 250 g	Supa de legume si fidea 300 g Pilaf cu legume 250 g Friptura pui 90 g Paine prajita 100 g (1, 7)	Biscuiti 50 g (1)	Sote legume permise 150 g Paste fierte 100 g Rasol de pui 90 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 100 g (1, 7)	2382 Kcal P=111 g G=368 g L=56 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A 5ASAB (fara sare si alimente procesate)	Mozzarella 50 g Unt 10 g Salata de vinete 100 g Gem 20 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume si fidea 300 g Paine 100 g Pilaf cu legume 250g Piept de pui la cuptor 60 g		Tocanita de legume cu pui 300g Paine 100 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2305 Kcal P=98 g G=388 g L=76 g

- 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.

Intocmit:

- Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

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 (8) Soia si produse derivate

SĂPTĂMÂNA II SI IV MARTI (SJUB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de morcovi 250 g Branza de vaci 50 g Ceai 250 ml (4)	787,5 Kcal P=47,69 g G=73,95 g L=31,41 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 300 ml Piure de legume 250 g Rasol pui pasat 100 g (4, 7)	Iaurt 150 g (4)	Piure de morcovi 250 g Branza de vaci 50 g Ceai 250 ml (4)	1656 Kcal P=92 g G=190 g L=42 g
HIDRIC IA 1B	Ceai neindulcit 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 300 ml (7)	Iaurt 150 g	Piure de morcov 250 ml Ceai neindulcit 250 ml (4)	704 Kcal P=28 g G=120 g L=14 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Crema branza 50 g, Unt 10 g, Mozzarella 50 g, Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Fulgi ovaz 30 g (4)	Piure de dovleac cu smantana 200 g, Paine 30 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi cu smantana 200 g Paine 30 g (1, 4)	1108 Kcal P=44 g G=133 g L=45 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Crema branza 50 g Unt 10 g, Mozzarella 50 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 200 ml Fulgi ovaz 50 g (4)	Piure de dovleac cu smantana 250 g, Paine 60 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi cu smantana 250 g Paine 60 g (1, 4)	1444 Kcal P=54 g G=189 g L=53 g
HEPATIC 4A	Pateu 30 g Legume (ardei, rosii) 80 g Cascaval 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu galusti 300 g Rizotto 250 g Friptura de pui 90 g Salata sfecla 100 g Paine 100 g (1, 7)		Paste cu piept pui si sos alb 300 g Ceai 250 ml (1)	2705 Kcal P=141 g G=355 g L=109 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Crema branza 50 g Ou posat 50 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu galusti 300 g Pilaf cu legume 250 g Friptura de pui 90 g Paine prajita 100 g (1, 7)		Budinca paste cu branza de vaci usor sarata 300 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml (1, 4)	2398 Kcal P=141 g G=283 g L=86 g
COPII 1-3 ANI	Crema branza 50 g Legume 50 g Pateu 30 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 150 ml (1, 4)	Lapte 150 ml Cereale 30 g Banana 1 buc (1, 4)	Supa cu galusti 150 g Piure cartofi 150 g Paine 50 g Piftel 60 g (1)	Lapte 150 ml Turta dulce 1 buc (1, 4)	Paste cu piept pui pasat si sos alb 150 g Mar copt 100 g Ceai 150 ml (1)	1623 Kcal P=68 g G=194 g L=62 g
DIABET	Branza topita 17,5 g Legume 80 g Unt 10 g Pateu 30 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4) Unt 10 g Cascaval 50g Sunca pui 50 g	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Supa cu galusti 300 g Paine 100 g Cartofi taranesti 250 g Friptura de pui 90 g (1)	Cascaval 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Paste bologneze 250 g Ceai neindulcit 250 ml (1)	2800 Kcal P=166 g G=287 g L=109 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Branza topita 17,5 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Pateu 30 g Ceai 250 ml Icre 1 buc Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba taraneasca 300 g Mancarica de cartofi 250 g Friptura porc 90 g Paine 100 g (1, 4)		Rizotto 250 g Friptura pui 90 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2815 Kcal P=152 g G=283 g L=97 g
COPII 3-18 ANI	Branza topita 17,5 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Sunca pui 50 g Pateu 30 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte 250 ml Cereale 50 g Banana 1 buc (1, 4)	Ciorba taraneasca 250 g Paine 100 g Ardei umpluti 250 g Mamaliga 100 g (1)	Lapte 250 ml Turta dulce 1 buc (1, 4)	Piure cartofi 250 g Friptura pui 90 g Salata 100 g Ceai 150 ml Paine 100 g (1)	280 Kcal P=128 g G=336 g L=98 g
HIV, NEO, MEDICI, ARSI	Branza topita 17,5 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Icre 1 buc Iaurt 150 g Pateu 30 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	ARSI Friptura pui 90 g	Ciorba taraneasca 300 g Paine 100 g Ardei umpluti 250 g Mamaliga 100 g Desert (medici/fruct proaspat) (1)	ARSI Friptura pui 90 g	Piure cartofi 250 g Salata 100 g Friptura pui 100 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2882 Kcal P=158 g G=298 g L=126 g
REGIM VEGAN/ DE POST	Biscuiti 50 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml Cartofi pe plita 100 g (1)	Compot 250 g	Ciorba taraneasca 300 g Pilaf cu legume 300 g Salata varza 100 g Paine 100 g (1)	Biscuiti 50 g Mar 150 g (1)	Piure cartofi 300 g Salata 100 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2322 Kcal P=52 g G=407 g L=49 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Biscuiti 50 g Gem 20 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml Cartofi pe plita 100 g (1)	Covrigi 60 g Compot 250 g (1)	Supa de legume 300 g Paine 100 g Sote de legume premise 250 g Pulpa pui la cuptor 90 g (1)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Cartofi natur 250 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml Piept pui la cuptor 60 g (1)	2366 Kcal P=96 g G=408 g L=38 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 4B	Biscuiti 50 g Gem 20 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml Cartofi pe plita 100 g (1)	Covrigi 60 g Compot 250 g (1)	Supa de legume 300 g Paine 100 g Sote de legume 300 g (1, 7)	Mar copt 100 g Biscuiti 50 g (1)	Cartofi natur 300 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2248 Kcal P=72 g G=431 g L=38 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu gratar pui 80 g Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardei 50 g (1, 4)		Mar 1 buc Prajitura 35 g (1, 4)			695 Kcal P=35 g G=91 g L=20 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Mar copt 150 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Compot 250 g	Supa de legume 300 g Sote de legume premise 250 g Friptura de pui 90 g Paine prajita 100 g (1, 7)	Biscuiti 60 g (1)	Paste 100 g Sote morcov 150 g Friptura de pui 90 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 100 g (1)	2304 Kcal P=108 g G=388 g L=52 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A 5ASAB (fara sare si alimente procesate)	Unt 10 g Gem 20 g Ou 50 g Mozzarella 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (1)	Ciorba taraneasca 300 g Paine 100 g Mancare ce cartofi 250 g Friptura porc 90 g (1, 4)		Rizotto 250 g Friptura pui 90 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2405 Kcal P=106 g G=302 g L=94 g

