

MENIU COMUN – C

29.12.2025 - 04.01.2026

ZILELE SĂPTĂMÂNII DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 29.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Unt 10, Gem 20 g Cașcaval 50 g Șuncă porc 50 g	*Ciorbă de cartofi 400 ml *Friptură de porc 80 g Tocăniță de ciuperci 250 g Compot de prune 250 g	Ceai 250 ml *Mâncare de mazăre boabe cu pulpe de pui 250 g Iaurt 1 buc
MARȚI 30.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br.topită 1 tr, Ou 1 buc Salam Victoria 50 g Brânză cu smântână 1 buc	*Supă de roșii cu paste 400 ml *Cordon bleu 100 g *Garnitură de orez 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Paste cu sos de roșii și carne tocată Clementină 1 buc
MIERCURI 31.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Salam Italian 50 g Br. telemea 50 g, Ou 1 buc Lapte băut 1 buc	*Ciorbă cu carne de porc 400 ml *Crochete de pește 100 g *Legume mexicane 250 g Eugenia 1 buc	Ceai 250 ml *Piept de pui la cuptor 80 g Cartofi natur 250 g Banană 1 buc
JOI 01.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă Praga 50 g Măslina 20 g	*Supă de pui cu paste 400 ml *Sărmăluțe cu smântână și mămăliguță 150/40/250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată orientală 250 g Prăjitură Chefir 1 buc
VINERI 02.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 2 tr, Br. telemea 50 g Salam Victoria 50 g	*Ciorbă de pui a la Grec 400 ml *Șnițel de pui 90 g *Mâncare de fasole verde 250 g Croissant 1 buc	Ceai 250 ml Brânză cu smântână 100 g Cabanos 110 g, Iaurt de băut Clementină 1 buc
SÂMBĂȚĂ 03.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Pate 1 cut Cașcaval 50 g Br. telemea 50 g	*Supă cu legume 400 ml *Friptură de porc 100 g Orez cu ciuperci 250 g Salată de sfeclă 120 g	Ceai 250 ml Ou 1 buc, Unt 10 g Cremvurști de porc 110 g Iaurt cu cereale 1 buc
DUMINICĂ 04.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă de curcan 50 g Chefir 1 buc	*Ciorbă de varză 400 ml Gulaș de vită 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată de icre 1 cut Brânză telemea 50 g Iaurt 175 g 1 buc

NOTA: ACEST MENIU POATE SUFERI MODIFICĂRI
PREPARATELE SE PREGĂTESC FĂRĂ ADAOS DE SARE
LEGENDĂ: COMUN - C

Gramajul reprezintă produsul finit ± 10%

Alergeni: *ou, lapte, gluten, pește, țelină*

* produs din produs congelat

„ O ALIMENTAȚIE CUMPĂTATĂ ȘI ECHILIBRATĂ CREȘTE SPERANȚA DE VIAȚĂ ”

Întocmit/Avizat: Asistent medical dietetician VESA NICOLETA ADELINA

MENIU REGIM DIABET - 8

29.12.2025 - 04.01.2026

ZILELE SĂPTĂMÂNII DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 29.12.2025 <u>SUPLIMENT</u> Șuncă pui 50 g	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Unt 10, Br. topită 1 tr Cașcaval 50 g Șuncă porc 50 g	*Ciorbă de cartofi 400 ml *Friptură de porc 80 g Tocăniță de ciuperci 250 g Compot de măr 250 g	Ceai 250 ml *Mâncare de mazăre boabe cu pulpe de pui 250 g Iaurt 1 buc
MARȚI 30.12.2025 <u>SUPLIMENT</u> Cașcaval 50 g	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Br.topită 1 tr, Ou 1 buc Salam Victoria 50 g Brânză cu smântână 1 buc	*Supă de roșii cu paste 400 ml *Cordon bleu 100 g *Garnitură de orez 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Paste cu sos de roșii și carne tocată Clementină 1 buc
MIERCURI 31.12.2025 <u>SUPLIMENT</u> Br. topită 2 tr	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Salam Italian 50 g Br. telemea 50 g, Ou 1 buc Lapte băut 1 buc	*Ciorbă cu carne de porc 400 ml *Crochete de pește 100 g *Legume mexicane 250 g Napolitană fără zahăr 1 buc	Ceai 250 ml *Piept de pui la cuptor 80 g Cartofi natur 250 g Măr 1 buc
JOI 01.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Br. telemea 50 g	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă Praga 50 g Măslina 20 g	*Supă de pui cu paste 400 ml *Sărmăluțe cu smântână și mămăliguță 150/40/250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată orientală 250 g Prăjitură fără zahăr Chefir 1 buc
VINERI 02.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Cașcaval 50 g	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 2 tr, Br. telemea 50 g Salam Victoria 50 g	*Ciorbă de pui a la Grec 400 ml *Șnițel de pui 90 g *Mâncare de fasole verde 250 g Brioșă fără zahăr 1 buc	Ceai 250 ml Brânză cu smântână 100 g Cabanos 110 g, Iaurt de băut Clementină 1 buc
SÂMBĂTĂ 03.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Br. topită 1 tr	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Pate 1 cut Cașcaval 50 g Br. telemea 50 g	*Supă cu legume 400 ml *Friptură de porc 100 g Orez cu ciuperci 250 g Salată de sfeclă 120 g	Ceai 250 ml Ou 1 buc, Unt 10 g Cremvurști de porc 110 g Iaurt cu cereale 1 buc
DUMINICĂ 04.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Salam 50 g	Pâine 150 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă de curcan 50 g Chefir 1 buc	*Ciorbă de varză 400 ml Gulaș de vită 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată de icre 1 cut Brânză telemea 50 g Iaurt 175 g 1 buc

