SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.334.51.00
021.334.50.75
FAX 021.334.50.70
www.sfib.ro

ANMCS
unitate aflată în
SUPRAVEGHEREA

# MENIU ZILNIC PENTRU PERIOADA 16/11/2026 - 22/11/2026

## MENIUL ZILEI DE LUNI 16.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| COMUN | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1 buc, masline 50g; br. Topita 2buc; gem 1buc. | Ciorba de pui a la grec 350 ml;<br>Pulpa superioara pui la cuptor cu sos de rosi si piure cartofi 100g/200g;<br>Paine 100g. Desert 40g- 60g. | Mamaliga cu br, telemea; br. vaci si smantana 150g/ 50g/50g/50g.<br>Iaurt 1 buc. |
| CARDIAC | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; cas dulce 50g; branza vaci 50g. | Ciorba de pui a la grec 350 ml; Pulpa superioara pui la cuptor cu sos de rosi si piure cartofi 100g/200g; Paine 100g. Desert 40g- 60g. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/50g.<br>Iaurt 1 buc. |
| ULCER-D2 | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; cas dulce 50g; ou fiert 1 buc.. | Supa de legume cu fidea si pui 350ml;<br>Pulpa superioara pui la cuptor cu piure cartofi 200g/ 100 g;<br>Paine100g; Desert 40g- 60g.(fara crema) | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/50g.<br>Iaurt 1 buc. |
| HEPATIC | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; ou fiert 1 buc, cas dulce 50 g; branza vaci 50g. | Supa de legume cu fidea si pui 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan) 200g/ 100g;<br>Paine100g; Desert 40g- 60g. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g.<br>Ceai cu lamaie 200ml/ zahar 10g. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1 buc. | | ORA 16:00 Fruct 1buc. |
| RENAL | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; cas dulce 50g; branza vaci 50g. | Supa de legume cu fidea 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan) 200g/ 100g<br>Paine100g; Desert 40g- 60g. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/50g.<br>Iaurt 1 buc. |
| AZOT | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; cas dulce 50g; branza vaci 50g. | Supa de legume cu fidea 350ml;<br>Piure de cartofi cu salata de varza 200g / 100g;<br>Paine 100g. Desert 40g-60g. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/50g.<br>Iaurt 1 buc. |
| DIABET ZAHARAT | Ceai cu lamaie 200 ml, paine 50g,unt 10g; br.Vaci50g; mozarella 50g; ou fiert 1 buc. | Supa de legume cu fidea si pui 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan) si salata de varza 150g/ 100g / 50g.<br>Paine100g; Fruct 1buc. | Tocanita de legume cu pui la cuptor(cartofi 50g/dovlecei 50g/alte legume100g) pui 100g:<br>Paine 50g; Ceai cu lamaie 200g |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1 buc. | | ORA 16:00 Iaurt 1buc. |
| COLITA | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml; Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g;<br>Ceai de menta 200ml. |
| MEDICI DE GARDA | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1 buc, masline 50g; br. Topita 2buc; gem 1buc. | Supa de legume cu fidea si pui 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan) 200g/ 100g<br>Paine100g; Desert 40g- 60g. | Snitel pui cu garnitura de orez cu ciuperci si salata sfecla 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g. Fruct 1 buc |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