• 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.

Intocmit:

- Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

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 (8) Soia si produse derivate

SĂPTĂMÂNA II SI IV MIERCURI (SJUB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 1 6:00	CINA	Valoare energetica
<i>Oral/enteral pacient cu nevoi speciale</i>	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi 250 g Pulpa pui pasata 100 g Ceai 250 ml (4)	1222.5 Kcal P=68.24 g G=99.2 g L=60.06 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 300 g Piure de morcov 250 g Pulpa pui pasata 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi 250 g Pulpa pui pasata 100 g Ceai 250 ml (4)	1295 Kcal P=92 g G=156 g L=31 g
HIDRIC IA 1B	Ceai neindulcit 250 ml Compot strecurat 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume strecurata 300 ml (7)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi lichid 250 ml Ceai neindulcit 250 ml (4)	768 Kcal P=26 g G=150 g L=15 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Ou fiert moale 50 g Mozzarella 30 g Unt 10 g Iaurt 150 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 150 ml (1, 4)	Piure de legume cu smantana 250 g Paine 60 g (1, 4)	Lapte cu faina de orez 150 ml (1, 4)	Lapte cu gris 200 g (4)	1262 Kcal P=44 g G=176 g L=42 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Ou fiert moale 50 g Mozzarella 50 g Unt 10 g Iaurt 150 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte cu fidea 200 ml (1, 4)	Piure de legume cu smantana 300 g Paine 60 g (1, 4)	Lapte cu faina de orez 200 ml (1, 4)	Lapte cu gris 250 g (4)	1657 Kcal P=60 g G=234 g L=53 g
HEPATIC 4A	Legume (ardei, rosii) 80 g Telemea 50 g Unt 10 g Miere 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml Sunca de pui 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de cartofi 300 g Sote legume mexicane 250 g Friptura de pui 90 g Paine 100 g (1, 7)		Piure cartofi 300 g Friptura pui 90 g Salata 100 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2402 Kcal P=139 g G=276 g L=92 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Crema branza 50 g Mar copt 120 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Dovlecel gratar 100 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume si orez 300 g Piure de dovleac 250 g Friptura de pui 90 g Paine prajita 100 g (1)		Cartofi la cuptor 250 g Friptura pui 90 g Ceai 250 ml Paine prajita 100 g (1)	2002 Kcal P=101 g G=267 g L=59 g
COPII 1-3 ANI	Unt 20 g Nutella 12 g Crema telemea 50 g Ceai 150 ml Paine 50 g Ou la cuptor cu cascaval 50 g Legume 30 g (1, 2, 4)	Banana 1 buc Lapte cu orez 150 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 150 g Piure de dovleac 150 g Pulpa pui pasata 60 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Biscuiti 30 g (1, 4)	Piure de cartofi 150 g Pulpa pui pasata 60 g Ceai 150 ml Paine 50 g (1, 4)	1622 Kcal P=78 g G=182 g L=61 g
DIABET	Cascaval 50 g Legume 80 g Sunca 50 g Unt 10 g Ou 50 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 250 g Paine 50 g Cartofi la cuptor cu cascaval 250 g Friptura pui 90 g Salata 100 g (1, 2, 4)	Cascaval 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Omleta la cuptor cu legume mexicane 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 4, 7)	2775 Kcal P=151 g G=240 g L=134 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Cascaval 50 g /9B Telemea 50 g /9A Legume 80 g Crenvursti 50 g Unt 10 g Gem 20 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de cartofi 300 g Mancare mazare 250 g /9A Sote legume mexicane 250 g /9B OG Friptura de pui 90 g Paine 100 g (1, 2, 4, 7)		Piure de cartofi dulci 250 g Piept pui gratar 60 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2314 Kcal P=118 g G=253 g L=86 g
COPII 3-18 ANI	Cascaval 50 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Sunca pui 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Banana 1 buc Lapte cu orez 250 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 250 g Paine 100 g Cartofi la cuptor cu cascaval 250 g Snitel piept 100 g Salata 100 g (1, 4)	Lapte 250 ml Biscuiti 50 g (1, 4)	Tochitura cu ou, telemea rasa si piept pui 250 g Mamaliga 100 g Paine 100 g Ceai 150 ml (1)	2948 Kcal P=136 g G=302 g L=108 g
HIV,NEO, MEDICI, ARSI	Cascaval 50 g Legume 80 g Gem 20 g Unt 10 g Iaurt 150 g Sunca pui 50 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	ARSI Gratar piept 60 g	Ciorba de cartofi 300 g Paine 100 g Cartofi la cuptor cu cascaval 250 g Snitel piept 100 g Salata 100 g Desert (medici/fruit proaspat) (1)	ARSI Gratar piept 60 g	Tochitura cu ou, telemea rasa si piept pui 250 g Mamaliga 100 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	2910 Kcal P=130 g G=298 g L=112 g
REGIM VEGAN/ DE POST	Dovlecel la gratar 100 g Cartofi la gratar 100 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	Biscuiti 50 g Banana 1 buc (1)	Ciorba de cartofi 300g Cartofi pai la cuptor 300 g Paine 100 g Salata de varza 100 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Sote legume mexicane 300 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1, 7)	2594 Kcal P=74 g G=461 g L=52 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Dovlecel la gratar 100 g Cartofi la gratar 100 g Gem 40 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	Biscuiti 60 g (1)	Supa de legume si orez 300 g Paine 100 g Piure de morcov si dovleac 250 g Pulpa pui la cuptor 90 g (1)	Mar copt 120 g	Pilaf cu legume permise 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai menta 250 ml Paine 100 g (1, 7)	2126 Kcal P=93 g G=348 g L=42 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 4B	Dovlecel la gratar 100 g Cartofi la gratar 100 g Gem 40 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	Biscuiti 60 g (1)	Supa de legume si orez 300 g Paine 100 g Piure de morcov si dovleac 300 g (1)	Mar copt 120 g	Pilaf cu legume permise 300 g Ceai menta 250 ml Paine 100 g (1, 7)	2102 Kcal P=58 g G=397 g L=35 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardel 50 g Sandwich 50 g cu gratar pulpa pui 80 g (1, 4)	Mar 1 buc Turta dulce 1 buc (1)				690 Kcal P=36 g G=88 g L=20 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Mar copt 120 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Covrigi 1 buc Compot 250 g (1)	Supa de legume si orez 300 g Paine prajita 100 g Orez 100 g Piure de morcov 150 g Friptura de pui 90 g (1, 4, 7)	Biscuiti 50 g (1)	Piept de pui la cuptor 60 g Paste 100 g Sote legume permise 150 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 100 g (1, 7)	2406 Kcal P=118 g G=412 g L=47 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A 5ASAB (fara sare si alimente procesate)	Unt 10 g Gem 20 g Dovlecel gratar 100 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (1)	Ciorba de cartofi 300 g Sote legume mexicane 250 g Friptura de pui 90 g Paine 100 g (1, 2, 4, 7)		Piure de cartofi dulci 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1, 4)	2205 Kcal P=109 g G=249 g L=83 g

