



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU DIABET FARA ADAOS DE SARE – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	Ora 10	PRANZ	Ora 16	CINA	CALORII/zi
Luni	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, sunca piept pui 100gr, mărgelă de brânză 180gr, kiwi ~ 100gr, pâine neagră 300gr (1,4) 35,5G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorbă țărănească 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu pulpe de pui la cuptor 100g si sfecla rosie 100gr. Fruct ~100gr (1,5) 90G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Tocăniță piept de pui 100gr cu mămăligă 200gr Ceai 200ml. (5) 50G	1390Kcal+ 670Kcal paine
Marti	Ceai 200ml, roșie 100gr, castraveți 100gr telemea 100gr, zacuscă vinete 100gr, kiwi~100gr. pâine neagră 300gr (1,4) 36,5G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Pește file 100gr cu amestec mexican 250gr. Fruct ~100gr. (1,3,5,7) 60G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Tocăniță pulpe pui (inferioare) 100gr cu macaroane 200gr. Ceai 200ml. (1,5) 55G	1702Kcal+ 670Kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, ardei 100gr, castraveti 100gr, salam piept pui 100gr, mărgelă de brânză 180gr, kiwi ~ 100gr pâine neagră 300gr (1,4) 33,5G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de salata verde 300ml. Pulpe de pui (superioare) 100g-150gr sote de fasole verde 250gr. Fruct ~100gr (4,5,7) 66G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Tocăniță piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr si sfecla rosie 100gr. (5) 45G	1459Kcal+ 670Kcal paine
Joi	Ceai 200ml, ardei rosu 100gr, castraveti 100gr, omleta ou 100gr 2 buc, salată de vinete 100gr, kiwi ~ 100gr. pâine neagră 300gr (1,2,4) 32G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de fasole uscată 300ml. Peste la cuptor 100gr cu piure de cartofi 100gr si varza calita 100gr) Fruct ~100gr (1,4,5) 60G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Crema branza Cottage(cut) 180gr Sunca piept pui 100gr. Kefir 330gr. Salată asortată 100gr Ceai 200ml. (4) 28G ZI DE CURATENIE	1561Kcal+ 670Kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, ardei 100gr, rosie 100gr, branza vaca100gr, sunca piept pui 100gr, kiwi~100gr. pâine neagră 300gr (1,4) 34G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de cartofi 300ml Friptura pulpe pui (inferioare) 100g cu linte rosie 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5) 50G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Friptura piept de pui 100g cu pilaf de orez 250gr. Ceai 200ml. (5) 55G	1631Kcal+ 670Kcal paine
Sambata	Ceai 200ml., ardei 100gr, castraveși 100gr, zacuscă de vinete 100gr, ou fiert 2buc, kiwi~100gr. pâine neagră 300gr (1,2) 40G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorbă de varză 300ml. Tocantă vită 100gr cu spaghetti 200gr. Fruct ~100gr (1,4,5) 80G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Piept pui la tavă 100gr piure cartofi 200gr si salata varza 100gr. Ceai 200ml. (1,4) 42G	1342Kcal+ 670Kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, castraveți 100gr, roșie 100gr, pasta humus 100gr, telemea 100gr, kiwi ~ 100gr pâine neagră 300gr (1,4) 39G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorbă rădăuțeană - 300ml. Tocăniță de pulpe (superioare) 100gr cu sote de mazare verde 250gr. Fruct ~100gr (1,2,4,5,7) 60G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Ficat pui la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr si salata varza 100gr. Ceai 200ml (5) 42G	1870Kcal+ 670Kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide si produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU DIABET COMUN – MAI 2026

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.* ”