| MENIUL ZILEI DE LUNI -SPECIAL 16.11.2026 | | | |
|---|---|---|---|
| **REGIM** | **MIC DEJUN** | **PRANZ** | **CINA** |
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; ou fiert 1buc; br.topita 2buc; masline 60g. | Supa de legume cu fidea 350ml;<br>Piure de cartofi cu cas dulce (razuit) 300g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g.<br>Iaurt 1buc.. |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, pateu vegetal 70g; masline 50g; eugenie 40g. | Supa de legume cu fidea 350ml;<br>Ardei umplut cu orez si legume 300g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de legume 300g;<br>Paine 50g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1buc; biscuiti 40g; gem 1buc; masline 50g. | Supa de legume cu fidea si pui 350ml;<br>Pulpa de pui la cuptor cu sos de rosi si piure cartofi 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de legume 300g;<br>Paine 50g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1 buc, masline 50g; br. Topita 2buc; gem 1buc. | Ciorba de pui a la greq 350ml;<br>Pulpa superioara pui la cuptor cu sos de rosi si piure de cartofi 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Mamaliga cu br.telemea , br.vaci si smantana 150g/ 50g/ 50g/ 50g.<br>Iaurt 1buc. |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1 buc; br.vaci 50g; mozarella 50g; unt 10g; | Ciorba de pui a la greq 350ml;<br>Pulpa superioara pui la cuptor cu sos de rosi si piure de cartofi 150g/ 150g;<br>Paine 100g; Iaurt 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si pui 150g/ 50g/ 100g.<br>Iaurt 1buc. |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1 buc, masline 50g; br. Topita 2buc; gem 1buc. | Ciorba de pui a la grec 350 ml;<br>Pulpa superioara pui la cuptor cu sos de rosi si piure cartofi 100g/200g;<br>Paine 100g. Desert 40g- 60g. | Mamaliga cu br, telemea; br. vaci si smantana 150g/ 50g/50g/50g.<br>Iaurt 1 buc. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia



SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.334.51.90
021.334.50.75
FAX 021.334.59.70
www.sfin.ro

ANMCS
unitate afiliată în
SUPRAVEGHEREA

## MENIUL ZILEI DE MARTI 17.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| COMUN | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaca 50g; cascaval 50g; masline 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml; Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g; Paine 50g; Fruct 1 buc. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/50g/ ; Paine 50g; Compot 200ml. |
| CARDIAC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaca 50g; ou fiert 1buc; br. vaci 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml; Copanel pui la cuptor cu mancare de spanac si mamaliguta 100g/100g/100g; Paine 50g; Fruct 1buc. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/50g/ ; Paine 50g; Compot 200ml. |
| ULCER-D2 | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaca 50g; cas dulce 50g; biscuiti 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml; Copanel pui la cuptor cu sote de spanac si mamaliguta 100g/100g/ 100g. Paine 50g; Iaurt 1buc. | Sufleu de legume (fara mazere) 300g/; Paine 50g; Compot 200ml. |
| HEPATIC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaca 50g; cas dulce 50g; br vaci 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350 ml; Copanel pui la cuptor cu mancare de spanac si mamaliguta 100g/100g/100g; Paine 50g; Fruct 1buc. | Sufleu de legume (fara mazere) 300g/; Paine 50g; Compot 200ml. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc | | ORA 16:00 Iaurt 1 buc |
| RENAL | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 20g; gem 2buc; cas dulce 50g; br. vaci 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350m; Copanel pui la cuptor cu mancare de spanac si mamaliguta 100g/100g/100g; Paine 50g; Fruct 1buc. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/50g/ ; Paine 50g; Compot 200ml. |
| AZOT | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaca 50g; cas dulce 50g; br. vaci 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml; Mancare de spanac si mamaliguta 200g/100g; Paine 50g; Fruct 1buc. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/50g/ ; Paine 50g; Compot 200ml. |
| DIABET ZAHARAT | Ceai cu lamaie 200ml, paine 50g; unt 10g; mozarella 50g; cas dulce 50g; br. vaci 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml; Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g; Paine 50g; Fruct 1 buc. | Budinca de macaroane cu br. Vaci (mac 150g; br.vaci 150g); Ceai cu lamaie 200ml. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc | | ORA 16:00 Iaurt 1 buc |
| COLITA | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml; Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g; Ceai de menta 200ml. |
| MEDICI DE GARDA | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; sunca de pui 50g; cascaval 50g; masline 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml; Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g; Paine 50g; Fruct 1 buc. | Lasgna 300g; Iaurt 1buc. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

