

MENIU COMUN

28.09.2026 – 04.10.2026

DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINA
LUNI 28.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam victoria 50gr Chefir 330ml. Brânza topita 1buc.	Ciorba de fasole verde cu carnat 300ml Pilaf orez cu crochete peste 200/100gr. Eugenia 1 buc	Ceai 250ml Macaroane cu brânza 300gr. Șunca Praga 50gr.
MARTI 29.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Sana 330ml Șunca porc 50gr ou 1 buc	Ciorba de legume cu carne porc -300ml Mâncare varza cu carne porc 300gr. Croissant 1buc.	Ceai 250ml Mămăliga cu tocănită ciuperci 300gr.
MIERCURI 30.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca pui 50gr. Brânza topita 1 buc Iaurt de baut 330ml	Supa pui cu paste 300ml Piure cartofi cu chiftele si sos de roșii 200/75 gr. Prăjitura cu mere 1buc.	Ceai 250ml Pilaf de orez cu piept de pui 300gr
JOI 01.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam de vara 50gr. Cașcaval 50gr. Chefir 330ml	Ciorba de fasole uscat cu carnat -300ml Mâncare de mazăre cu pulpa pui 200/110gr. Mar 1buc.	Lapte 250 ml Spaghete cu carne si sos de roșii 300gr.
VINERI 02.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca curcan 50gr Lapte bătut 50gr. Ardei 1buc.	Supa de roșii cu paste 300ml Iahnie de fasole cu carnat 200/100gr. Castraveți murați 80gr. Banana 1 buc	Ceai 250ml Gris cu lapte 300gr. Salam vara 50gr.
SAMBATA 03.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Brânza cu smântâna 140gr Salam italian 50gr	Ciorba de pui al grec 300gr. Mâncare fasole verde cu cordon bleu la cuptor 200/100gr. Mar 1 buc.	Ceai 250 ml Pate 100gr. Brânza telemea 50gr. Ardei 1buc.
DUMINICA 04.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Crenvurști 2buc Unt 10gr/gem50 gr Ou 1 buc.	Supa de pui cu paste 300ml Piure cartofi(fulgi) cu șnițel pui 200/100 gr Castraveți murați 80gr. Croissant 1buc	Ceai 250 ml Cașcaval 50gr Măsline 50gr. Sunca pui 50gr.

NOTA-acest meniu poate suferi modificări/preparatele se pregătesc fără adaos de sare
Gramajul reprezintă produsul finit +/- 10%

Alergeni-ou, lapte, gluten, peste, țelina

„O alimentație cumpătată și echilibrată crește speranța de viață

COMISIA DE MENIU:



MENIU REGIM DIABET

28.09.2026 – 04.10.2026

DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINA
LUNI 28.09.2026 Supliment ou 1 buc	Ceai 250ml Pâine 150gr/zi Salam victoria 50gr Chefir 330ml. Brânza topita 1buc.	Ciorba de fasole verde cu carnat 300ml Pilaf orez cu crochete peste 200/100gr. Ciocolata 1 buc	Ceai 250ml Macaroane cu brânza 300gr. Șunca Praga 50gr.
MARTI 29.09.2026 supliment Cascaval 50gr	Ceai 250ml Pâine 150gr/zi Sana 330ml Șunca porc 50gr ou 1 buc	Ciorba de legume cu carne porc - 300ml Mâncare varza cu carne porc 300gr. Briosa 1buc.	Ceai 250ml Mămăliga cu tocănița ciuperci 300gr.
MIERCURI 30.09.2026 supliment pate 100gr	Ceai 250ml Pâine 150gr/zi Șunca pui 50gr. Brânza topita 1 buc Iaurt de baut 330ml	Supa pui cu paste 300ml Piure cartofi cu chiftelile si sos de roșii 200/75 gr. Biscuiti 1buc.	Ceai 250ml Pilaf de orez cu piept de pui 300gr
JOI 01.10.2026 Supliment Iaurt 1 buc.	Ceai 250ml Pâine 150gr/zi Salam de vara 50gr. Cașcaval 50gr. Chefir 330ml	Ciorba de fasole uscat cu carnat - 300ml Mâncare de mazăre cu pulpa pui 200/110gr. Mar 1buc.	Lapte 250 ml Spaghete cu carne si sos de roșii 300gr.
VINERI 02.10.2026 supliment crenvusti 1 buc	Ceai 250ml Pâine 150gr/zi Șunca curcan 50gr Lapte bătut 50gr. Ardei 1buc.	Supa de roșii cu paste 300ml Iahnie de fasole cu carnat 200/100gr. Castraveți murați 80gr. Banana 1 buc	Ceai 250ml Gris cu lapte 300gr. Salam vara 50gr.
SAMBATA 03.10.2026 supliment ou 1 buc	Ceai 250 ml Pâine 150gr/zi Brânza cu smântâna 140gr Salam italian 50gr	Ciorba de pui al grec 300gr. Mâncare fasole verde cu cordon bleu la cuptor 200/100gr. Mar 1 buc.	Ceai 250 ml Pate 100gr. Brânza telemea 50gr. Ardei 1buc.
DUMINICA 04.10.2026 supliment cașcaval 50gr	Ceai 250 ml Pâine 150gr/zi Crenvurști 2buc Unt 10gr/ Ou 1 buc.	Supa de pui cu paste 300ml Piure cartofi(fulgi) cu șnițel pui 200/100 gr Castraveți murați 80gr. Napolitana 1buc	Ceai 250 ml Cașcaval 50gr Măsline 50gr. Sunca pui 50gr.