	Mic DEJUN	Ora 10	PRANZ	Ora 16	CINA	CALORII/zi
Luni	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, sunca piept pui 100gr, mărgelă de brânză 180gr, kiwi ~ 100gr. pâine neagră 300gr (1,4) 35,5G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorbă țărănească 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu pulpe de pui la cuptor 100gr și sfecla roșie 100gr. Fruct ~100gr (1,5) 90G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Tocăniță piept de pui 100gr cu mămăligă 200gr Ceai 200ml. (5) 50G	1390Kcal+ 670kcal paine
Marti	Ceai 200ml, roșie 100gr, castraveți 100gr telemea 100gr, zacuscă vinete 100gr, kiwi~100gr. pâine neagră 300gr (1,4) 36,5G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Pește file 100gr cu amestec mexican 250gr. Fruct ~100gr. (1,3,5,7) 60G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Tocăniță pulpe pui (inferioare) 100gr cu macaroane 200gr. Ceai 200ml. (1,5) 55G	1702Kcal+ 670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, ardei 100gr, castraveti 100gr, salam piept pui 100gr, mărgelă de brânză 180gr, kiwi ~ 100gr pâine neagră 300gr (1,4) 33,5G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de salata verde 300ml. Pulpe de pui (superioare) 100g-150gr sote de fasole verde 250gr. Fruct ~100gr (4,5,7) 66G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Tocăniță piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr și sfecla roșie 100gr. (5) 45G	1459Kcal+ 670Kcal Paine
Joi	Ceai 200ml, ardei rosu 100gr, castraveti 100gr, omleta ou 100gr lbuc, salată de vinete 100gr, kiwi ~ 100gr. pâine neagră 300gr (1,2,4) 32G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de fasole uscată 300ml. Peste la cuptor 100gr cu piure de cartofi 100gr și varza calita 100gr Fruct ~100gr (1,4,5) 60G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Crema branza Cottage(cut) 180gr Sunca piept pui 100gr. Kefir 330gr. Salată asortată 100gr. Ceai 200ml. (4) 28G ZI DE CURATENIE	1561Kcal+ 670Kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, branza vaca100gr, sunca piept pui 100gr, kiwi~100gr. pâine neagră 300gr (1,4) 34G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de cartofi 300ml Friptura pulpe pui (inferioare) 100g cu linte roșie 200gr Fruct 1 buc. (1,4,5) 50G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Friptura piept de pui 100g cu pilaf de orez 250gr. Ceai 200ml. (5) 55G	1631Kcal+ 670Kcal paine
Sambata	Ceai 200ml., ardei 100gr, castraveși 100gr, zacuscă de vinete 100gr, ou fiert 2buc, kiwi~100gr. pâine neagră 300gr (1,2) 40G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorbă de varză 300ml. Tocăniță vită 100gr cu spaghete 200gr. Fruct ~100gr (1,4,5) 80G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Piept pui la tavă 100gr piure cartofi 200gr și salata varza 100gr. Ceai 200ml. (1,4) 42G	1342Kcal+ 670Kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, castraveți 100gr, roșie 100gr, pasta humus 100gr, telemea 100gr, kiwi ~ 100gr. pâine neagră 300gr (1,4) 39G	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorbă rădăuțeană - 300ml. Tocăniță de pulpe (superioare) 100gr cu sote de mazare verde 250gr Fruct ~100gr . (1,2,4,5,7) 60G	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4) 10G	Ficat pui la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr și salata varza 100gr. Ceai 200ml (5) 42G	1870Kcal+ 670Kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU DIABET CU AFECTIUNI DIGESTIVE – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	Ora 10	PRANZ	Ora 16	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, Sunca piept pui 100gr, mărgel de brânză 100gr, măr copt pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu rasol pulpe pui (inferioare) 100g. Fruct ~100gr (1,5)	Mar copt 1 buc	Rasol piept de pui 100gr cu cartofi naturi 200gr. Ceai 200ml.	
Marti	Ceai 200ml, sunca piept pui 100gr, telemea 100gr, măr copt pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui fără os 100gr cu pilaf de orez 200gr. Fruct ~100gr (1,5)	Mar copt 1 buc	Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu macaroane 200gr Ceai 200ml. (1)	
Miercuri	Ceai 200ml, sunca piept de pui 100gr, mărgel de de brânză 100gr, măr copt, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe de pui (superioare) 100gr cu cartofi naturi 200gr. Fruct ~100gr (1,5)	Mar copt 1 buc	Rasol piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr. Ceai 200ml. (5)	
Joi	Ceai 200ml, omeletă ou 100gr, brânză vacă 100gr, măr copt pâine neagră 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui 100gr cu cartofi piure 200 gr Fruct ~100gr (1,4,5)	Mar copt 1 buc	Crema branza Cottage(cut) 180gr Sunca piept pui 100gr. Kefir 330gr. Salată asortată 100gr. Ceai 200ml. (4) ZI DE CURATENIE	
Vineri	Ceai 200ml, sunca piept pui 100gr, brânză vacă 100gr, măr copt. pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de gris 200gr. Fruct ~100g (1,5)	Mar copt 1 buc	Rasol piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr. Ceai 200ml. (1)	
Sambata	Ceai 200ml., ou fiert 2 buc, brânză vacă 100gr, măr copt, pâine neagră 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol carne vită 100gr cu spaghetti 200gr. Fruct ~100gr (1,5)	Mar copt 1 buc	Tocanita piept 100gr cu piure cartofi 200gr. Ceai 200ml. (4)	
Duminică	Ceai 200ml, sunca piept pui 100gr, telemea 100gr, măr copt. pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu garnitură de griș 200gr. Fruct ~100gr (1,5)	Mar copt 1 buc	Rasol carne vită 100gr cu pilaf de orez 200gr. Ceai 200ml (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU DIABET HIPOPROTEIC – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	Ora 10	PRANZ	Ora 16	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, ardei 100gr, rosie 100gr, margele de brânză 180gr, mar copt 1buc, paine neagra 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Ciorba taraneasca 300ml. Cus-cus 200gr cu rasol pulpe pui (inferioare) 100gr Mar copt 1buc. (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4)	Mamaliga 200gr tocanita piept pui 100gr. Ceai 200ml. Mar copt 1buc.	
Marti	Ceai 200ml, telemea 100gr, rosie 100gr, castraveti 100gr, zacusca vinete 100gr.paine neagra 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui fără os 100gr cu pilaf orez 200gr. Fruct 100gr -150gr. (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4)	Rasol pulpe pui (inferioare) 100 gr cu macaroane 200gr. Ceai 200ml. Mar copt 1buc (1)	
Miercuri	Ceai 200ml, șuncă piept de pui 100gr ardei 100gr, castraveti 100gr,mar copt 1buc,paine neagra300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui 100g cu sote fasole verde 200gr. Fruct 100gr- 150gr. (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4)	Pilaf de orez 200gr cu rasol piept 100gr. Mar copt 1buc (5).	
Joi	Ceai 200ml, omleta ou 100gr, rosie100g, castraveti100gr,mar copt 1buc, paine neagra 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol 100gr cu cartofi piure 200gr. Fruct 100gr- 150gr (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4)	Mărgel de brânză 180gr. Kefir 320gr. Mar copt 1buc. Ceai 200ml. (4)	
Vineri	Ceai 200ml, branză vacă 100gr, ardei 100gr, rosie 100gr, mar copt 1buc, paine neagra 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr 5,4G	Supa de cartofi 300ml Rasol pulpe (inferioare) 100gr cu garniture de gris 200gr. Fruct 100gr - 150gr (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr	Pilaf de orez 300gr Mar copt 1buc. Ceai 200ml. (5)	
Sambata	Ceai 200ml., zacusca vinete 100gr, ardei 100gr, castraveti 100gr, mar copt 1buc, paine neagra 300gr (1)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol carne vita 100 gr cu spaghete 200gr. Fruct 100gr- 150gr (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4)	Rasol piept pui 100gr cu cartofi piure 200gr	
Duminică	Ceai 200ml, pasta humus 100gr, castraveti 100gr, rosie 100gr, mar copt 1buc.paine neagra 300gr (1)	Iaurt pahar 140gr (4) 5,4G	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui 100gr cu garniture gris 200gr. Fruct 100gr- 150gr (1,5)	Terci de ovaz cu scorțișoară și mere 100gr (1,4)	Salata orientala 300gr Mar copt 1buc. Ceai 200ml	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție și dietetica