# MENIUL ZILEI DE MARTI SPECIAL 17.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; cas dulce 50g; urda de vaca 50g; masline 50g. | Supa de legume cu taitei de casa 350ml;<br>Ou romanesc cu spanac si mamaliguta 1buc/ 150g/ 100g. Paine 50; Iaurt 1buc. | Sufleu de legume 300g;<br>Paine 50g; Compot 200ml; |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, biscuiti 50g; miere 2buc; masline 70g. | Supa de legume cu fidea 350ml;<br>Mancare de spanac cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine50g; Fruct 1buc.. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/ 50g;<br>Paine 50g; Compot 200ml. |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, sunca pui 60g; masline 60g; miere 2buc. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine 50g. Fruct 1buc.. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/ 50g;<br>Paine 50g; Compot 200ml. |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml, paine 50g,unt 10g; urda de vaca 50g; cascaval 50g; masline 50g; | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine 50g; Fruct 1buc. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/ 50g;<br>Paine 50g; Compot 200ml. |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; urda de vaca 50g; ou fiert 1buc; cas dulce 50g. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine 50g; Iaurt 1buc. | Cartofi taranesti cu carne pui 200g/100g;<br>Paine 50g; Iaurt 1buc. |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaca 50g; masline 50g; cascaval 50g. | Supa de legume cu taieteti de casa 350ml;<br>Tochitura din piept de pui cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine 50g; Fruct 1 buc. | Cartofi taranesti cu salata ardei copt 250g/50g/ ;<br>Paine 50g; Compot 200ml. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia

SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.336.51.90
021.334.50.75
FAX 021.334.50.70
www.sfob.ro

ANMCS
unitate aflata in
SUPRAVEGHEREA

## MENIUL ZILEI DE MIERCURI 18.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| **COMUN** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Telemea 50g; sunca 50g; masline 50g. | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varzala cuptor 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.telemea 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **CARDIAC** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Biscuiti 50g; cas dulce 50g; gem 2buc. | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varza la cuptor 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.vaci (10g zahar) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **ULCER-D2** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Cas dulce 50g; biscuiti 50g; mozarella 50g. | Supa de legume cu galuste 350 ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu legume trase la tigaie 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g (fara crème). | Budinca de macaroane cu br.vaci (10g zahar) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **HEPATIC** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; br. vaci 50g; biscuiti 60g; gem 2buc. | Supa de legume cu galuste 350 ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu legume trase la tigaie 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.vaci (10g zahar) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **SUPLIMENT** | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Fruct 1 buc. |
| **RENAL** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Biscuiti 50g; mozarella 50g; gem 2buc. | Supa de legume cu galuste 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varza la cuptor 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.vaci (10g zahar) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **AZOT** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; br.vaci 50g; biscuiti 60g; gem 2buc. | Supa de legume cu galuste 350ml;<br>Varza la cuptor cu maamliguta 200g/ 100g.<br>Paine 50g. Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.vaci (10g zahar) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **DIABET ZAHARAT** | Ceai cu lamaie 200ml, Paine 50g; unt 10g; ou fiert 1 buc; urda 50g; br. vaci 50g. | Ciorba de cartofi 350ml; Pulpa pui dezosata la gratar cu varza la cuptor 100g/ 200g; Paine 100g; Fruct 1 buc. | Spaghete cu sos, ciuperci si pulpa superioara la cuptor 150g/ 50g/ 100g,<br>Ceai cu lamaie 200ml. |
| **SUPLIMENT** | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Iaurt 1 buc. |
| **COLITA** | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml;<br>Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g;<br>Ceai de menta 200ml. |
| **MEDICI DE GARDA** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Telemea 50g; sunca 50g; masline 50g. | Ciorba de cartofi 350ml; Chiftele prajite cu garnitura orez si castraveti murati 100g/ 100g/ 100g. Paine 100g; Desert 40g-60g. | Pulpa dezosata la gratar cu cartofi wetges si salata varza 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g; Fruct 1 buc. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