- 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.

Intocmit:

- Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

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 (8) Soia si produse derivate

SĂPTĂMÂNA II SI IV JOI (SJUB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi dulci 300 g Branza de vaci 50 g Ceai 250 ml (4)	989,94 Kcal P=51,76 g G=110,18 g L=38 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 300 ml Piure de morcov 250 g Pulpa pui pasata 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi dulci 300 g Branza de vaci 50 g Ceai 250 ml (4)	1302 Kcal P=96 g G=182 g L=46 g
HIDRIC IA 1B	Ceai neindulcit 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume strecurata 300 ml	Compot strecurat 250 g	Piure de cartofi dulci lichid 250 ml Ceai neindulcit 250 ml (4)	668 Kcal P=28 g G=105 g L=13 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 120+30 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 150 ml (1, 4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 200 g Mar copt 100 g (4)	1298 Kcal P=60 g G=178 g L=38 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 150+50 g Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 200 ml (1, 4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 250 g Mar copt 100 g (4)	1506 Kcal P=78 g G=165 g L=59 g
HEPATIC 4A	Legume (ardei, rosii) 80 g Cascaval 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml Pateu 30 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu galusti 300 g Budinca de dovleac 250 g Friptura pui 90 g Paine 100 g (1)		Pilaf cu ciuperci 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml , Paine 50 g (1,4)	2477 Kcal P=110 g G=275 g L=76 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Crema branza 50 g Ou posat 50 g Unt 10 g Biscuiti 50 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu galusti 300 g Budinca de dovleac 250 g Friptura pui 90 g Paine prajita 100 g (1)		Pilaf cu legume 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	2425 Kcal P=113 g G=288 g L=86 g
COPII 1-3 ANI	Crema branza 60 g Sunca pui 50 g Unt 20 g Gem 20 g Ceai 150 ml Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Eugenia 1 buc (1, 4)	Supa cu galusti 150 g Budinca de dovleac 150 g Pulpa la cuptor pasata 60 g Paine 50 g (1)	Lapte 150 ml Turta dulce 30 g (1, 4)	Budinca de paste cu branza de vaci 150 g Ceai 150 ml (1, 4)	1608 Kcal P=74 g G=226 g L=53 g
DIABET	Cascaval 50 g Crenvrusti 50 g Pateu 30 g Legume 80 g Unt 10 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Ciorba taraneasca 300 g Friptura de pui 90 g Paine 50 g Budinca de cartofi 250 g Salata varza 100 g (1)	Cascaval 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Pilaf cu ciuperci 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1)	2696 Kcal P=146 g G=282 g L=107 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Cascaval 50 /9A Salata vinete 100 Pateu 30 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba taraneasca 300 g Paine 100 g Mancare varza 250 g Mamaliga 100 g Friptura porc 90 g Cartofi taranesti 250 g / OG NEFRO (1)		Pilaf cu ciuperci 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2786 Kcal P=121 g G=307 g L=109 g
COPII 3-18 ANI	Cascaval 50 g Omleta 60 g Pateu 30 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Lapte 250 ml Eugenia 1 buc (1, 4)	Ciorba taraneasca 300 g Paine 50 g Piure cartofi 250 g Friptura pui 90 g Salata varza 100 g (1)	Lapte 250 ml Turta dulce 50 g (1, 4)	Pilaf cu ciuperci 200 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2885 Kcal P=125 g G=303 g L=107 g
HIV NEO MEDICI ARSI	Cascaval 50 g Ou 50 g Iaurt 150 g Pateu 30 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	ARSI Friptura pui 100 g	Ciorba taraneasca 300 g Paine 100 g Piure de cartofi 250 g Friptura pui 90 g Salata varza 100 g Desert (medici/fruct proaspat) (1)	ARSI Friptura pui 100 g	Pilaf cu ciuperci 250 g Piept de pui la cuptor 60g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2899 Kcal P=138 g G=306 g L=121 g
REGIM VEGAN / DE POST / HEPATIC 2 (4B)	Salata vinete 100 g Salata asortata 100 g Paine 50 g Gem 20 g (1)	Eugenia 35 g Mar 1 buc (1)	Ciorba taraneasca 300 g Mancare de fasole uscata 300 g Salata varza 100 g Paine 100 g (1, 7)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Pilaf cu legume 300 g Salata varza 100 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2457 Kcal P=57 g G=428 g L=58 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 20 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml Covrigi 60 g Cartofi pe plita 100 g (1)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Supa de legume (cu legume premise) 300 g Paine 100 g Piure de dovleac 300 g Rasol porc 90 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Pilaf cu legume permise 250 g Piept pui la cuptor 60 g Salata varza si morcov 100 g Ceai menta 250 ml Paine 100 g (1)	2665 Kcal P=112 g G=416 g L=76 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 4B	Gem 20 g Paine 100 g Ceai menta 250ml Covrigi 60 Compot 250 g Cartofi pe plita 100 g (1)	Biscuiti 50 g Mar copt 100 g (1)	Supa de legume (cu legume premise) 300 g Paine 100 g Piure de dovleac 300 g (1, 7)	Biscuit 50 g Compot 250 g (1)	Pilaf cu legume permise 250 g Salata varza si morcov 100 g Ceai de menta 250 ml Paine 100 g (1, 7)	2512 Kcal P=52 g G=477 g L=42 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardei 50 g Sandwich 50 g cu snitel piept 80 g (1, 4)	Croissant 60 g Mar 1 buc (1, 4)				517 Kcal P=23 g G=53 g L=23 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Morcov fiert 100 g Biscuiti simpli 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Covrigi 60 g Compot 250 g (1)	Supa de legume si orez 300 g Paine prajita 100 g Sote de morcov 250 g Pifele piept pui cuptor 100 g (1, 7)	Biscuiti 50 g (10)	Pilaf cu legume permise 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai de menta 250 ml Paine prajita 100 g (1)	2567 Kcal P=111 g G=409 g L=54 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A SASAB (fara sare si alimente procesate)	Unt 10 g Ou 50 g Gem 20 g Paine 50 g Salata vinete 100 g Legume 80 g (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (1)	Ciorba taraneasca 300 g Paine 100 g Mancare varza 250 g Friptura porc 90 g (1)		Pilaf cu ciuperci 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1)	2650 Kcal P=104 g G=285 g L=97 g

• 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.

Intocmit:

Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

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 (8) Soia si produse derivate