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU COMUN – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc amestec 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr. (4)	1659Kcal +670kcal paine
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc, ou fiert 1 buc, crenvuști 100gr, mustar 1plic, eugenia 1 buc, rosie 100gr pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu pilaf orez si amestec mexican 200gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 140gr. (1,4)	2066Kcal +670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supa de salata verde 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu ciolan afumat 100gr și salată varză 100gr. Fruct 1 buc. (1,2,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr (1,4)	2530Kcal +670kcal paine
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, cremvruști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc, ardei rosu 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de fasole uscata 300ml Friptura cotlet porc 100gr cu cartofi piure 200gr si muratura 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de ficat 100gr, Melc duo cu caise si brânză 100gr, Kefir 330gr. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	2063Kcal +670kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, zacusca de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de cartofi cu 300ml Cârnaț tradițional 100g cu linte rosie 200gr și salată asortată 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita 330gr (5)	1960Kcal +670kcal paine
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, miere albine 30gr, ou fiert 1buc, ardei 100gr, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Ciorbă de varză 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Strudel cu mar 100g (1,4)	1923Kcal +670kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, br. topita 2 buc, rosie 100gr, pâine neagra 300gr. (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Mâncare de mazăre 200gr cu cârnaț tradițional 100gr. Fruct 1 buc. (1,2,4,5,7)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ficat de pui la cuptor 100 gr cu pilaf de orez 200gr. (5)	2113Kcal +670kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție și dietetica



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU FARA SARE – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, șuncă piept de pui 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc amestec 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr. (4)	1661kcal +670 kcal paine
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc, ou fiert 1 buc, crenvuști 100gr, muștar 1plic, eugenia 1 buc, rosie 100gr pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu pilaf orez si amestec mexican 200gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 140gr (1,4)	2066 kcal +670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supa de salata verde 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu pulpe (superioare) pui la cuptor 100gr și salată varză 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr (1,4)	2375kcal +670kcal paine
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, cremvruști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc , ardei rosu 100gr pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de fasole uscată 300ml Friptură cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, Melc duo cu caise si vanilie 100gr, Kefir 330gr ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	1907kcal +670kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, zacusca de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de cartofi 300ml Pulpe pui (inferioare) la cuptor 100g cu linte rosie 200g și salată asortată 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita 330gr (5)	2064kcal +670 kcal paine
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, miere albine 30gr, ou fiert 1buc, ardei 100gr, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Ciorbă de varză 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Strudel cu mar 100g (1,4)	1923kcal +670 kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, telemea 100gr, salam taraneasc 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100gr paine neagra 300gr. (1,4)	Ciorbă radauteana 300ml. Mâncare de mazăre 200gr cu chiftele piept pui 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5,7)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ficat de pui la cuptor 100 gr cu pilaf de orez 200gr. (5)	1725kcal +670 kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, seacă, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU ARSI- MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	Ora 10	PRANZ	Ora 16	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, unt 20 gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr, miere albine 30gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Ciorbă țărănească cu 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc 330gr (amestec). Fruct 1buc (1,5)	Eugenia 1buc (1)	Papricaș de ciuperci 100gr cu mămăligă 200gr Griș în lapte 300ml. Ceai 200ml, zahăr plic 10gr (1,4)	2246 kcal +670kcal paine
Marti	Ceai 200ml, ou fiert, cremă unt 1 buc, crenvuști 100gr, muștar 1plic, roșie 100gr, castraveți 100gr, miere albine 30gr. pâine neagră 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță porc 100gr cu pilaf orez și amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Mar copt 1buc	Pulpe pui la cuptor (inferioare) 100gr cu paste făinoase 200gr Griș în lapte 300ml. Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2167 kcal +670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr, ardei 100gr, miere albine 30gr, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de salata verde 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu ciolan afumat 100gr și salată varză 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Eugenia 1buc (1)	Piept de pui la tava 100gr cu pilaf de orez 200gr. Corn cu gem Ceai 200 ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2565kcal +670kcal paine
Joi	Ceai 200ml, Crema almette 150g, br topita 2 buc, crenvuști 100gr, muștar 10gr, ardei rosu 100gr, miere albine 30gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de fasole uscată cu carnat 300ml Friptură cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr și muratură 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Mar copt 1buc	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate ficat 100gr, Melc Duo cu caise si vanilie 100gr, Kefir 320gr. ZI DE CURATENIE (1,4)	2259kcal +670kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, unt 20gr, zacuscă vinete 100gr, cașcaval 100gr, roșie 100gr, ardei 100gr, miere albine 30gr. pâine neagră 300g (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de cartofi 300ml Cârnaț tradițional 100g cu linte roșie 200gr și salată asortată 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Eugenia 1buc (1)	Gulas de cartofi cu carne de vita 330gr. Griș în lapte 300ml Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2548kcal +670kcal paine
Sambata	Ceai 200ml., Crema de unt 1 buc, ou fiert, cremă de brânză 100gr, ardei 100gr, castraveți 100gr, miere de albine 30gr. pâine neagră 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Ciorbă de varză 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Mar copt 1buc	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocanita cotlet porc 100gr cu piure cartofi 200gr. Strudel cu mar 100gr. (1,4)	2524kcal +670kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, unt 20gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, castraveți 100gr, roșie 100gr, miere de albine 30gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Mâncare de mazăre cu cârnaț tradițional 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Eugenia 1buc (1)	Ficat de pui la cuptor cu pilaf orez 200gr. Griș în lapte 300ml Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2435kcal +670kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 - arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU LAUZE – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, pate ficat 100gr, cașcaval 100g, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc (amestec) 330gr. Fruct 1 buc.(1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu tocăniță piept de pui 100gr Griș în lapte 300ml. (1,4,5)	2011kcal +670kcal paine
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1buc, ou fiert 1 buc, crenvuști 100gr, mustar 1plic, eugenia 1 buc, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu pilaf de orez 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pulpe pui la cuptor (inferioare) 100gr cu macaroane 200gr. Griș în lapte 300ml. (1,4,5)	1989kcal +670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, iaurt pahar 140gr pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de pui 300ml. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cuș-cuș 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr. Corn cu gem (1,4,5)	2221kcal +670kcal paine
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, cremvuști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Friptură cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de porc 100gr, Melc duo cu caise si brânză 100gr, kefir 320gr. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	2011kcal +670kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, șuncă pui 100gr, cașcaval 100gr, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de cartofi 300ml Pulpe pui (inferioare) 100g cu garniture de gris 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita 330gr Griș în lapte 300ml. (1,4,5)	1867kcal +670kcal paine
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, ou fiert 1buc, miere albine 30gr, iaurt pahar 140gr, biscuiti 70gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocanita cotlet 100gr cu piure cartofi 200gr. Strudel cu mar 100g (1,4,5)	2081kcal +670kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, iaurt pahar 140gr pâine neagra 300gr. (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de griș 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5,6)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ficat de pui la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. Griș în lapte 300ml (1,4,5)	2334kcal +670kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție și dietetică