| MENIUL ZILEI DE MIERCURI SPECIAL 18.11.2026 | | | |
|---|---|---|---|
| **REGIM** | **MIC DEJUN** | **PRANZ** | **CINA** |
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; biscuiti 50g; cas dulce 50g. | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Varza la cuptor cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.vaci (10g zahar) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g; |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, biscuiti 60g; gem 2buc; masline 60g; | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Varza la cuptor cu mamaliguta 200g/ 100g; Paine 50g; Eugenie 40g-60g. | Spaghete cu sos de rosi si ciuperci 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, miere 2buc; biscuiti 70g; ou fiert 1buc. | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varza la cuptor 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Eugenie 40g-60g. | Spaghete cu sos de rosi si ciuperci 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; br.telemea 50g; masline 50g; sunca pui 50g. | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varza la cuptor 100g/ 200g; Paine 100g; Desert 40g-60g.. | Budinca de macaroane cu br.telemea 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g; |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; sunca 50g; br.vaci 50g. | Supa de legume cu galuste 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varza la cuptor 150g/ 150g;<br>Paine 100g; Iaurt 1buc. | Spaghete cu sos de rosi , ciuperci si pulpa superioara de pui la cuptor 200g/ 100g;<br>Iaurt 1buc. |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Telemea 50g; sunca 50g; masline 50g. | Ciorba de cartofi 350ml;<br>Pulpa pui dezosata la gratar cu varzala cuptor 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br.telemea 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia



SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.334.51.90
021.334.50.75
FAX 021.334.59.78
www.clilb.ro

ANMCS
unitate aflată în
SUPRAVEGHEREA

## MENIUL ZILEI DE JOI 19.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| COMUN | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Branza de vaci cu marar 50g; biscuiti 50g; gem 2buc. | Bors de legume cu pui 350ml.<br>Musaca de cartofi cu carne (porc+vita) 200g/ 100g.<br>Paine 100g. Fruct 1buc. | Mamaliga cu telemea br.vaci si smantana 150g/ 50g/ 50g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |
| CARDIAC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; ou fiert 1buc; mozarella 50g; br. vaci 50g. | Bors de legume cu pui 350ml.<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan+vita) 200g/ 100g.<br>Paine 100g. Fruct 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |
| ULCER-D2 | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; ou fiert 1buc; mozarella 50g; br.vaci 50g. | Supa de legume cu taietei si pui 350ml.<br>Chiftelute la cuptor dietetice (curcan+vita) cu piure de cartofi 100g/ 200g.<br>Paine 100g. Iaurt 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |
| HEPATIC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; cas dulce 50g; mozarella 50g; br. vaci 50g. | Supa de legume cu taietei si pui 350ml.<br>Chiftelute la cuptor dietetice (curcan+vita) cu piure de cartofi 100g/ 200g.<br>Paine 100g. Fruct 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1 buc | | ORA 16:00 Iaurt 1buc |
| RENAL | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Cas dulce 50g; br.vaci cu marar 50g; biscuiti 50g. | Bors de legume cu zdrente de ou 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne ( curcan+vita) 200g/ 100g.<br>Paine 100g. Fruct 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |
| AZOT | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Cas dulce 50g; mozarella 50g; br. vaci 50g. | Bors de legume cu zdrente de ou 350ml;<br>Piure de cartofi cu salata de sfecla 200g/ 100g.<br>Paine 100g. Fruct 1 buc. | Mamaliga cu br.vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |
| DIABET ZAHARAT | Lapte 200ml, paine 50g; unt 10g; mozarella 50g; ; br vaci cu marar 50g. Cas dulce 50g. | Bors de legume cu pui 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne ( curcan+vita) si salata de varza 150g/ 100g/ 50g.<br>Paine 100g.Fruct 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si ou romanesc 150g/ 100g/ 50g,<br>Ceai cu lamaie 200ml. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1 buc | | ORA 16:00 Iaurt 1buc |
| COLITA | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml;<br>Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g;<br>Ceai de menta 200ml. |
| MEDICI DE GARDA | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 20g; Telemea 50g; masline 50g; gem 2 buc. | Bors de legume cu pui 350ml.<br>Musaca de cartofi cu carne (porc+vita) 200g/ 100g.<br>Paine 100g. Fruct 1buc. | Paste carbonara 300g.<br>Iaurt 1buc. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