SĂPTĂMÂNA IV VINERI SPITAL (SJUB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
<i>Oral/enteral pacient cu nevoi speciale</i>	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Compot mar pasat 250 g	Piure de telina 250 g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	1147.5 Kcal P=74.55 g G=97.4 g L=49.7 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Pasta branza 50 g Mar copt pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu legume 250 ml Piure de morcov 250 g Piept de pui pasat 100 g (4)	Compot mar pasat 250 g	Piure de telina 250 g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	1142 Kcal P=67 g G=117 g L=42 g
HIDRIC IA 1B	Ceai neindulcit 250 ml Compot strecurat 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa crema dovlecel lichid 300 ml (4)	Iaurt 150 g (4)	Mucilagiu orez 300 ml Ceai neindulcit 250 ml (4)	633 Kcal P=14 g G=92 g L=14 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Crema branza 50 g, Unt 10 g, Mozzarella 50 g, Paine 50 g (1, 4)	Lapte 150 ml Fulgi ovaz 30 g (4)	Piure de dovleac cu smantana 200 g, Paine 30 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi cu smantana 200 g Paine 30 g (1, 4)	1108 Kcal P=44 g G=133 g L=45 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Crema branza 50 g, Unt 10 g, Mozzarella 50 g, Paine 50 g (1, 4)	Lapte 200 ml Fulgi ovaz 50 g (4)	Piure de dovleac cu smantana 250 g, Paine 60 g (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de cartofi cu smantana 250 g Paine 60 g (1, 4)	1444 Kcal P=54 g G=189 g L=53 g
HEPATIC 4A	Sunca de pui 50 g Legume (ardei, rosii) 80 g Telemea 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu legume si orez 300 g Paine 100 g Salata varza 100 g Piure cartofi 250 g Friptura pui 90 g (1, 4)		Paste cu piept pui 300 g Paine 100 g Ceai 150 ml (1)	2426 Kcal P=113 g G=245 g L=96 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Branza vaci 50 g Mar copt 150 g Biscuiti 50g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa cu legume si orez 300 g Paine prajita 100 g Piure cartofi 250 g Friptura de pui 90 g (1, 4)		Pilaf cu legume 250 g Friptura de pui 90 Paine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2333 Kcal P=103 g G=315 g L=73 g
COPH 1-3 ANI	Ou la cuptor cu cascaval 60 g Unt 10 g Gem 20 g Crema telemea 50 g Legume 30 g Ceai 150 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Lapte 150 g Cereale 30 g (1, 4)	Supa cu legume si orez 150 g Paine 50 g Budinca de cartofi cu carne pui 150 g (1, 4)	Prajitura 35 g Lapte 150 ml (1, 4)	Pilaf cu legume 150 g Piept pui la cuptor pasat 60 g Paine 50 g Ceai 150 ml (1)	1682 Kcal P=68 g G=202 g L=56 g
DIABET	Cascaval 50 g Salata vinete 100 g Unt 10 g Crenvursti 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 250 g Piure de cartofi 250 g Friptura de porc 90 g Paine 50 g Salata varza 100 g (1, 2, 4)	Cascaval 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 30 g (1, 4)	Paste bologneze 250 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 2)	2701 Kcal P=150 g G=254 g L=94 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Telemea 50 g /9A Salata vinete 50 g/9B Nutella 12 g Unt 10 g Crenvursti 50 g Legume 80 g Ou 50 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de cartofi 300 g Mancare ciuperci 250 g Friptura de porc 90 g Paine 50 g Mamaliga 100 g (1, 2, 4)		Piure de cartofi 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine 100 g (1, 4)	2203 Kcal P=120 g G=169 g L=108 g