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU FICAT – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, șuncă piept pui 100gr, biscuiți 70gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu rasol pulpe (inferioare) 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu tocăniță piept de pui 100gr.	1796kcal +670 kcal paine
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc, crenvuști 100gr, telemea 100gr, măr copt 1buc, eugenia 1 buc. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Piept de pui fără os la tavă 100gr cu pilaf de orez 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 140gr.	2031kcal +670 kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, șuncă pui 100gr, brânză telemea 100gr, mar copt 1 buc.,pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de pui 300ml. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cuș-cuș 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr. (4)	2247kcal +670 kcal paine
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, gem piersici 40gr, crenvuști 100gr, brânză topita 100gr, branza vaca 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Piept de pui la tavă 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, Duo cu caise si brânză 125gr, Kefir 330gr. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	2006kcal +670 kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, șuncă piept pui 100gr, cașcaval 100gr, biscuiți 70gr. pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de gris 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulaș de cartofi cu carne vită 330gr (5)	2264kcal +670 kcal paine
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, miere albine 30gr, iaurt pahar 140gr, biscuiți 70gr, branza vaca 100gr pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Spaghete cu carne de vită (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr. Strudel cu mar 100gr (1,4)	2194kcal +670 kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, șuncă pui 100gr, br.topita 2 buc, telemea 100gr, mar copt 1buc. paine neagra 300gr. (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu garnitură de griș 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pilaf de orez cu carne vită (amestec) 330gr. (5)	2033kcal +670 kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – peste și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutritie si dietetica