NOTA-acest meniu poate suferi modificări

Napolitana, ciocolata si briosa sunt fara zahar

Ceaiul se va servi fără zahar

Zaharul este înlocuit cu îndulcitor

Gramajul reprezintă produsul finit +/- 10%

Alergeni-ou, lapte, gluten ,peste, țelina

„O alimentație cumpătata si echilibrata creste speranta de viață,,

COMISIA DE MENIU:



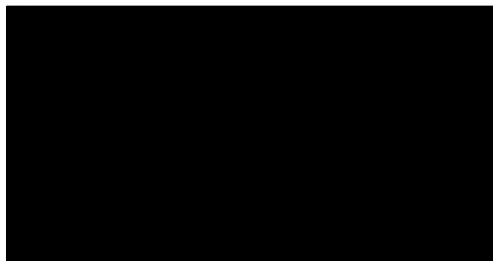
MENIU HIPOSODAT

28.09.2026 – 04.10.2026

DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINA
LUNI 28.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam victoria 50gr Chefir 330ml. Brânza topita 1buc.	Ciorba de fasole verde cu carnat 300ml Pilaf orez cu crochete peste 200/100gr. Eugenia 1 buc	Ceai 250ml Macaroane cu brânza 300gr. Șunca Praga 50gr.
MARTI 29.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Sana 330ml Șunca porc 50gr ou 1 buc	Ciorba de legume cu carne porc - 300ml Mâncare varza cu carne porc 300gr. Croissant 1buc.	Ceai 250ml Mămăliga cu tocănița ciuperci 300gr.
MIERCURI 30.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca pui 50gr. Brânza topita 1 buc Iaurt de baut 330ml	Supă pui cu paste 300ml Piure cartofi cu chiftele și sos de roșii 200/75 gr. Prăjitura cu mere 1buc.	Ceai 250ml Pilaf de orez cu piept de pui 300gr
JOI 01.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam de vară 50gr. Cașcaval 50gr. Chefir 330ml	Ciorba de fasole uscat cu carnat - 300ml Mâncare de mazăre cu pulpa pui 200/110gr. Mar 1buc.	Lapte 250 ml Spaghete cu carne și sos de roșii 300gr.
VINERI 02.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca curcan 50gr Lapte bătut 50gr. Ardei 1buc.	Supă de roșii cu paste 300ml Iahnie de fasole cu carnat 200/100gr. Castraveți murați 80gr. Banana 1 buc	Ceai 250ml Gris cu lapte 300gr. Salam vară 50gr.
SAMBATA 03.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Brânza cu smântână 140gr Salam italian 50gr	Ciorba de pui al grec 300gr. Mâncare fasole verde cu cordon bleu la cuptor 200/100gr. Mar 1 buc.	Ceai 250 ml Pate 100gr. Brânza telemea 50gr. Ardei 1buc.
DUMINICA 04.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Crenvurști 2buc Unt 10gr/gem 50 gr Ou 1 buc.	Supă de pui cu paste 300ml Piure cartofi(fulgi) cu șnițel pui 200/100 gr Castraveți murați 80gr. Croissant 1buc	Ceai 250 ml Cașcaval 50gr Măsline 50gr. Șunca pui 50gr.