# MENIUL ZILEI DE JOI SPECIAL 19.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; ou fiert 1 buc, masline 50g; br.vaci 50g. | Bors de legume cu zdrente de ou 350ml;<br>Piure de cartofi cu salata de sfecla 200g/ 100g. Paine 100g; Fruct 1buc. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g.<br>Lapte 200ml; |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, pateu vegetal 70g; masline 50g; eugenie 40g. | Bors de legume 350ml;<br>Piure de cartofi cu salata de sfecla 200g/ 100g. Paine 100g; Fruct 1buc. | Ciulama de ciuperci cu marar si mamaliguta 200g/ 100g;<br>Ceai cu lamaie 200g; zahar 10g. |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, sunca pui 70g; masline 50g; Eugenie 40g. | Bors de legume cu pui 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan+vita) 200g; 100g. Paine 100g; Fruct 1buc. | Ciulama de ciuperci cu marar si mamaliguta 200g/ 100g;<br>Ceai cu lamaie 200g; zahar 10g. |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml, paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; ou fiert 1buc; masline 50g. | Bors de legume cu pui 350ml;<br>Musaca de cartofi cu carne (curcan+vita) 200g; 100g. Paine 100g; Fruct 1buc. | Mamaliga cu br. vaci si smantana 150g/ 100g/ 50g.<br>Lapte 200ml; |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; ou fiert 1 buc; cas dulce 50g; br.vaci cu marar 50g. | Bors de legume cu pui 350ml;<br>Chitelute la cuptor dietetice (curcan+vita) cu piure de cartofi 150g/ 150g;<br>Paine 100g; Iaurt 1buc. | Mamaliga cu br.vaci si carne pui 150g/ 50g/ 100g;<br>Lapte 200ml. |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; Paine 50g; unt 10g; Branza de vaci cu marar 50g; biscuiti 50g; gem 2buc. | Bors de legume cu pui 350ml.<br>Musaca de cartofi cu carne (porc+vita) 200g/ 100g.<br>Paine 100g. Fruct 1buc. | Mamaliga cu telemea br.vaci si smantana 150g/ 50g/ 50g/ 50g,<br>Lapte 200ml. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.

Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia

SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.334.51.90
021.334.50.75
FAX 021.334.50.70
www.sfib.ro

ANMCS
unitate aflata in
SUPRAVEGHEREA

# MENIUL ZILEI DE VINERI 20.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| COMUN | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 20g; ou fiert 1buc; br.topita 2buc; masline 50g. | Ciorba de perisoare (porc + vita) 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g;<br>Paine 100g. Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata de sfecla 250g/ 50g.<br>Iaurt 1buc. Paine 50g. |
| CARDIAC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; biscuiti 60g; cas dulce 50g; Gem 2buc. | Supa de legume cu galuste si pui 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata de sfecla 250g/ 50g.<br>Iaurt 1buc. Paine 50g. |
| ULCER-D2 | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; biscuiti 50g; cas dulce 50g; br. Vaci cu marar 50g. | Supa de legume cu galuste si pui 350ml;<br>Piept de pui la cuptor cu sote de fasole verde 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g (fara crema). | Orez cu legume si ciuperci 300g.<br>Iaurt 1buc. Paine 50g. |
| HEPATIC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; biscuiti 60g; cas dulce 50g; Gem 2buc. | Supa de legume cu galuste si pui 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata de sfecla 250g/ 50g. Paine 50g.Ceai cu lamaie 250ml; zahar 10g; |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Fruct 1buc |
| RENAL | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; biscuiti 60g; cas dulce 50g; Gem 2buc. | Supa de legume cu galuste 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata de sfecla 250g/ 50g.<br>Iaurt 1buc.<br>Paine 50g. |
| AZOT | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; biscuiti 60g; cas dulce 50g; Gem 2buc. | Supa de legume cu galuste 350ml;<br>Mancare de fasole verde 300g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata de sfecla 250g/ 50g. Paine 50g.<br>Iaurt 1buc. |
| DIABET ZAHARAT | Ceai cu lamaie 200ml, paine 50g; unt 10g; br.vaci cu marar 50g; urda 50g; mozarella 50g. | Ciorba de perisoare(curcan) 350ml;<br>Snitel dietetic cu orez, legume si ciuperci 100g/ 150g/ 50g;<br>Paine 100g. Fruct 1buc.. | Gratar de pui cu legume trase la tigaie 100g;(cartofi 50g, morcovi 50g, mazare 50g, brocoli 50g).<br>Ceai cu lamaie 200ml; Paine 50g. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Iaurt 1buc |
| COLITA | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml;<br>Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g;<br>Ceai de menta 200ml. |
| MEDICI DE GARDA | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 20g; ou fiert 1buc; br.topita 2buc; masline 50g. | Supa de legume cu galuste si pui 350ml;<br>Sarmalute(porc+vita) in foi de varza cu mamaliga 300g:<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Gratar de pui dezosat si cartofi la cuptor cu cascaval ras 100g/ 200g: Paine 50g:<br>Fruct 1buc. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

