

**SPITALUL CLINIC DE BOLI  
INFECTIOASE GALATI**

**MENIU  
04.12.2025**

**Avizat:**  
**Director Medical**  
**Dr.DRAGANESCU MIRUNA**

|                                                                      | MICUL DEJUN                                                                                              | ora 10                  | PRANZ                                                                                                                                                                 | ora 16        | CINA                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R 1</b>                                                           | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g<br>BRANZA TELEMEEA 150 g                    |                         | SUPA CU GALUSTE DIN GRIS 400ml<br>MUSACA DE CARTOFI CU<br>CARNE TOCATA DE PUI 350 g<br>SALATA DE SFECLA 150 g<br>BANANE 1 buc                                         |               | SOTE DE LEGUME 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc                                       |
| <b>R 2 A</b>                                                         | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225g,LAPTE 250 ml<br>BRANZA PROASPATA 1 buc 200 g | IAURT<br>1 buc<br>200 g | SUPA CU GALUSTE DIN GRIS 400ml<br>PIURE DE CARTOFI 250 g<br>SALATA DE SFECLA 150g<br>BANANE 1 buc<br>PLACINTA CU BRANZA 100g                                          |               | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>MERE 1 buc<br>BRANZA PROASPATA 1 buc 200 g                                           |
| <b>R 2 B</b>                                                         | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g,LAPTE 250 ml<br>BRANZA FAGARAS 1 buc 200 g  |                         | SUPA CU GALUSTE DIN GRIS 400ml<br>PIURE DE CARTOFI 250 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>SALATA DE SFECLA 150 g<br>BANANE 1 buc<br>PLACINTA CU BRANZA 100g |               | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc                                   |
| <b>R 3</b>                                                           | CEAI DE MENTA NEINDULCIT<br>250 ml,PAINE 150 g,LAPTE 250 ml<br>BRANZA ALMETTE 1buc 150 g                 | IAURT<br>1 buc<br>200 g | SUPA CU GALUSTE DIN GRIS 400ml<br>MUSACA DE CARTOFI CU<br>CARNE TOCATA DE PUI 350 g<br>SALATA DE SFECLA 150 g<br>BANANE 1 buc<br>BRANZA PROASPATA 1buc 200g           | MERE<br>1 buc | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc                                   |
| <b>R 4 A</b>                                                         | CEAI DE MENTA<br>NEINDULCIT 250 ml<br>PESMET 200g(PAINE 300 g )<br>OREZ 200 g                            |                         | SUPA DE LEGUME 400 ml,<br>OREZ CU LEGUME FIERTE 250g                                                                                                                  |               | OREZ CU LEGUME FIERTE 250 g                                                                                     |
| <b>R 4 B</b>                                                         | CEAI DE MENTA NEINDULCIT<br>250ml ,PAINE 225g,<br>BRANZA PROASPATA 1 buc 200g                            |                         | SUPA DE LEGUME 400 ml,<br>PASTE CU BRANZA 250g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI FIARTA 130g<br>MERE COAPTE 200g,<br>BRANZA TELEMEEA 100g                                    |               | OREZ CU LEGUME FIERTE 250 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI FIARTA 130 g<br>MERE COAPTE 200g<br>BRANZA TELEMEEA 100g |
| <b>R 5</b>                                                           | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g,LAPTE 250 ml<br>BRANZA ALMETTE 1buc 150 g   | IAURT<br>1 buc<br>200 g | SUPA CU GALUSTE DIN GRIS 400ml<br>MUSACA DE CARTOFI CU CARNE TOCATA<br>DE PUI 350 g,BANANE 1 buc<br>SALATA DE SFECLA 150 g<br>PLACINTA CU BRANZA 100g                 | MERE<br>1 buc | SOTE DE LEGUME 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc                                       |
| <b>R 6</b>                                                           | CEAI DE MENTA NEINDULCIT<br>250 ml,PAINE 225g,<br>MARGARINA 25g                                          |                         | SUPA DE LEGUME 400 ml<br>PIURE DE CARTOFI 250 g,<br>SALATA DE CRUDITATI 150g<br>MERE COAPTE 200 g                                                                     |               | OREZ CU LEGUME 250 g,<br>SALATA DE CRUDITATI 150 g<br>MERE COAPTE 200 g                                         |
| <b>R lacto-ovo<br/>vegetarian si<br/>grasimi unt si<br/>smantana</b> | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g<br>BRANZA ALMETTE 1buc 150 g                |                         | SUPA CU GALUSTE DIN GRIS 400ml<br>PIURE DE CARTOFI 250 g<br>SALATA DE SFECLA 150 g<br>BANANE 1 buc                                                                    |               | SOTE DE LEGUME 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc                                       |

Cantitatea de paine mentionata in  
meniu este eliberata la micul dejun  
pentru toata ziua

Pentru toti pacienti internati in spital  
se pune la dispozitie ceai de menta  
neindulcit pentru hidratare ori de cate  
ori este nevoie

Intocmit:  
Dietetician  
Fulger Liliana

In situatia in care din motive obiective,alimentele  
pentru  
realizarea meniului zilnic nu sunt  
disponibile,acestea vor  
fi inlocuite cu alte alimente echivalente