NOTA-acest meniu poate suferi modificări/preparatele se pregătesc fără adaos de sare
Gramajul reprezintă produsul finit +/- 10%
Alergeni-ou, lapte, gluten ,peste, țelina
„O alimentație cumpătata și echilibrata crește speranța de viață,,

COMISIA DE MENIU



MENIU REGIM HEPATIC

28.09.2026 – 04.10.2026

DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINA
LUNI 28.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam victoria 50gr Chefir 330ml. Brânza topita 1buc.	Ciorba de fasole verde cu carnat 300ml Pilaf orez cu crochete peste 200/100gr. Eugenia 1 buc	Ceai 250ml Macaroane cu brânza 300gr. Șunca Praga 50gr.
MARTI 29.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Sana 330ml Șunca porc 50gr ou 1 buc	Ciorba de legume cu carne porc -300ml Legume la cuptor cu pulpa pui 200/110gr.. Croissant 1buc.	Ceai 250ml Mămăliga cu tocănița ciuperci 300gr.
MIERCURI 30.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca pui 50gr. Brânza topita 1 buc Iaurt de baut 330ml	Supa pui cu paste 300ml Piure cartofi cu chiftele si sos de roșii 200/75 gr. Prăjitura cu mere 1buc.	Ceai 250ml Pilaf de orez cu piept de pui 300gr
JOI 01.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam de vara 50gr. Cașcaval 50gr. Chefir 330ml	Ciorba de fasole uscat cu carnat -300ml Mâncare de mazăre cu pulpa pui 200/110gr. Mar 1buc.	Lapte 250 ml Spaghete cu carne si sos de roșii 300gr.
VINERI 02.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca curcan 50gr Lapte bătut 50gr. Ardei 1buc.	Supa de roșii cu paste 300ml Cartofi natur cu piept de pui 200/100gr. Castraveți murați 80gr. Banana 1 buc	Ceai 250ml Gris cu lapte 300gr. Salam vara 50gr.
SAMBATA 03.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Brânza cu smântâna 140gr Salam italian 50gr	Ciorba de pui al grec 300gr. Mâncare fasole verde cu cordon bleu la cuptor 200/100gr. Mar 1 buc.	Ceai 250 ml Pate 100gr. Brânza telemea 50gr. Ardei 1buc.
DUMINICA 04.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Crenvurști 2buc Unt 10gr/gem50 gr Ou 1 buc.	Supa de pui cu paste 300ml Piure cartofi(fulgi) cu șnițel pui 200/100 gr Castraveți murați 80gr. Croissant 1buc	Ceai 250 ml Cașcaval 50gr Măsline 50gr. Sunca pui 50gr.

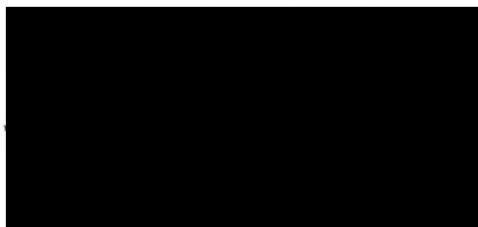
NOTA-acest meniu poate suferi modificări/preparatele se pregătesc fără adaos de sare

Gramajul reprezintă produsul finit +/- 10%

Alergeni-ou, lapte, gluten ,peste, țelina

„O alimentație cumpătata si echilibrata crește speranța de viață,,

COMISIA DE MENIU



MENIU REGIM GASTRIC

28.09.2026 – 04.10.2026

DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINA
LUNI 28.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam victoria 50gr Chefir 330ml. Brânza topita 1buc.	Ciorba de fasole verde cu carnat 300ml Pilaf orez cu crochete peste 200/100gr. Eugenia 1 buc	Ceai 250ml Macaroane cu brânza 300gr. Șunca Praga 50gr.
MARTI 29.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Sana 330ml Șunca porc 50gr ou 1 buc	Ciorba de legume cu carne porc - 300ml Legume la cuptor cu pulpa pui 200/110gr.. Croissant 1buc.	Ceai 250ml Mămăliga cu branza 300gr.
MIERCURI 30.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca pui 50gr. Brânza topita 1 buc laurt de baut 330ml	Supa pui cu paste 300ml Piure cartofi cu chiftele si sos de roșii 200/75 gr. Prăjitura cu mere 1buc.	Ceai 250ml Pilaf de orez cu piept de pui 300gr
JOI 01.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam de vara 50gr. Cașcaval 50gr. Chefir 330ml	Ciorba de fasole uscat cu carnat - 300ml Mâncare de mazăre cu pulpa pui 200/110gr. Mar 1buc.	Lapte 250 ml Spaghete cu carne 300gr.
VINERI 02.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca curcan 50gr Lapte bătut 50gr. Ardei 1buc.	Supa de roșii cu paste 300ml Cartofi natur cu piept de pui 200/100gr. Banana 1 buc	Ceai 250ml Gris cu lapte 300gr. Salam vara 50gr.
SAMBATA 03.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Brânza cu smântâna 140gr Salam italian 50gr	Ciorba de pui al grec 300gr. Mâncare fasole verde cu cordon bleu la cuptor 200/100gr. Mar 1 buc.	Ceai 250 ml Pate 100gr. Brânza telemea 50gr. Ardei 1buc.
DUMINICA 04.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Crenvurști 2buc Unt 10gr/gem50 gr Ou 1 buc.	Supa de pui cu paste 300ml Piure cartofi(fulgi) cu șnițel pui 200/100 gr Croissant 1buc	Ceai 250 ml Cașcaval 50gr Măslina 50gr. Sunca pui 50gr.