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU ULCER II- MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, șuncă piept pui 100gr, biscuiți 70gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu rasol pulpe (inferioare) 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu tocăniță piept de pui 100gr. (5)	1796kcal +670kcal paine
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc, ou fiert, crenvuști 100gr, măr copt 1, eugenia 1buc. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Piept de pui fără os la tavă 100gr cu pilaf de orez 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 140gr. (1,4)	2031kcal +670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, sunca piept de pui 100gr, brânză telemea 100gr, măr copt. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de pui 300ml. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cuș-cuș 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr. (1,4)	2247kcal +670kcal paine
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, crenvuști 100gr, brânză topita 100gr, miere albine 30gr, brânză de vacă 100gr, pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Piept de pui la tavă 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, Duo cu caise și brânză 125gr, Kefir 330gr. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	2006kcal +670kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, șuncă piept pui 100gr, cașcaval 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1 buc pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de cartofi 300ml Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de gris 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulaș de cartofi cu carne vită 330gr	2264kcal +670kcal paine
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. cremă de unt 1 buc, miere albine 30gr, ou fiert, biscuiți 70gr, iaurt pahar 140gr pâine neagră 300gr.. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Spaghete cu carne de vită (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr. Strudel cu mar 100gr (1,4)	2194kcal +670kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, sunca piept pui 100gr, br. topita 2 buc, telemea 100gr, măr copt. pâine neagra 300gr. (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu garnitură de griș 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pilaf de orez cu carne vită (amestec) 330gr. (5)	2033kcal +670kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate\
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU ONCOLOGIE – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	Ora 10	PRANZ	Ora 16	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, unt 20 gr, gem piersici 40gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Ciorbă țărănească cu 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc 330gr (amestec). Fruct 1buc (1,5)	Eugenia 1buc (1)	Papricaș de ciuperci 100gr cu mămăligă 200gr Griș în lapte 300ml Ceai 200ml, zahăr plic 10gr (1,4)	2246kcal +670kcal paine
Marti	Ceai 200ml, ou fiert, crema unt 1buc, crenvuști 100gr, mustar 1plic, eugenia 1 buc, roșie 100gr, castraveți 100gr pâine neagră 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță porc 100gr cu pilaf orez și amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Mar copt 1buc	Pulpe pui la cuptor (inferioare) 100gr cu paste fainoase 200gr Griș în lapte 300ml. Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2167kcal +670kcal paine
Miercuri	Ceai 200ml, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr, ardei 100gr, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supa de salata verde 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu ciolan afumat 100gr și salată varză 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Eugenia 1buc (1)	Piept de pui la tava 100gr cu pilaf de orez 200gr. Corn cu gem Ceai 200 ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2565kcal +670kcal paine
Joi	Ceai 200ml, crema almette 150g, br topita 2 buc, crenvusti 100gr, muștar 10gr, ardei roșu 100gr, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de fasole uscată cu carnat 300ml Friptură cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr și muratură 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Mar copt 1buc	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate ficat 100gr, Duo cu caise și vanilie 100gr, kefir 320gr. ZI DE CURATENIE (1,4)	2259kcal +670kcal paine
Vineri	Ceai 200ml, unt 20gr, gem piersici 40gr, zacusca de vinete 100gr, cașcaval 100gr, roșie 100gr, ardei 100gr, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Supă de cartofi 300ml Cârnaț tradițional 100g cu linte roșie 200gr și salată asortată 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Eugenia 1buc (1)	Gulas de cartofi cu carne de vita 330gr. Griș în lapte 300ml Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2548kcal +670kcal paine
Sambata	Ceai 200ml, crema de unt 1 buc, ou fiert, miere albine 30gr, ardei 100gr, castraveți 100gr, biscuiti 70 gr, pâine neagră 300gr (1,2,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Ciorbă de varză 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Mar copt 1buc	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocanita cotlet porc 100gr cu piure cartofi 200gr. Strudel cu mar 100gr. (1,4)	2524kcal +670kcal paine
Duminică	Ceai 200ml, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, br. topită 2 buc, castraveți 100gr, roșie 100gr, pâine neagră 300gr (1,4)	Iaurt pahar 140gr (4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Mâncare de mazare cu cârnaț tradițional 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Eugenia 1buc (1)	Ficat de pui la cuptor cu pilaf orez 200gr. Griș în lapte 300ml. Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. (1,4)	2435kcal +670kcal paine

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU COLECIST II – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, sunca piept pui 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu rasol pulpe pui (inferioare) 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Rasol piept de pui 100gr cu cartofi naturi 200gr.	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crevuști 100gr, telemea 100gr, biscuiți 70gr, mar copt 1buc pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui fără os 100gr cu pilaf de orez 200gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu telemea 330gr. Biscuiți 100gr.	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, sunca piept pui 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu cuș-cuș 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Rasol piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, mar copt, crevusti 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui 100gr cu cartofi piure 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Brânză vacă 100gr, Duo cu caise si branza 125gr, Kefir 320ml. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. gem piersici 40gr, telemea 100gr, mar copt, sunca piept pui 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de gris 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne de vita 330 gr	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. gem piersici 40gr, cremă brânză de vacă 100gr, mar copt, șuncă praga 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Spaghete cu carne de vită 330gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Rasol piept pui 100gr cu cartofi natur 200gr	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. gem piersici 40gr, telemea 100gr, biscuiți 70gr, șalam piept pui 100gr. pâine neagra 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de griș 200gr cu rasol pulpe pui (superioare) 100gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pilaf de orez cu carne vită 330gr (amestec). (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – peste și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide si produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de grama \pm 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutritie si dietetica



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU COLITA – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20 gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu rasol pulpe pui (inferioare) 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Rasol piept de pui 100gr cu cartofi naturi 200gr.	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20 gr, gem piersici 40gr, telemea 100gr, ou fiert 1 buc. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui fără os 100gr cu pilaf de orez 200gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu telemea 330gr. Biscuiți 100gr. (1.4)	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20 gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, măr copt. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu cuș-cuș 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Rasol piept de pui 100gr cu pilaf de orez 200gr (5)	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20 gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, măr copt. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol piept de pui 100gr cu cartofi piure 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Brânză vacă 100gr, Biscuiți digestivi 1buc Mar copt 1buc. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20 gr, gem piersici 40gr, telemea 100gr, biscuiți 70gr pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de gris 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne de vita 330 gr (5)	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20 gr, gem piersici 40gr, brânză de vacă 100gr, ou fiert 1 buc. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Spaghete cu carne de vită 330gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Rasol piept pui 100gr cu cartofi natur 200gr	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20 gr, gem piersici 40gr, telemea 100gr, măr copt 1buc pâine neagra 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de griș 200gr cu rasol pulpe pui (superioare) 100gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pilaf de orez cu carne vită 330gr (amestec). (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU ULCER I (Lactofainos)– MAI 2026

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Gris in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, (1.4)	
Marti	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Gris in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, (1.4)	
Miercuri	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Gris in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, (1.4)	
Joi	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Gris in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, ZI DE CURATENIE (1.4)	
Vineri	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Gris in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, (1.4)	
Sambata	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Fidea in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, (1.4)	
Duminică	Biscuiti 70gr. lapte dulce 250ml Iaurt 140gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Piure cartofi 300gr (5)	Gris in lapte 300gr Biscuiti 100gr Ceai 200ml, (1.4)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție și dietetică