# MENIUL ZILEI DE VINERI SPECIAL 20.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; br.topita 2buc; cas dulce 50g; Ardei 60g. | Supa de legume cu galuste 350ml;<br>Mancare de fasole verde 300g;<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata sfecle 250g/ 50g;<br>Paine 50g; Iaurt 1buc. |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; biscuiti 60g; gem 2buc; masline 60g. | Ciorba de legume 350ml;<br>Mancare de fasole verde 300g;<br>Paine 100g;'Fruct 1buc. | Orez cu legume, ciuperci si salata sfecle 250g/ 50g; Paine 50g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; biscuiti 60g; gem 2buc; masline 60g; | Ciorba de perisoare 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g; Paine 100g;<br>Fruct 1buc. | Orez cu legume, ciuperci si salata sfecle 250g/ 50g; Paine 50g;<br>Ceai cu lamaie 200ml. Zahar 10g. |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml; paine 50g; unt 10g; ardei gras 60g; urda de vaca 50g; gem 2buc. | Ciorba de perisoare 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g; Paine 100g;<br>Fruct 1buc. | Orez cu legume, ciuperci si salata sfecle 250g/ 50g;<br>Paine 50g; Iaurt 1buc. |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; mozarella 50g; urda de vaca 50g; sunca pui 50g. | Ciorba de perisoare 350ml;<br>Piept de pui cu sote de fasole verde 150g/ 150g; Paine 100g; Iaurt 1buc. | Gratar pui cu orez de legume si ciuperci 100g/ 200g;<br>Paine 50g; Iaurt 1buc. |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 20g; ou fiert 1buc; br.topita 2buc; masline 50g. | Ciorba de perisoare (porc + vita) 350ml;<br>Mancare de fasole verde cu piept de pui 200g/ 100g;<br>Paine 100g. Desert 40g-60g. | Orez cu legume, ciuperci si salata de sfecla 250g/ 50g.<br>Iaurt 1buc. Paine 50g. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia

SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.334.30.00
021.334.30.75
FAX 021.334.30.70
www.sfib.ro

ANMCS
unitate aflată în
SUPRAVEGHEREA

## MENIUL ZILEI DE SAMBATA 21.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| COMUN | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; Pate de ficat 50g; telemea 50g; masline 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pulpa porc la cuptor cu cartofi taranesti; 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| CARDIAC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; mozarella 50g; br,vaci 50g; biscuiti 50g . | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti; 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| ULCER-D2 | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda 50g; br,vaci 50g; mozarella 50g. | Supa crema de legume 350ml;<br>Pui la cuptor cu piure de cartofi; 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Iaurt 1buc. | Sufleu de legume (fara mazare) 350g/<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| HEPATIC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda 60g;gem 2buc; br. vaci 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti; 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Iaurt 1buc. |
| RENAL | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda 60g;gem 2buc; mozarella 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti; 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| AZOT | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda 60g;gem 2buc ; mozarella 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Friganele cu cartofi taranesti 2buc/ 200g;<br>Paine 50g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| DIABET ZAHARAT | Ceai cu lamaie 200ml, paine 50g; unt 10g; cas dulce 50g; ou fiert 1buc; br. vaci 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti si salata sfecla 100g/ 150g/ 50g.<br>;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu pui si mamaliguta 100g/ 100g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Iaurt 1buc. |
| COLITA | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml;<br>Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g;<br>Ceai de menta 200ml. |
| MEDICI DE GARDA | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; sunca 50g; telemea 50g; masline 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pui cu sos de smantana si mamaliguta 150g/ 150g;<br>Paine 50g; Desert 40g-60g.. | Snitel de porc cu piure de cartofi si salata castraveti murati 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g. Fruct 1buc. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