NOTA: ACEST MENIU POATE SUFERI MODIFICĂRI
PREPARATELE SE PREGĂTESC FĂRĂ ADAOS DE SARE
LEGENDĂ: DIABET - 8

Gramajul reprezintă produsul finit ± 10%

Alergeni: ou, lapte, gluten, pește, țelină

* produs din produs congelat

„ O ALIMENTAȚIE CUMPĂTATĂ ȘI ECHILIBRATĂ CREȘTE SPERANȚA DE VIAȚĂ”

Întocmit/Avizat: Asistent medical dietetician VESA NICOLETA ADELINA

MENIU REGIM HEPATIC – 4a

29.12.2025 - 04.01.2026

ZILELE SĂPTĂMÂNII DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 29.12.2025 <u>SUPLIMENT</u> Șuncă pui 50 g	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Unt 10, Gem 20 g Cașcaval 50 g Șuncă porc 50 g	*Ciorbă de cartofi 400 ml *Friptură de porc 80 g Tocăniță de ciuperci 250 g Compot de prune 250 g	Ceai 250 ml *Mâncare de mazăre boabe cu pulpe de pui 250 g Iaurt 1 buc
MARTI 30.12.2025 <u>SUPLIMENT</u> Cașcaval 50 g	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br.topită 1 tr, Ou 1 buc Salam Victoria 50 g Brânză cu smântână 1 buc	*Supă de roșii cu paste 400 ml *Cordon bleu 100 g *Garnitură de orez 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Paste cu sos de roșii și carne tocată Clementină 1 buc
MIERCURI 31.12.2025 <u>SUPLIMENT</u> Br. topită 2 tr	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Salam Italian 50 g Br. telemea 50 g, Ou 1 buc Lapte bătut 1 buc	*Ciorbă cu carne de porc 400 ml *Crochete de pește 100 g *Legume mexicane 250 g Eugenia 1 buc	Ceai 250 ml *Piept de pui la cuptor 80 g Cartofi natur 250 g Banană 1 buc
JOI 01.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Br. telemea 50 g	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă Praga 50 g Măslina 20 g	*Supă de pui cu paste 400 ml *Sărmăluțe cu smântână și mămăliguță 150/40/250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată orientală 250 g Prăjitură Chefir 1 buc
VINERI 02.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Cașcaval 50 g	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 2 tr, Br. telemea 50 g Salam Victoria 50 g	*Ciorbă de pui a la Grec 400 ml *Șnițel de pui 90 g *Mâncare de fasole verde 250 g Croissant 1 buc	Ceai 250 ml Brânză cu smântână 100 g Polonez 110 g, Iaurt de băut Clementină 1 buc
SĂMBĂTĂ 03.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Br. topită 1 tr	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Pate 1 cut Cașcaval 50 g Br. telemea 50 g	*Supă cu legume 400 ml *Friptură de porc 100 g Orez cu ciuperci 250 g Salată de sfeclă 120 g	Ceai 250 ml Ou 1 buc, Unt 10 g Cremvurști de porc 110 g Iaurt cu cereale 1 buc
DUMINICĂ 04.01.2026 <u>SUPLIMENT</u> Salam 50 g	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă de curcan 50 g Chefir 1 buc	*Ciorbă de varză 400 ml Gulaș de vită 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată de icre 1 cut Brânză telemea 50 g Iaurt 175 g 1 buc

NOTA: ACEST MENIU POATE SUFERI MODIFICĂRI
PREPARATELE SE PREGĂTESC FĂRĂ ADAOS DE SARE
LEGENDĂ: HEPATIC - 4a

Gramajul reprezintă produsul finit ± 10%

Alergeni: *ou, lapte, gluten, pește, țelină*

* produs din produs congelat

„ O ALIMENTAȚIE CUMPĂTATĂ ȘI ECHILIBRATĂ CREȘTE SPERANȚA DE VIAȚĂ ”