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU COLECIST I- MAI 2026

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Sote de morcovi 300gr.	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Sote de fasole verde cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Sote de morcovi cu varza calita00gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Brânză de vacă 100gr Biscuiți 100gr Mar copt 1 buc. ZI DE CURĂȚENIE (4)	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Sote de mazare verde 300gr.	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Orez cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Cartofi cu morcovi 300gr.	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc (1.4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Sote de mazare verde cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide si produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție si dietetica



COMPARTIMENT DIETETICA

MENIU COPII 3-16 ani – MAI 2026

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g. pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc amestec 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu tocanita piept pui 100gr.. (4)	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc,ou fiert 1 buc, crenvuști 100gr,mustar 1plic, eugenia 1 buc, rosie 100gr pâine neagră 300gr. . (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu pilaf orez si amestec mexican 200gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 140gr (1,4)	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr pâine neagră 300gr. (1,4)	Supa de salata verde 300ml. Pulpe pui la cuptor 100gr cu cus cus 200gr. Fruct 1 buc. (1,2,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml (1,4) Corn cu gem 70gr.	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, cremvruști 100gr, muștar 10gr,br topita 2 buc , ardei rosu 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de fasole uscata 300ml Friptura cotlet porc 100gr cu cartofi piure 200gr si muratura 100gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de ficat 100gr, Melc duo cu caise si brânză 100gr,Kefir 330gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, zacusca de vinete100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de cartofi cu 300ml Pulpe pui la cuptor 100gr cu garnitura gris 200gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita 330gr	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, miere albine 30gr, ou fiert 1buc, ardei 100gr, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Ciorbă de varză 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Strudel cu mar 100g (1,4)	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, telemea100gr, salam taraneasc 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100gr paine neagra 300gr.. (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Mâncare de mazăre200gr cu cârnaț tradițional 100gr. Fruct 1 buc. (1,2,4,5,7)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ficat de pui la cuptor 100 gr cu pilaf de orez 200gr. (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – peste și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide si produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU HIPOALERGIC – MAI 2026

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.* ”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, unt 20gr, branza vaca 100gr, biscuiti 70gr, mar copt 1buc, paine neagra 300gr. (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Cus-cus 200gr cu carne vita 80gr Mar copt 1buc (1.5)	Rasol piept de pui 100gr cu mamaliga 200gr. Ceai 200ml. (5)	
Marti	Ceai 200ml, crema unt 125gr, gem 40gr, branza telemea 100gr, mar copt 1buc paine neagra 300gr. (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe 100gr cu piure cartofi 200gr. Mar copt 1buc (5)	Macaroane 250gr cu telemea 80gr. Biscuiti 100gr Ceai 200ml. (1.4)	
Miercuri	Ceai 200ml, unt 20gr, sunca piept pui 100gr, branza vaca 100gr, paine neagra 300gr. (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe 100gr cu Sote de morcovi 250gr. Mar copt 1buc (5)	Pilaf de orez 200gr cu piept pui 100gr. Mar copt 1buc (5)	
Joi	Ceai 200gr, unt 20gr, gem 40gr, branza vaca 100gr, biscuiti 70gr, paine neagra 300gr. (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Rasol pulpe 100gr cu cartofi piure 200gr. Mar copt 1buc (5)	Branza vaca 100gr Iaurt 140gr. Biscuiti digestive 100gr Ceai 200ml. ZI DE CURATENIE (1.4)	
Vineri	Ceai 200ml, unt 20gr, gem 40gr, telemea 100gr, mar copt 1buc, paine neagra 300gr (1.4)	Supa de cartofi 300ml Rasol pulpe pui (inferioare)100gr cu Cus cus 200gr. Mar copt 1buc (1.4.5)	Rasol piept de pui cu mazare verde sote 250gr.. Ceai 200ml. (7)	
Sambata	Ceai 200ml, unt 20gr, gem 40gr, br.vaca 100gr, paine neagra 300gr (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol vita 100gr cu spaghete 200gr Mar copt 1buc (1.5)	Rasol piept pui 100gr cu cartofi natur 200gr. Ceai 200ml.	
Duminică	Ceai 200ml, unt 20gr, gem 40gr, sunca piept pui 100gr branza telemea 100gr paine neagra 300gr. (1.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Garnitura de gris 200g cu rasol pulpe pui 100gr. Mar copt 1buc (5)	Rasol aripioare 100gr cu pilaf de orez 200gr. Ceai 200ml (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, seacă, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



Dr. Bilașco-Sima Diana

COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU PASERAT-SONDA– MAI 2026

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr (1.2.4)	Supa de fidea cu zarzavat -300ml. Rasol pulpe pui 100gr cu cus cus 200g. (1.5)	Rasol piept pui 100gr cu cartofi nature 200gr. Ceai 200ml.	
Marti	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr(1.2.4)	Supa de zarzavat cu fidea- 300ml. Rasol piept de pui fără os 100gr Cu pilaf orez 200gr. (1.5)	Macaroane 200gr Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr. Ceai 200ml. (1)	
Miercuri	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr(1.2.4)	Supa de zarzavat cu fidea -300ml Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu cuș-cuș 200gr. (1.5)	Rasol piept pui 100gr cu pilaf de orez 200gr Ceai 200ml. (7)	
Joi	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr(1.2.4)	Supa de zarzavat cu fidea -300ml Rasol piept de pui 100gr Cartofi piure 200g. (1.5)	Crema branza 100gr Kefir 320gr. Ceai 200ml. ZI DE CURATENIE (4)	
Vineri	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr(1.2.4)	Supa de cartofi -300ml Rasol pulpe pui (inferioare) 100gr cu garnitură de gris 200gr. (1.5)	Gulaș de cartofi cu carne vită 330gr. Ceai 200ml. (5)	
Sambata	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr(1.2.4)	Supa de zarzavat cu fidea - 300ml Rasol vita 100gr cu spaghetti 200gr. (1.5)	Piept pui rasol 100gr cu spanac 200gr Ceai 200ml (4)	
Duminică	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt 140gr(1.2.4)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Rasol pulpe pui 100gr cu sote de mazare verde 200gr. (1.5.7)	Rasol vita 100gr cu pilaf orez 200gr.. Ceai 200ml. (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – peste și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU MELENA– MAI 2026