| MENIUL ZILEI DE SAMBATA SPECIAL 21.11.2026 | | | |
|---|---|---|---|
| **REGIM** | **MIC DEJUN** | **PRANZ** | **CINA** |
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; mozarella 50g; br.vaci 50g; masline 50g; | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Oua ochiuri cu cartofi taranesti 2buc/ 200g;<br>Paine 100g; Iaurt 1buc; | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Ceai cu lamaie 200ml zahar 10g; |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; biscuiti 60g; miere 2buc; masline 60g; | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Cartofi taranesti salata sfecla rosie 200g/ 100g; Paine 100g; Eugenie 40g-60g; | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Ceai cu lamaie 200ml zahar 10g; |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1buc; masline 70g; miere 2buc; | Supa crema de legume 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti 100g/ 200g; Paine 100g; Eugenie 40g-60g; | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Ceai cu lamaie 200ml zahar 10g; |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; urda de vaci 50g; sunca pui 50g; masline 50g; | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti 100g/ 200g; Paine 100g; Fruct 1buc; | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Ceai cu lamaie 200ml zahar 10g; |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, ou fiert 1 buc; unt 10g; urda de vaca 50g; br.vaci 50g; | Supa crema de legume 350ml;<br>Pui la cuptor cu cartofi taranesti 150g/ 150g; Paine 100g; Iaurt 1buc; | Tocanita de ciuperci cu pui si mamaliguta 100g/ 100g/ 100g;<br>Iaurt 1buc. |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; Pate de ficat 50g; telemea 50g; masline 50g. | Ciorba de fasole pastai (galbena) 350ml;<br>Pulpa porc la cuptor cu cartofi taranesti; 100g/ 200g;<br>Paine 100g; Fruct 1buc. | Tocanita de ciuperci cu mamaliguta 200g/ 100g.<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia



SOS. VITAN - BARZESTI
NR. 13 SECTOR 4
BUCURESTI
COD 042122

ROMANIA
MINISTERUL SANATATII
SPITALUL CLINIC DE URGENTA "SF. IOAN"

TEL. 021.334.51.90
021.334.50.75
FAX 021.334.59.70
www.sfib.ro

ANMCS
unitate aflată în
SUPRAVEGHEREA

## MENIUL ZILEI DE DUMINICA 22.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| COMUN | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; cascaval 50g; gem 2buc; biscuiti 60g. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui la cuptor si mamaliga 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br. telemea 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| CARDIAC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; cas dulce 60g; gem 2buc; ou fiert 1buc. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui la cuptor si mamaliga 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br. vaci (zahar 10g) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| ULCER-D2 | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; cas dulce 50g; biscuiti 50g; ou fiert 1buc. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Pui la cuptor cu pilaf de legume 100g/ 200g. Paine 100g;<br>Desert 40g-60g.(fara crema) | Budinca de macaroane cu br. vaci (zahar 10g) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| HEPATIC | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; ou fiert 1buc; br. vaci 50g; gem 2buc. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Pui la cuptor cu pilaf de legume 100g/ 200g.<br>Paine 100g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br. vaci (zahar 10g) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Fruct 1buc. |
| RENAL | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; br. vaci 50g; biscuiti 50g; gem 2 buc; | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui la cuptor si mamaliga 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br. vaci (zahar 10g) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| AZOT | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; br. vaci 100g; biscuiti 50g; | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu mamaliga 200g/ 100g.<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br. vaci (zahar 10g) 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |
| DIABET ZAHARAT | Ceai cu lamaie 200ml, paine 50g; unt 10g; mozarella 50g; cas dulce 50g; br. vaci 50g; | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui la cuptor si mamaliga 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g; Fruct 1buc.. | Budinca de macaroane cu br. vaci (mac. 150g/ vaci 150g);<br>Lapte 200ml. |
| SUPLIMENT | ORA 10:00 Iaurt 1buc. | | ORA 16:00 Iaurt 1buc. |
| COLITA | Ceai de menta 200 ml, paine prajita 50g, br.vaci 60g; mar cop 100g; | Zeama de orez si morcov 350ml;<br>Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu orez fiert 200g; Paine prajita 50g; Banana 1buc. | Carne de pui fiata(fara pielita) 100g; cu rondele de morcov fiert 200g; Paine prajita 50g;<br>Ceai de menta 200ml. |
| MEDICI DE GARDA | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; cascaval 50g; ou fiert 1buc; masline50g. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Escalop din piept de pui cu ciuperci si mamaliguta 200g/ 100g.<br>Paine 50g. Desert 40g-60g. | Snitel de pui cu piure de cartofi si salata muraturi 100g/ 100g/ 100g.<br>Iaurt 1buc. Paine 50g. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