Întocmit/Avizat: Asistent medical dietetician VESA NICOLETA ADELINA

MENIU FĂRĂ GLUTEN – CELIACHIE

29.12.2025 - 04.01.2026

ZILELE SĂPTĂMÂNII DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 29.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Unt 10, Gem 20 g Cașcaval 50 g Șuncă porc 50 g	*Ciorbă de cartofi 400 ml *Friptură de porc 80 g Tocăniță de ciuperci 250 g Compot de prune 250 g	Ceai 250 ml *Mâncare de mazăre boabe cu pulpe de pui 250 g Iaurt 1 buc
MARȚI 30.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br.topită 1 tr, Ou 1 buc Salam Victoria 50 g Brânză cu smântână 1 buc	*Supă de roșii cu paste 400 ml *Cordon bleu 100 g *Garnitură de orez 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Paste cu sos de roșii și carne tocată Clementină 1 buc
MIERCURI 31.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Salam Italian 50 g Br. telemea 50 g, Ou 1 buc Lapte băut 1 buc	*Ciorbă cu carne de porc 400 ml *Crochete de pește 100 g *Legume mexicane 250 g Prăjitură 1 buc	Ceai 250 ml *Piept de pui la cuptor 80 g Cartofi natur 250 g Banană 1 buc
JOI 01.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă Praga 50 g Măsline 20 g	*Supă de pui cu paste 400 ml *Sărmăluțe cu smântână și mămăliguță 150/40/250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată orientală 250 g Prăjitură Chefir 1 buc
VINERI 02.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 2 tr, Br. telemea 50 g Salam Victoria 50 g	*Ciorbă de pui a la Grec 400 ml *Piept de pui la cuptor 80 g *Mâncare de fasole verde 250 g Măr 1 buc	Ceai 250 ml Brânză cu smântână 100 g Cabanos 110 g, Iaurt de băut, Clementină 1 buc
SÂMBĂTA 03.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Pate 1 cut Cașcaval 50 g Br. telemea 50 g	*Supă cu legume 400 ml *Friptură de porc 100 g Orez cu ciuperci 250 g Salată de sfeclă 120 g	Ceai 250 ml Ou 1 buc, Unt 10 g Cremvurști de porc 110 g Iaurt cu cereale 1 buc
DUMINICĂ 04.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă de curcan 50 g Chefir 1 buc	*Ciorbă de varză 400 ml Gulaș de vită 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată de icre 1 cut Brânză telemea 50 g Iaurt 175 g 1 buc

NOTA: ACEST MENIU POATE SUFERI MODIFICĂRI

PREPARATELE SE PREGĂTESC FĂRĂ ADAOS DE SARE

LEGENDĂ: FĂRĂ GLUTEN – CELIACHIE

Gramajul reprezintă produsul finit ± 10%

Alergeni: *ou, lapte, gluten, pește, țelină*

* produs din produs congelat

„ O ALIMENTAȚIE CUMPĂTATĂ ȘI ECHILIBRATĂ CREȘTE SPERANȚA DE VIAȚĂ ”

Întocmit/Avizat: Asistent medical dietetician VESA NICOLETA ADELINA

MENIU REGIM HIPOSODAT – 9a

29.12.2025 - 04.01.2026

ZILELE SĂPTĂMÂNII DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 29.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Unt 10, Gem 20 g Cașcaval 50 g Șuncă porc 50 g	*Ciorbă de cartofi 400 ml *Friptură de porc 80 g Tocăniță de ciuperci 250 g Compot de prune 250 g	Ceai 250 ml *Mâncare de mazăre boabe cu pulpe de pui 250 g Iaurt 1 buc
MARȚI 30.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br.topită 1 tr, Ou 1 buc Salam Victoria 50 g Brânză cu smântână 1 buc	*Supă de roșii cu paste 400 ml *Cordon bleu 100 g *Garnitură de orez 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Paste cu sos de roșii și carne tocată Clementină 1 buc
MIERCURI 31.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Salam Italian 50 g Br. telemea 50 g, Ou 1 buc Lapte bățurt 1 buc	*Ciorbă cu carne de porc 400 ml *Crochete de pește 100 g *Legume mexicane 250 g Eugenia 1 buc	Ceai 250 ml *Piept de pui la cuptor 80 g Cartofi natur 250 g Banană 1 buc
JOI 01.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă Praga 50 g Măsline 20 g	*Supă de pui cu paste 400 ml *Sărmăluțe cu smântână și mămăliguță 150/40/250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată orientală 250 g Prăjitură Chefir 1 buc
VINERI 02.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 2 tr, Br. telemea 50 g Salam Victoria 50 g	*Ciorbă de pui a la Grec 400 ml *Șnițel de pui 90 g *Mâncare de fasole verde 250 g Croissant 1 buc	Ceai 250 ml Brânză cu smântână 100 g Cabanos 110 g, Iaurt de băut, Clementină 1 buc
SÂMBĂȚĂ 03.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Pate 1 cut Cașcaval 50 g Br. telemea 50 g	*Supă cu legume 400 ml *Friptură de porc 100 g Orez cu ciuperci 250 g Salată de sfeclă 120 g	Ceai 250 ml Ou 1 buc, Unt 10 g Cremvurști de porc 110 g Iaurt cu cereale 1 buc
DUMINICĂ 04.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă de curcan 50 g Chefir 1 buc	*Ciorbă de varză 400 ml Gulaș de vită 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată de icre 1 cut Brânză telemea 50 g Iaurt 175 g 1 buc

