



Nr. 8148 / data 21.10.2025

Nota interna

Incepand cu 21.10.2025 blocul alimentar al spitalului a intrat in reabilitare generala.

In toata acesta perioada hrana pacientilor internati este asigurata de catre Spitalul Judetean de Urgenta „ Dr. Constantin Opris” Baia Mare in baza protocolului de colaborare nr. 7817/08.10.2025.

Meniurile pacientilor sunt cele adoptate de catre conducerea Spitalul Judetean de Urgenta „ Dr. Constantin Opris” Baia Mare.

Manager interimar

Ec.Cimpean Madalina



MENIU COMUN – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DE JŪN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		✓ 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 lactoză) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate.
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Sarmale cu carne porc 300gr. /Varză a la Cluj 300gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr laurt pahar 150gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu cârnaț 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr. (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Tocăniță collet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr si muratura 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Salam taranesc 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui 100g cu mamaliga 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		✓ În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, sunca praga 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de vită 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		

MENIU DIABET COMUN – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	Ora 10	PRÂNZ	Ora 16	CINĂ	Calorii	
Luni	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, sunca piept pui 100gr, mărgelile de brânză 180gr, portocala ~200gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Sana 320 ml (4)	Ciorbă țărănească cu carne vită300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100g si sfecla roșie 100gr. (1,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Tocăniță piept de pui 100gr cu mămăligă 200gr (5) 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 – 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.
Marti	Ceai 200ml, roșie 100gr, castraveți 100gr telemea 100gr, zacuscă vinete 100gr, portocale~200gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Sana 320 ml (4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Pește file 100gr cu amestec mexican 250gr. Fruct ~100gr. (1,3,5)	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Tocăniță aripioare pui 100gr cu macaroane 200gr. (1,5) Ceai 200ml.		
Miercuri	ardei 100gr, castraveți 100gr, salam piept pui 100gr, mărgelile de brânză 180gr, portocale ~200gr pâine neagră 300gr (1,4)	Sana 320 ml (4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe de pui (superioare) 100g-150gr sote de fasole verde 250gr. (4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Pește file 100gr cu pilaf de orez 200gr si sfecla roșie 100gr. (3)		
Joi	Ceai 200ml, roșie 100gr, castraveți 100gr, omleta ou 100gr 1buc, salată de vinete 100gr, portocala~200gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Supă de fasole uscată 300ml. Aripioare pui 100-150gr cu piure de cartofi 200gr si varza calita 100gr (1,4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Mărgelile de brânză 180gr Sunca piept pui 100gr. Salată roșii 100gr. Ceai 200ml. (4) ZI DE CURATENIE		
Vineri	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, pasta humus 100gr, sunca piept pui 100gr, portocala~200gr. (1) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui 100g cu mamalioga 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Friptura pulpe (inferioare) 100g cu paste făinoase 200gr. (1) Ceai 200ml.		
Sambătă	Ceai 200ml., ardei 100gr, castraveți 100gr, zacuscă de vinete 100gr, ou fiert 1buc, portocala~200gr. (1,2) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Supă de fasole verde 300ml. Tocăniță vită 100gr cu spaghete 200gr. (1,4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Piept pui 100gr spanac 250gr. Ceai 200ml. (4)		
Duminică	Ceai 200ml, castraveți 100gr, roșie 100gr, pasta humus 100gr, branza telemea 100gr, portocale ~200gr. (1,4) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Ciorbă a la grec - 300ml. Tocăniță de pulpe (superioare) 100gr cu sote de mazare verde 250gr. (4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoarșioară și mere 100gr (1,4)	Pește file la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200grsi salata varza 100gr. Ceai 200ml		

MENIU COPII 3-16 ANI – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		✓
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almete 1 cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, roșie 100gr pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Sarmale cu carne porc 300gr. /Varză a la Cluj 300gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		✓
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu cârnaț 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		✓
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr. (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Tocăniță cotellet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Salam taranesc 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		✓
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui 100g cu mamalioga 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		✓
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		✓
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, șuncă praga 100gr, br.topita 2 buc, roșie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de vită 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		✓