# MENIUL ZILEI DE DUMINICA SPECIAL 22.11.2026

| REGIM | MIC DEJUN | PRANZ | CINA |
|---|---|---|---|
| **HIDRIC** | Ceai din plante nendulcit 600ml; | Supa de legume strecurata 800ml; | Zeama de compot nendulcit 600ml. |
| **HZL Hidro zah. lactat** | Ceai din plante 600ml; zahar 10g; | Supa de legume strcurata 800ml; | Lapte sau zeama de compot cu zahar 600ml; |
| **OLV Ovo lacto vegetarian** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g, unt 10g; biscuiti 60g; gem 2buc; cas 50g;. | Supa de legume taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu mamaliguta 200g/ 100g;<br>Paine 50g; Desertb 40g- 60g; | Budinca de macaroane br.vaci (zahar 10g); 300g;<br>Lapte 200ml; |
| **VEGETARIAN** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; pate vegetal 70g; masline 50g; Eugenie 40g; | Supa de legume cu fidea 350ml;<br>Varza calita cu mamaliguta 200g/ 100g; Paine 50g; Fruct 1buc. | Spaghete cu sos si ciuperci 300g;<br>Ceai cu lamaie 200g; zahar 10g; |
| **INTOLERANTA LACTOZA** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; pate vegetal 70g; masline 50g; Eugenie 40g; | Supa de legume taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui si mamaliguta 100g/ 100g/ 100g; Paine 50g; Fruct 1buc; | Spaghete cu sos si ciuperci 300g;<br>Ceai cu lamaie 200g; zahar 10g; |
| **CRITERII RELIGIOASE ( MUSULMANI)** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; masline 50g; biscuiti 60g; gem 2buc; | Supa de legume taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui si mamaliguta 100g/ 100g/ 100g; Paine 50g; Fruct 1buc; | Budinca de macaroane br.vaci (zahar 10g); 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10 g. |
| **SPECIAL HIPER PROTEIC** | Ceai cu lamaie 200 ml, zahar 10g; paine 50g,; unt 10g; mozarella 50g; sunca pui 50g; br. vaci 50g; | Supa de legume taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui la cuptor 150g/ 150g;<br>Paine 100g; Iaurt 1buc; | Budinca de macaroane br.vaci (zahar 10g); 300g;<br>Lapte 200ml; |
| **INSOTITORI** | Ceai cu lamaie 200ml, zahar 10g; paine 50g; unt 10g; cascaval 50g; gem 2buc; biscuiti 60g. | Supa de legume cu taietei de casa 350ml;<br>Varza calita cu pui la cuptor si mamaliga 100g/ 100g/ 100g.<br>Paine 50g; Desert 40g-60g. | Budinca de macaroane cu br. telemea 300g;<br>Ceai cu lamaie 200ml; zahar 10g. |

Felul I si II sa fie asezonate cu verdeata.
Fruct ex: ( mar,piersica, nectarina, portocala) = 100g- 200g
Iaurt sau iaurt de baut 100g-200g
Acest meniu poate suferi modificari.

Intocmit Asistente dietetica

Juganaru Violeta

Soare Mia

Pais Cecilia