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.* ”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30grBranza vaca 100gr, lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml (1,4)	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	
Marti	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30grBranza vaca 100gr, lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml (1,4)	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	
Miercuri	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30gr,Branza vaca 100gr,lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml (1,4)	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	
Joi	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30grBranza vaca 100gr, lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml (1,4)	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	
Vineri	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30grBranza vaca 100gr, lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	
Sambata	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30grBranza vaca 100gr, lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml (1,4)	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	
Duminică	Ziua I-II. Miere albine 30gr Ou 1 buc, lapte dulce 250ml, Ziua III-IV. Miere albine 30grBranza vaca 100gr, lapte dulce 250ml (2.4)	Ziua I-II. Supa cu fidea 300ml. Crema branza cu smantana 200gr. Ziua III-IV. Supa cu fidea 300ml.Piure cartofi 200ml (1,4)	Ziua I-II. Lapte dulce 250ml. Ziua III-IV. Gris in lapte 300gr (4)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, seacă, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



Comp. BLOC ALIMENTAR

MENIU HEMODIALIZA – MAI 2026

	Mic dejun
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Iaurt 140gr, Biscuiti 100gr Piept de pui la tava 100gr cu garnitură de cuș-cuș 200gr. Paine neagra fara sare 300gr. (1,4)
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Iaurt 140gr, Biscuiti 100gr. Piept de pui la tava 100gr cu garnitură de cuș-cuș 200gr. Paine neagra fara sare 300gr. (1,4)
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Iaurt 140gr, Biscuiti 100gr. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cartofi la cuptor 200gr. Paine neagra fara sare 300gr. (1,4)
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Iaurt 140gr, Biscuiti 100gr. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cartofi la cuptor 200gr. Paine neagra fara sare 300gr. (1.4)
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Iaurt 140gr, Biscuiti 100gr. Pulpe pui (ciocănele) la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. Paine neagra fara sare 300gr. (1.4)
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Iaurt 140gr, Biscuiti 100gr Pulpe pui (ciocănele) la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. Paine neagra fara sare 300gr. (1.4)
Dominica	----
	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: <ul style="list-style-type: none">• 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)• 2 – ouă și produse derivate• 3 – pește și produse derivate• 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)• 5 - țelină și produse derivate• 6 - muștar și produse derivate• 7 – produse congelate• 8 – soia și produse derivate• 9 – arahide și produse derivate În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU AZOTEMIC – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Granitură de cuș-cuș cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr (5)	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Sote de morcovi 300gr.	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Sote de fasole verde cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Sote de morcovi cu varza calita00gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Brânză de vacă 100gr Biscuiți 100gr Mar copt 1 buc. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Garnitură de cartofi cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Sote de mazare verde 300gr. (7)	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Orez cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Cartofi cu morcovi 300gr.	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, gem piersici 40gr, brânză vacă 100gr, biscuiți 70gr, măr copt 1buc pâine neagră fără sare 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml Sote de mazare verde cu morcovi 300gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pilaf de orez cu morcovi. (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU VEGAN --- MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahar plic 10gr, ardei 100gr, rosie 100gr, pasta de humus 100gr biscuiti 70gr, gem 40gr, paine neagra 300gr (1.)	Ciorba taraneasca 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu tocanita de soia 100gr. Fruct 100gr-150gr (5.7.8)	Salata orientala 300gr. Mar 200gr Ceai 200ml	
Marti	Ceai 200ml, zahar plic 10gr, rosie 100gr, gem 40gr, zacusca vinete 100gr, biscuiti 70gr, castraveti 100gr paine neagra 300gr (1)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Sarmale cu ciuperci 300g Fruct 100gr-150gr (1)	Macaroane 200gr cu varza calita 100gr Mar 200gr Ceai 200ml (1)	
Miercuri	Ceai 200ml, zahar plic 10gr gem 40gr, pasta de humus 100gr castraveti 100gr ardei 100gr, corn cu gem 100gr, paine neagra 300gr (1)	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Iahnie de fasole 200gr cu tocanita de soia 100gr Fruct 100gr-150gr (1.8)	Cartofi taranesti 300gr. Mar 200gr. Ceai 200ml,	
Joi	Ceai 200ml, zahar plic 10gr, rosii 100gr, salata de vinete 100gr, gem 40gr, biscuiti digestive 100gr, castraveti 100gr paine neagra 300gr. (1)	Supa de fasole uscata 300ml. Cartofi naturi 200gr cu tocanita ciuperci 100gr si muratura 100gr Fruct 100gr-150gr (1)	Pate vegetal 100gr Biscuiti 100gr Mar 200gr. Ceai 200ml ZI DE CURATENIE (1)	
Vineri	Ceai 200ml, zahar plic 10g, ardei 100gr, gem 40gr Zacusca vinete 100gr, rosie 100gr, biscuiti 70gr, paine neagra 300gr. (1)	Supa de cartofi 300ml Linte rosie 200gr cu chiftele soia 100gr si salata 100gr Fruct 100gr-150gr (1.8)	Gulas de cartofi cu zarzavat 300gr. Mar 200gr. Ceai 200ml (5)	
Sambata	Ceai 200ml, zahar plic 10gr, rosie 100gr, pate vegetal 100gr, biscuiti 70gr, gem 40g, castraveti 100gr paine neagra 300g (1)	Supa de fasole verde 300ml Tocanita soia 100gr cu spaghete 200gr. Fruct 100gr-150gr (1.7)	Tocanita ciuperci 100gr cu piure cartofi 200gr. Mar 200gr. Ceai 200ml	
Duminică	Ceai 200ml, zahar plic 10g, pasta humus 100gr, rosie 100gr, ardei 100gr gem 40g, biscuiti 70gr, paine neagra 300gr (1)	Supa de zarzavat cu fidea - 300ml Tocanita de ciuperci 100gr cu sote de mazare verde 250gr. Fruct 100gr-150gr (1.7.8)	Tocanita de soia 100gr cu pilaf de orez 200gr si salata varza 100gr Mar 200gr. Ceai 200ml (5.8)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție și dietetică