COPH 3-18 ANI	Telemea 50 g Sunca pui 50 g Salata vinete 50 g Nutella 12 g Unt 10 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Lapte 250 g Cereale 50 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 300 g Piure de cartofi 250 g Friptura de porc 90 g Paine 200 g Salata varza 100 g (1, 2, 4)	Prajitura 35 g Lapte 250 ml (1, 4)	Paste bologneze 250 g Ceai 150 ml	2792 Kcal P=145 g G=265 g L=118 g
HIV NEO, MEDICI ARSI	Telemea 50 g Sunca pui 50 g Salata vinete 50 g Nutella 12 g Unt 10 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	ARSI Gratar piept 60 g	Ciorba de cartofi 300 g Piure de cartofi 250 g Friptura de porc 90 g Paine 100 g Salata varza 100 g Desert (medici/fruit proaspat) (1, 2)	ARSI Gratar piept 60 g	Paste bologneze 250 g Ceai 250 ml (1, 4)	2698 Kcal P=140 g G=251 g L=111 g
REGIM VEGAN / DE POST /	Salata vinete 100 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml Dovlecel pe plita 100 g (1)	Eugenia 35 g Banana 1 buc (1)	Ciorba de cartofi 300 g Mancare ciuperci 300 Paine 100 g Mamaliga 100 g (1)	Biscuiti 50 g Compot 250 g (1)	Cartofi natur cu morcovi sote 300 g Paine 100 g Salata de varza 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2327 Kcal P=61 g G=384 g L=62 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 20 g Paine 50 g Ceai menta 250 ml Dovlecel pe plita 100 g (1)	Covrigi 60 g Compot 250 g (1)	Supa legume si orez 300 g Pilaf cu legume permise 250 g Friptura pui 90 g Paine 100 g (1)	Mar copt 100 g Covrigi 60 g (1)	Cartofi natur cu morcovi sote 300 g Paine 100 g Salata varza 100 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai menta 250 ml (1)	2517 Kcal P=100 g G=377 g L=80 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 2 (4B)	Gem 20 Paine 50 g Ceai menta 250 ml Dovlecel pe plita 100 g (1)	Covrigi 60 g Compot 250 g (1)	Supa legume si orez 300 g Paine 100 g Pilaf cu legume permise 400 g (1)	Mar copt 100 g Covrigi 60 g (1)	Cartofi natur cu morcovi sote 300 g Paine 100 g Salata varza 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2369 Kcal P=72 g G=403 g L=52 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardel 50 g Sandwich 50 g cu gratar piept 80 g (1, 4)		Prajitura 35 g Mar 150 g (1, 4)		695 Kcal P=35 g G=91 g L=20 g	
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Morcov fiert 50 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Covrigi 60 g Compot 250 g (1)	Supa de legume permise 300 g Paine prajita 100 g Pilaf 100 g Piure morcov 150 g Friptura de pui 90 g (1, 7)	Biscuiti 50 g (1)	Sote de legume 250 g Piept pui la cuptor 60 g Ceai 250 ml Paine prajita 100 g (1, 7)	2224 Kcal P=102 g G=355 g L=62 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A SASAB (fara sare si alimente procesate)	Salata vinete 150 g Legume 80 g Unt 10 g Gem 20 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 g (1, 4)	Ciorba de cartofi 300 g Mancare de ciuperci 250 g Friptura de porc 90 g Paine 50 g Mamaliga 100 g (1, 2, 4)		Piure de cartofi 250 g Piept pui la cuptor 60 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 4)	2211 Kcal P=109 g G=261 g L=96 g

- 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.

