

Unitate medicala: SPITALUL MUNICIPAL "SFANTA MUCENITA FILOFTEIA" CURTEA DE ARGES

Data: 01/11/2025

MENIU ZILNIC

Controlul calitatii hranei (organoleptic, cantitativ, calitativ) ca atributii a medicului sef de garda, pe spital, consemnat:

Regim	Mic dejun	Supliment 10	Pranz	Cina
06. HEPATICI	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Gem 42 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;
14. DIABET	Ceai fara zahar; Muschi file 70 gr; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Paine fara sare 150 gr ; Castraveti 60 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Salata de varza ; Napolitane dietetice 20 g; Ciorba de perisoare;	Mancare de fasole verde cu friptura de pui.; Compot de mere fara zahar;
13. COPII 3-16 ANI	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Gem 42 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 150 gr ;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Ciorba de aripi pui cu zdrente de ou;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;
07. ENTEROCOLITE	Ceai fara zahar; Branza dulce de vaci 100 g; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr;		Cozonac 70 gr; Rasol de pui ; Garnitura de orez; Ciorba de aripi pui cu zdrente de ou;	Rasol de pui ; Garnitura de orez; Brânză desodata 70gr; Ceai fara zahar;
15. DIGESTIV FARA SARE	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Gem 42 gr; Biscuiti 40 gr; Paine fara sare 300 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Ciorba de aripi pui cu zdrente de ou;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;
08. LAUZE	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr; Muschi file 70 gr; Castraveti 60 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Salata de varza ; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de mazare cu carnati 60 gr;
03. DIGESTIVI	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Gem 42 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;
04. RENALI	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Gem 42 gr; Biscuiti 40 gr; Paine fara sare 300 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Ciorba de aripi pui cu zdrente de ou;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;
05. CARDIACI	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Gem 42 gr; Biscuiti 40 gr; Paine fara sare 300 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Ciorba de aripi pui cu zdrente de ou;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;
09. COMUN	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr; Muschi file 70 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Salata de varza ; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de mazare cu carnati 60 gr;
16. INSOTITORI	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr; Muschi file 70 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Salata de varza ; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de mazare cu carnati 60 gr;
17. MEDICI GARDA	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr; Muschi file 70 gr; Castraveti 60 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Salata de varza ; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de mazare cu carnati 60 gr;
18. NEOPLAZIC	Ceai cu lamaie; Branza dulce 70 g; Unt 20 gr; Biscuiti 40 gr; Paine cu sare 300 gr; Muschi file 70 gr; Castraveti 60 gr;	laurt 140gr;	Friptura de pui la tava cu piure de cartofi; Cozonac 70 gr; Salata de varza ; Ciorba de perisoare;	Orez cu lapte ; Mancare de fasole verde cu friptura de pui.;

Intocmit: As. Pr. Dietetica Popa Marinela

***MENIURILE AFISATE POT SUFERI MODIFICARI IN FUNCTIE DE DISPONIBILITATEA MATERIILOR PRIME IN MAGAZIA SPITALULUI SAU DEFICIENTE IN LIVRAREA ACESTORA**

***PREPARATELE DIN MENIU POT CONTINE :**

- POSIBILI ALERGENI ALIMENTARI (Lapte, glutenul din grau, drojdia,soia; ou, peste)
- PRODUSE CONGELATE: carne de pui; carne vita/porc, peste, amestec de legume;