MENIU INSOTITOR– MAI 2026

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g. pâine neagră 300gr. (14)	Ciorbă țărănească 300ml. Garnitură de cuș-cuș cu carne porc amestec 330gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr. (4)	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc, ou fiert 1 buc, crenvuști 100gr, mustar 1plic, eugenia 1 buc, rosie 100gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu pilaf orez și amestec mexican 200gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 140gr. (1,4)	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr. (1,4)	Supa de salata verde 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu ciolan afumat 100gr și salată varză 100gr Fruct 1 buc. (1,2,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr. (1,4)	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, cremvruști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc, ardei rosu 100gr pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de fasole uscata 300ml Friptura cotlet porc 100gr cu cartofi piure 200gr și muratura 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de ficat 100gr, Melc duo cu caise și brânză 100gr, Kefir 330gr. ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, zacusca de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de cartofi cu 300ml Cârnaț tradițional 100g cu linte rosie 200gr și salată asortată 100gr. Fruct 1 buc (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita 330gr (5)	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, miere albine 30gr, ou fiert 1 buc, ardei 100gr, iaurt pahar 140gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Ciorbă de varză 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Strudel cu mar 100g (1,4)	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, telemea 100gr, salam taraneasc 100gr, br. topita 2 buc, rosie 100gr. pâine neagra 300gr (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Mâncare de mazăre 200gr cu cârnaț tradițional 100gr. Fruct 1 buc. (1,2,4,5,7)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ficat de pui la cuptor 100 gr cu pilaf de orez 200gr. (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – pește și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide și produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.

Vizat: Medic pr.diabet, nutriție și boli metabolice
Dr. Bilașco-Sima Diana

Compartiment de nutriție și dietetică



COMPARTIMENT. DIETETICA

MENIU MEDICI GARDA – MAI 2026

“Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	Mic DEJUN	PRANZ	CINA	CALORII
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească 300ml. Tocanita pulpe pui(inferioare)100g cu garnitură de cuș-cuș 200gr cu si sfecla rosie 100gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Grătar piept de pui 100gr cu cartofi copti 200gr și salată de varză 100gr.	
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema unt 1 buc, ou fiert 1 buc, crenvusti 100gr, muștar 1plic, eugenia 1 buc, roșie 100gr.pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Peste pane 100gr cu amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocanita pulpe 100gr cu paste făinoase 200gr. (1)	
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, miere albine 30gr, telemea 100gr, salam taranesc100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr. (1,4)	Supa de salata verde 300ml. Pulpe pui (superioare) 100gr la cuptor cu cartofi piure 200gr și salată varză100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Piept de pui la tava 100gr cu pilaf de orez 200gr și sfecla rosie 100gr.	
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema almette 150g, cremvruști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc, ardei rosu 100gr pâine neagră 300gr. (1,4,6)	Supă de fasole uscată 300ml Friptură cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr și murătură 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de porc 100gr, Duo cu caise si branza 100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE (1,4)	
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, zacusca de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100grpâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de fidea 300ml Cascaval pane 100g cu cartofi la cuptor 200gr si salata varza 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță piept de pui 100gr cu pilaf de orez si muratura 200gr. (1,5)	
Sambata	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. crema de unt 1 buc, ou fiert 1buc, miere albine 30gr, iaurt pahar 140gr, ardei 100gr. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Ciorbă de varză 300ml. Friptura porc 100gr cu spaghete 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Snitel din piept pui 100gr cu piure cartofi 200gr si muratura 100gr. (2,4)	
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100grpaine neagra 300gr. (1,4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Friptură pulpe (superioare) 100gr cu sote de mazăre verde 200gr. Fruct 1 buc. (1,2,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gratar piept pui 100gr cu pilaf de orez 200gr si salata varza 100gr . (5)	

NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări.

Legendă:

Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:

Cifre listă alergeni:

- 1 – cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz)
- 2 – ouă și produse derivate
- 3 – peste și produse derivate
- 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)
- 5 - țelină și produse derivate
- 6 - muștar și produse derivate
- 7 – produse congelate
- 8 – soia și produse derivate
- 9 – arahide si produse derivate

În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.



SPITALUL JUDEȚEAN DE URGENȚĂ
"Dr. Constantin Opriș"
B A I A M A R E



430031 Baia Mare • str. G. Coșbuc nr. 31 • ROMÂNIA
tel.: (004) 0262 - 205.100/129 • fax: (004) 0262 - 276.860
email: directiune@spitaljbm.ro • www.spitaljbm.ro