Intocmit:

Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

SUBSTANTE CARE CAUZEAZA ALERGII SAU INTOLERANTE ALIMENTARE (1) Cereale care contin gluten (grau, seacara, 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 (8) Soia si produse derivate

SĂPTĂMÂNA II SI IV SABBATA (SJOB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10 :00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Compot mar pasat 250 g	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure de morcov cu dovlecel 350 g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	911 Kcal P=59.95 g G=111.05 g L=22.4 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Compot mar pasat 350 g	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 250 ml Piure cartof dulce 250 g Piept de pui pasat 60 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure de morcov cu dovlecel 350 Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	1023 Kcal P=53 g G=119 g L=35 g
HIDRIC IA 1B	Ceai neindulcit 250 ml	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume strecurata 350 ml	Compot 250 g	Piure de morcov cu dovlecel lichid 300 g Ceai neindulcit 250 ml (4)	679 Kcal P=17 g G=125 g L=14 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Ou fiert moale 50 g Mozzarella 30 g Unt 10 g Iaurt 150 ml Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 150 ml (1, 4)	Piure de legume cu smantana 250 g Paine 60 g (1, 4)	Lapte cu faina de orez 150 ml (1, 4)	Lapte cu gris 200 g (4)	1262 Kcal P=44 g G=176 g L=42 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Ou fiert moale 50 g Mozzarella 50 g Unt 10 g Iaurt 150 ml Paine 50 g (1, 4)	Lapte cu fidea 200 ml (1, 4)	Piure de legume cu smantana 300 g Paine 60 g (1, 4)	Lapte cu faina de orez 200 ml (1, 4)	Lapte cu gris 250 g (4)	1657 Kcal P=60 g G=234 g L=53 g
HEPATIC 4 A	Legume (ardei, rosii) 80 g Cascaval 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml Pateu 30 g	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume cu fidea 300 g Paine 100 Legume sote 250 g Piept pui la cuptor 60 g (1)		Budinca de cartofi 250 g Piftete din piept pui dietetice 100 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2104 Kcal P=105 g G=268 g L=70 g
ULCER 2A 2B POSTOPERATOR ULCER 1-3	Branza de vaci 50 g Biscuiti 50 g Ou posat 50 g Unt 10 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume cu fidea 300 g Paine prajita 100 g Legume sote 250 g Piept pui la cuptor 60 g (1)		Budinca de cartofi 250 g Piept de pui la cuptor 60 g Paine prajita 100 g Ceai 250 ml (1)	2111 Kcal P=109 g G=275 g L=71 g
COPII 1-3 ANI	Crema branza 50 g Pateu 30 g Legume 30 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Lapte cu gris 150 g (1)	Supa de legume cu fidea 150 g Paine 50 g Piure de legume 150 g Piept pui la cuptor pasat 60 g (1)	Lapte 150 g Eugenia 1 buc (1, 4)	Piure de cartofi 150 g Piftete din piept de pui 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1)	1658 Kcal P=75 g G=234 g L=55 g
DIABET	Branza topita 17,5 g Sunca pui 50 g Unt 10 g Crema branza 50 g Ou 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Ciorba ardeleneasca 250 g Cartofi la cuptor 250 g Carne de porc cuptor 90 g Salata de varza 100g Paine 50 g (1)	Cascaval 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Placinta omleta cu legume mexicane 250 g Gratar pui 60 g Paine 50 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 7)	2538 Kcal P=138 g G=256 g L=99 g
COMUN CU SARE 9A FARA SARE 9B	Crenvursti 50 g Cascaval 50 g Miere 20 g Unt 10 g Ou 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba ardeleneasca 300 g Sote de fasole verde 250 g Carne de porc 90 g Paine 100 g (1) OG Cartofi natur 250g		Pilaf cu legume 250 g Pulpe de pui la cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2618 Kcal P=116 g G=296 g L=101 g
COPII 3-18 ANI	Sunca pui 50 g Telemea 50 g Miere 20 g Unt 10 g Ou ochi 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4, 11)	Lapte cu gris 250 g (1, 4)	Ciorba ardeleneasca 250 g Cartofi la cuptor 250 g Carne de porc 90 g Salata de varza 100 g Paine 100 g (1)	Lapte 150 g Eugenia 1 buc (1, 2, 4)	Placinta omleta cu legume mexicane 250 g Gratar pui 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2835 Kcal P=135 g G=342 g L=117 g
HIV NEO, MEDICI ARSI	Telemea 50 g Sunca 50 g Miere 20 g Unt 10 g Ou ochi 50 g Legume 80 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4, 11)	ARSI Friptura de pui 90 g	Ciorba ardeleneasca 300 g Cartofi la cuptor 250 g Carne de porc 90 g Salata de sfecla 100 g Paine 100 g (1)(Desert medici-fructe proaspete)	ARSI Gratar piept de pui 60 g	Placinta omleta cu legume mexicane 250 g Gratar pui 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 2, 4, 7)	2882 Kcal P=135 g G=336 g L=118 g
REGIM VEGAN / DE POST	Biscuiti 50 g Gem 20 g, Paine 50 g Ceai 250 ml Cartofi pe plita 100 g (1)	Eugenia 35 g Mar 150 g (1)	Supa de legume 300 g Pilaf cu legume 300 g Salata de sfecla 100g Paine 100 g (1)	Biscuiti simpli 50 g Compot 250 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai menta 250ml (1)	2486 Kcal P=58 g G=460 g L=41 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 20 g Morcov sote 100 g Paine 100 g Compot 250 ml (Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente premise) 300 g Pilaf cu legume 250 g Paine 100 g Piept pui la cuptor 60 g (1)	Compot 250 g Covrigi 60 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Pulpa de pui cuptor 90 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml	2464 Kcal P=74 g G=477 g L=38 g
ALERGIC 1 FARA SARE HEPATIC 2 (4B)	Gem 20 g Morcov sote 100 g Paine 50 g Ceai de menta 250 ml Compot 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente premise) 300 g Paine 100 g Pilaf cu legume 300 g (1)	Compot 250 g Covrigi 50 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml	2430 Kcal P=58 g G=486 g L=27 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu gratar pulpa pui 80 g Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardei 50 g (1, 4)	Turta dulce 50 g Mar 1 buc (1, 4)				982 Kcal P=42 g G=150 g L=23 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza de vaci 50 g Biscuiti 50 g Ceai menta 250 ml, Paine prajita 50 g (1, 4)	Compot 250 g	Supa cu legume si fidea 300 g Paine 100 g Pilaf cu legume 250 g Friptura de pui 90 g (1)	Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2382 Kcal P=82 g G=461 g L=46 g
CARDIO -RENAL DESODAT 6A 5ASAB (fara sare si alimente procesate)	Omleta cu ciuperci 80 g Legume proaspete 80 g Gem 20 g Unt 10 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Ciorba ardeleneasca 300 g Sote de fasole verde 250 g Carne de porc 90 g Paine 100 g (1)		Pilaf cu legume 250 g Pulpa de pui la cuptor 90 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1, 7)	2368 Kcal P=112 g G=298 g L=87 g