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

MENIU FĂRĂ SARE – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DE JUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, șuncă porc 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricăș de ciuperci 100gr.		
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almete 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr pilaf de orez cu amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr laurt pahar 150gr.		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 - făină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate.
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam piept pui 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu pulpe (superioare) pui la cuptor 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr. (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Tocăniță collet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui 100g cu mamaliga 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam piep pui 100gr, telemea 100gr, roșie 100gr. (1,4) pâine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de vită 330gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		• În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

MENIU MEDICI GARDĂ – OCTOMBRIE 2025
“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu snitel natur de vita 100gr si sfecla rosie 100gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Grătar piept de pui 100gr cu cartofi copii 200gr și salată de varză 100gr.		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 lactoză) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate.
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cul, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu garnitură de macaroane 200gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe pui (suporioare) 100gr la cuptor cu cartofi piure 200gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pește file 100gr cu pilaf de orez 200gr și sfecla rosie 100gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr. (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Tocăniță cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr și murătură 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă praga 100gr, brânzoaică 100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Grătar piept de pui 100g cu cartofi la cuptor 200gr si salata varza 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Friptura porc 100gr cu spaghetti 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocanita piept pui 100gr cu piure cartofi 200gr si muratura 100gr. (1,4)		● În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj ± 10gr.
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam taranesc 100gr, br:topita 2 buc, roșie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Friptură pulpe 100gr cu sote de mazăre verde 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr si salata varza 100gr . (5)		

MENIU ÎNȘOȚITORI – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		✓ 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.
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Sarmale cu carne porc 300gr. /Varză a la Cluj 300gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnic de fasole 200gr cu cârnaț 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr. (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Tocăniță cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Sunca praga100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui la tavă 100g cu mamaliga 200g. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, roșie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de vită 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

MENIU VEGAN(POST) – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni.	Ceai 200ml. ardei 100gr pasta de humus 100gr rosie 100gr, biscuiti 70gr, gem 40gr paine neagra 300gr	Supa de zarzavat cu fidea 300ml. Cus cus 200gr cu tocanita de soia 100gr. Fruct 100gr-150gr	Salata orientala 300gr. Mar 200gr Ceai 200ml		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.
Marti	Ceai 200ml, rosie 100gr zacusca vinete 100gr, gem 40gr, biscuiti 70gr, castraveti 100gr paine neagra 300gr	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Sarmale cu ciuperci 300gr. Fruct 100gr-150gr	Macaroane 200gr cu sote de ciuperci 100 gr. Mar 200gr Ceai 200ml		
Miercuri	Ceai 200ml, gem 40gr, pasta de humus 100gr castraveti 100gr ardei 100gr, corn cu gem 100gr, paine neagra 300gr	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Iahnie de fasole 200gr cu tocanita de soia 100gr Fruct 100gr-150gr	Salata orientala 300gr. Mar 200gr. Ceai 200ml		
Joi	Ceai 200ml, rosii 100gr, pate vegetal 100gr, gem 40gr, biscuiti digestive 100gr, castraveti 100gr paine neagra 300gr.	Supa de fasole uscata 300ml. Varza calita200gr cu tocanita ciuperci 100gr. Fruct 100gr-150gr	Humus 100gr Biscuiti 100gr Mar200gr. Ceai 200ml ZI DE CURATENIE		
Vineri	Ceai 200ml, ardei 100gr pasta humus 100gr, rosie 100gr, biscuiti 70gr, gem 40gr paine neagra 300gr.	Supa de cartofi 300ml Cus cus 200gr cu tocanita soia 100gr. Fruct 100gr-150gr	Macaroane 200gr cu varza calita 100gr Mar 200gr. Ceai 200ml		
Sambătă	Ceai 200ml, rosie 100gr, zacusca vinete 100gr, biscuiti 70gr, gem 40g,castraveti 100gr paine neagra 300gr	Supa de fasole verde 300ml Tocanita soia 100gr cu spaghete 200gr. Fruct 100gr-150gr	Tocanita ciuperci 100gr cu piure cartofi 200gr. Mar 200gr. Ceai 200ml		
Duminică	Ceai 200ml, pasta humus 100gr, rosie 100gr, ardei 100gr gem 40g, biscuiti 70gr, paine neagra 300gr.	Supa de zarzavat cu fidea - 300ml Tocanita de ciuperci 100gr cu sote de mazare verde 250gr. Fruct 100gr-150gr	Salata orientala 300gr Mar 200gr Ceai 200ml.		