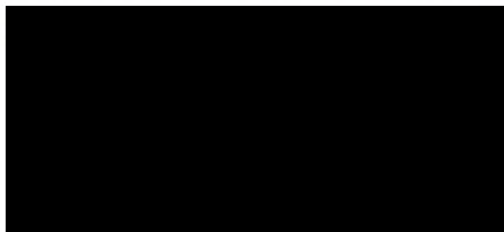
NOTA-acest meniu poate suferi modificări/preparatele se pregătesc fără adaos de sare

Gramajul reprezintă produsul finit +/- 10%

Alergeni-ou, lapte, gluten ,peste, țelina

„O alimentație cumpătata si echilibrata crește speranța de viață,,

COMISIA DE MENIU



MENIU FARA GLUTEN

28.09.2026 – 04.10.2026

DATA	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINA
LUNI 28.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam 50gr Chefir 330ml. Brânza topita 1buc.	Ciorba de fasole verde cu carnat 300ml Pilaf orez cu crochete peste 200/100gr. Prajitura 1 buc	Ceai 250ml Macaroane cu brânza 300gr. Șunca 50gr.
MARTI 29.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Sana 330ml Șunca 50gr ou 1 buc	Ciorba de legume cu carne porc -300ml Mâncare varza cu carne porc 300gr. Ciocolata 1buc.	Ceai 250ml Mămăliga cu tocănită ciuperci 300gr.
MIERCURI 30.09.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca 50gr. Brânza topita 1 buc Iaurt de baut 330ml	Supa pui cu paste 300ml Piure cartofi cu chiftele si sos de roșii 200/75 gr. Prajitura 1buc.	Ceai 250ml Pilaf de orez cu piept de pui 300gr
JOI 01.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Salam 50gr. Cașcaval 50gr. Chefir 330ml	Ciorba de fasole uscat cu carnat -300ml Mâncare de mazăre cu pulpa pui 200/110gr. Mar 1buc.	Lapte 250 ml Spaghete cu carne si sos de roșii 300gr.
VINERI 02.10.2026	Ceai 250ml Pâine 300gr/zi Șunca 50gr Lapte bătut 50gr. Ardei 1buc.	Supa de roșii cu paste 300ml Iahnie de fasole cu carnat 200/100gr. Castraveți murați 80gr. Banana 1 buc	Ceai 250ml Gris cu lapte 300gr. Salam 50gr.
SAMBATA 03.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Brânza cu smântâna 140gr Salam 50gr	Ciorba de pui al grec 300gr. Mâncare fasole verde cu cordon bleu la cuptor 200/100gr. Mar 1 buc.	Ceai 250 ml Pate 100gr. Brânza telemea 50gr. Ardei 1buc.
DUMINICA 04.10.2026	Ceai 250 ml Pâine 300gr/zi Crenvuști 2buc Unt 10gr/gem50 gr Ou 1 buc.	Supa de pui cu paste 300ml Piure cartofi(fulgi) cu șnițel pui 200/100 gr Castraveți murați 80gr. Ciocolata 1buc	Ceai 250 ml Cașcaval 50gr Măslina 50gr. Sunca 50gr.

NOTA-acest meniu poate suferi modificări/preparatele se pregătesc fără adaos de sare

Pâinea, mezelurile, paste, dulciurile sunt fără gluten

Gramajul reprezintă produsul finit +/- 10%

„O alimentație cumpătată si echilibrată crește speranța de viață,,

COMISIA DE MENIU