**NOTA: ACEST MENIU POATE SUFERI MODIFICĂRI
PREPARATELE SE PREGĂTESC FĂRĂ ADAOS DE SARE
LEGENDĂ: HIPOSODAT – 9a**

Gramajul reprezintă produsul finit ± 10%

Alergeni: *ou, lapte, gluten, pește, țelină*

* produs din produs congelat

„ O ALIMENTAȚIE CUMPĂTATĂ ȘI ECHILIBRATĂ CREȘTE SPERANȚA DE VIATĂ”

Întocmit/Avizat: Asistent medical dietetician VESA NICOLETA ADELINA

MENIU REGIM GASTRIC – 2b

29.12.2025 - 04.01.2026

ZILELE SĂPTĂMÂNII DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 29.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Unt 10, Br. topită 1 tr Cașcaval 50 g Șuncă porc 50 g	*Ciorbă de cartofi 400 ml *Friptură de porc 80 g Tocăniță de ciuperci 250 g Compot de prune 250 g	Ceai 250 ml *Mâncare de mazăre boabe cu pulpe de pui 250 g Iaurt 1 buc
MARȚI 30.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br.topită 1 tr, Ou 1 buc Salam Victoria 50 g Brânză cu smântână 1 buc	*Supă de roșii cu paste 400 ml *Cordon bleu 100 g *Garnitură de orez 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Paste cu sos de roșii și carne tocată Clementină 1 buc
MIERCURI 31.12.2025	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Salam Italian 50 g Br. telemea 50 g, Ou 1 buc Lapte băut 1 buc	*Ciorbă cu carne de porc 400 ml *Crochete de pește 100 g *Legume mexicane 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml *Piept de pui la cuptor 80 g Cartofi natur 250 g Banană 1 buc
JOI 01.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă Praga 50 g Măslina 20 g	*Supă de pui cu paste 400 ml *Sărmăluțe cu smântână și mămăliguță 150/40/250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată orientală 250 g Prăjitură Chefir 1 buc
VINERI 02.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 2 tr, Br. telemea 50 g Salam Victoria 50 g	*Ciorbă de pui a la Grec 400 ml *Șnițel de pui 90 g *Mâncare de fasole verde 250 g Croissant 1 buc	Ceai 250 ml Brânză cu smântână 100 g Polonez 110 g, Iaurt de băut, Clementină 1 buc
SÂMBĂȚĂ 03.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Pate 1 cut Cașcaval 50 g Br. telemea 50 g	*Supă cu legume 400 ml *Friptură de porc 100 g Orez cu ciuperci 250 g Salată de sfeclă 120 g	Ceai 250 ml Ou 1 buc, Unt 10 g Cremvurști de porc 110 g Iaurt cu cereale 1 buc
DUMINICĂ 04.01.2026	Pâine 300 g/zi, Ceai 250 ml Br. topită 1 tr, Cașcaval 50 g Șuncă de curcan 50 g Chefir 1 buc	*Ciorbă de varză 400 ml Gulaș de vită 250 g Portocală 1 buc	Ceai 250 ml Salată de icre 1 cut Brânză telemea 50 g Iaurt 175 g 1 buc

**NOTA: ACEST MENIU POATE SUFERI MODIFICĂRI
PREPARATELE SE PREGĂTESC FĂRĂ ADAOS DE SARE
LEGENDĂ: GASTRIC – 2b**

Gramajul reprezintă produsul finit ± 10%

Alergeni: *ou, lapte, gluten, pește, țelină*

* produs din produs congelat

„ O ALIMENTAȚIE CUMPĂTATĂ ȘI ECHILIBRATĂ CREȘTE SPERANȚA DE VIAȚĂ ”

Întocmit/Avizat: Asistent medical dietetician VESA NICOLETA ADELINA