• 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.

Intocmit:

- Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

SUBSTANTE CARE CAUZEAZA ALERGII SAU INTOLERANTE ALIMENTARE (1) Cereale care contin gluten (grau, seacara, 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 (8) Soia si produse derivate

SAPTAMANA II SI IV DUMINICA (SJOB)

REGIM	MIC DEJUN	ORA 10:00	PRANZ	ORA 16:00	CINA	Valoare energetica
Oral/enteral pacient cu nevoi speciale	Ceai 250 ml Compot pasat 300 g	Iaurt 150 g (4)	Alimente destinate unor scopuri medicale speciale (soluții enterale)	Iaurt 150 g (4)	Piure dovlecel 350 g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	977.39 Kcal P=61.53 g G=124.44 g L=26.21 g
SEMILICHID IC	Ceai 250 ml Compot pasat 300 g	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume 300 g Piure legume 300 g Rasol pui pasat 100 g (4)	Iaurt 150 g (4)	Piure dovlecel 350 g Rasol pui pasat 100 g Ceai 250 ml (4)	906 Kcal P=57 g G=121 g L=38 g
HIDRIC 1A1B	Ceai fara zahar 250 ml	Lapte 250 g (4)	Supa de legume strecurata 350 g Piure de legume lichid 300 g (4)	Iaurt 1 buc	Zeama compot 250 g Piure de dovlecel lichid 350 g Ceai fara zahar 250 ml (4)	996 Kcal P=38 g G=116 g L=28 g
REGIM LACTO-FAINOS 1-3 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 120+30 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 200 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 200 g Mar copt 100 g (4)	1298 Kcal P=60 g G=178 g L=38 g
REGIM LACTO-FAINOS 3-6 ANI	Branza vaci 50 g Unt 10 g Lapte + fulgi ovaz 150+50 g Paine 50 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Paste fierte in lapte/unt si branza vaci 250 g (1, 4)	Iaurt 150 ml (4)	Orez cu lapte 250 g Mar copt 100 g (4)	1506 Kcal P=78 g G=165 g L=59 g
HEPATIC 4A	Sunca de pui 50 g Masline 30 g Legume (ardei, rosii) 80 g Crema branza 50 g Paine 50 g Ceai 250 ml (4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume si orez 300 g Cartofi/dovlecel natur 300 g Friptura de pui 90 g Paine 100 g (1)		Budince paste cu branza vaci usor sarate 300 g Ceai 250 ml (1, 4) Piept de pui la cuptor 60 g	2246 Kcal P=112 g G=288 g L=69 g
POSOPERATOR ULCER 1-3 ZILE ULCER 2A2B	Mar copt 120 g Branza vaci 50 g Biscuiti simpli 50 g Paine prajita 50 g Ceai 250 ml (1, 2, 4)	Iaurt 150 g (4)	Supa de legume si orez 250 g Cartofi/dovlecel natur 250 g Friptura de pui 90 g Paine prajita 100 g (1)			2281 Kcal P=115 g G=285 g L=65 g
COPII 1-3 ANI	Sunca de pui 50 g Unt 10 g Gem 20 g Paine 50 g Ceai 250 ml (1, 4)	Lapte cu fidea 150 g (1, 4)	Supa de legume si orez 150 g Paine 50 g, Piure de morcov 150 g Piept pui tava pasat 60 g (1, 4)	Lapte 150 g Turta dulce 1 buc (1, 4)	Branza de vaci cu mamaliga 150 g Piept de pui pasat 60 g Ceai 150 ml (1, 4)	1412 Kcal P=67 g G=197 g L=38 g
DIABET	Branza topita 17,5 g Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Legume 80 g Ceai neindulcit 250 ml Paine 50 g (1, 2, 4)	Branza vaci 50 g Paine 50 g Iaurt 150 g (1, 4)	Ciorba de legume si fidea 250 g Pilaf cu legume 250 g Friptura de pui 90 g Salata de varza 100 g Paine 50 g (1)	Crenvursti 50 g Ora 22:00 Iaurt 150 g Paine 50 g (1, 4)	Paste cu ton 300 g Ceai neindulcit 250 ml (1, 3)	2422 Kcal P=115 g G=259 g L=87 g