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

MENIU ULCER II –OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare:
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, șuncă piept pui 100gr, biscuiți 70gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Cuș-cuș cu carne vită (amestec) 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu tocăniță piept de pui 100gr.		
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, ou fiert, telemea 100gr, măr copt 1buc. pâine neagră 300gr. (1,2,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu pilaf de orez 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		Cife 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.
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, salam taranesc 100gr, brânză de vacă 100gr, măr copt. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cartofi naturi 200gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, crenvuști 100gr, brânză vacă 100gr, miere albine 15gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Aripioare la cuptor 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, brânzoaică 100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, șuncă piept pui 100gr, cașcaval 100gr, biscuiți 70gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui 100gr cu mamaliga 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu macaroane 200gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, ou fiert, cremă brânză de vacă 100gr, biscuiți 70gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	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 în lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam piept pui 100gr, br.topita 2 buc, măr copt. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu garnitură de griș 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		• În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

MENIU FICAT – OCTOMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	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.
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, șuncă piept pui 100gr, biscuiți 70gr, cașcaval 100gr. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Cuș-cuș cu carne vită (amestec) 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu tocăniță piept de pui 100gr.		
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, gem piersici 40gr, telemea 100gr, măr copt 1buc. pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu pilaf de orez 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		✓
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, gem piersici 40gr, salam sunca pui 100gr, brânză de vacă 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe pui (superioare) la cuptor 100gr cu cartofi naturi 200gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		✓
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, crenvuști 100gr, brânză vacă 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Aripioare la cuptor 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, brânzoaică 100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		✓
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, șuncă piept pui 100gr, cașcaval 100gr, biscuiți 70gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Papricas piept pui 100gr cu mamaliga 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		✓
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, gem piersici 40gr, cremă brânză de vacă 100gr, biscuiți 70gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	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. Corn cu vanilie 90gr (1,4)		✓
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, măr copt. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Rasol pulpe pui (superioare) 100gr cu garnitură de griș 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		• În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.

MENIU PASERAT si SONDA - OCTOMBRIE 2025

	Mic dejun	Pranz	Cina	Calorii
Luni	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Sana 320gr Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de fidea cu zarzavat -300ml. Rasol carne vita 100gr Cus cus 200g. Alergeni: gluten, telina,	Rasol piept pui 100gr cu cartofi nature 200gr. Ceai 200ml. Alergeni:	
Marti	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca100gr, miere albine 30gr Sana 320gr. Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de zarzavat cu fidea- 300ml. Rasol pulpe pui 100gr Piure cartofi 200gr. Alergeni: gluten, telina	Macaroane 200gr rasol aripioare pui 100gr. Ceai 200ml. Alergeni: gluten	
Miercuri	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc,branza vaca 100gr, miere albine 30gr, Sana 320gr. Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de zarzavat cu fidea -300ml Rasol pulpe pui 100gr cu cus-cus 200gr. Alergeni: gluten, telina, ou	Rasol piept pui 100gr orez 200gr Ceai 200ml. Alergeni: -	
Joi	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml, ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Sana 320gr. Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de zarzavat cu fidea -300ml Rasol aripioare pui 100gr Cartofi piure 200g. Alergeni: gluten, telina	Crema branza 100gr Kefir 320gr. Ceai 200ml. Alergeni: gluten, lactoza ZI DE CURATENIE	
Vineri	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr. Sana 320gr. Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de cartofi -300ml Rasol piept pui 100gr cu cartofi piure 200gr. Alergeni: gluten, telina	Macaroane 200gr cu rasol pulpe pui 100gr. Ceai 200ml. Alergeni: -gluten	
Sambata	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Sana 320gr. Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de zarzavat cu fidea - 300ml Rasol vita 100gr cu spaghetti 200gr. Alergeni: gluten, telina	Piept pui 100gr cu cartofi piure 200gr Ceai 200ml Alergeni: -gluten, lactoza	
Duminica	Biscuiti 70gr lapte dulce 100ml ou 1buc, branza vaca 100gr, miere albine 30gr Iaurt pahar 140ml Alergeni: miere, gluten , ou	Supa de zarzavat cu fidea 300ml Rasol pulpe pui 100gr cu cartofi naturi 200gr. Alergeni: gluten, telina	Cartofi piure 200gr cu rasol piept pui 100gr. Ceai 200ml. Alergeni: -lactoza	