COMUN CU SARE 9A SI FARA SARE 9B	Branza topita 17,5 Pate 30 g Cascaval 50 g Unt 10 g Miere 20 g Masline 30 g Legume 80 g Ceai 250 ml Paine 50 g (1, 4, 11)	Iaurt 150 g (4)	Ciorba de legume si fidea 300 g Tocanita de legume cu pui 350 g Paine 100g Paine 50 g (1)		Paste bologneze 300 g Ceai 250 ml (1)	2113 Kcal P=97 g G=228 g L=81 g
COPII 3-18 ANI	Crema branza 50 g Pate 30 g Ceai 250 ml Paine 50 g Legume 80 g Miere 20 g Unt 10 g (1, 4, 11)	Lapte cu fidea 250 g (1, 4)	Ciorba de legume si fidea 250 g Pilaf cu legume 250 g Friptura de pui 90 g Salata de varza 100 g Paine 50 g (1)	Lapte 150 g Turta dulce 1 buc	Paste cu ton 300 g Ceai 250 ml (1, 3)	2475 Kcal P=116 g G=271 g L=88 g
HIY NEO MEDCIARSI	Cascaval 50 g Legume 80 g Unt 10 g Miere 20 g Branza topita 17,5 g Ceai 250 ml Pate 30 g Paine 50 g (1, 4, 11)	Arsi Gratar piept de pui 80 g Iaurt 150 g (4)	Ciorba de legume si fidea 250 g Pilaf cu legume 350 g Friptura de pui 90 g Salata de varza 100 g Paine 50 g (1) Desert medici-fructe proaspete	Arsi Gratar piept de pui 80 g	Paste cu ton 350 g Ceai 250 ml (1, 3)	2562 Kcal P=117 g G=298 g L=106 g
REGIM VEGAN	Fasole batuta 150 g Paine 50 g Masline 30 g Ceai 250 ml Legume proaspete 80 g Miere 20 g (1)	Compot 250 g Napolitane 30 g (1)	Supa de legume 400 g Paine 100 g Cartofi la cuptor 300 g (1)	Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai 250 ml (1)	2298 Kcal P=68 g G=390 g L=44 g
ALERGIC 1 FARA SARE/HEPATIC	Gem 20 g Paine 50 g Cartofi copti 150 g Ceai de menta 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente premise) 400 g Paine 100 g Cartofi la cuptor 300 g	Compot 250 g Covrigi 60 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100g Ceai menta 250 ml (1)	2350 Kcal P=73 g G=396 g L=49 g
ALERGIC 2 FARA SARE	Gem 20 g Paine 50 g Cartofi copti 150 g Ceai de menta 250 ml (1)	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume (conform lista alimente premise) 300 g Paine 100 g Cartofi la cuptor 300 g Piept de pui la cuptor 60 g (1, 7)	Compot 250 g Covrigi 60 g (1)	Paste fierte cu morcov rondele 200+100 g Paine 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2385 Kcal P=90 g G=392 g L=67 g
HEMODIALIZA HD	Sandwich 50 g cu cascaval 80 g si ardei 50 g Sandwich 50 g cu snitel piept 80 g (1, 4)	Croissant 60 g Mar 1 buc (1, 4)				517 Kcal P=23 g G=53 g L=23 g
ENTEROCOLITA 3A 3B	Branza vaci 50 g Rondele morcov fiert 100 Ceai menta 250 ml Paine prajita 50 g (1, 4)	Biscuiti 50 g (1)	Supa de legume si orez 300 g Friptura de pui 90 g Piure de morcov 300 g Paine 100 g (1, 4)	Biscuiti 50 g (1)	Paste fierte cu morcov 200+100 g Friptura pui 90 g Paine prajita 100 g Ceai menta 250 ml (1)	2343 Kcal P=98 g G=387 g L=61 g
CARDIO-RENAL DESODAT 6A 5A5AB (fara sare si alimente procesate)	Branza de vaci 50 g, Fasole batuta 150 g, Legume proaspete 80 g, Unt 20 g, Gem 20 g, Paine 50 g (1, 2, 4)	Compot 250 g	Ciorba de legume si fidea 300 g Tocanita de legume cu pui 350 g Paine 100g Paine 50 g (1, 7)		Paste bologneze 300 g Ceai neindulcit 250 ml (1)	2468 Kcal P=115 g G=350 g L=74 g

• 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.

Intocmit:

- Nutritionist Dietetician Autorizat-Bratu Ana Maria/sistent dietetica-Epure Alina/Tamas Alexandra

SUBSTANTE CARE CAUZEAZA ALERGII SAU INTOLERANTE ALIMENTARE (1) Cereale care contin gluten (grau, seara, 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 (8) Soia si produse derivate