

SPITALUL CLINIC DE BOLI  
INFECTIOASE GALATI

AVIZAT:  
Director Medical  
Dr.DRAGANESCU MIRUNA

MENIU  
03.11.2025

|                                                    | MICUL                                                                                                                                | ora 10                  | PRANZ                                                                                                                                                               | ora 16        | CINA                                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| R 1                                                | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g ,OU fiert 1 buc<br>BRANZA TELEMEEA 50g<br>UNT 1 buc 10 g,GEM 1 buc 20g  |                         | CIORBA DE PUI 400ml,<br>(cu pulpa inferioara de pui 130 g)<br>MAMALIGUTA 200 g<br>BRANZA FAGARAS 1buc 200 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>GOGOSI 80g   |               | FASOLE PASTAI SOTE 250g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc           |
| R 2 A                                              | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g ,<br>BRANZA TELEMEEA 100 g<br>GEM 2 buc 40g                             | IAURT 1<br>buc<br>200 g | CIORBA DE LEGUME 400ml<br>MAMALIGUTA 200 g<br>BRANZA PROASPATA 1buc 200 g<br>GOGOSI 80g                                                                             |               | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>MERE 1 buc                                                   |
| R 2 B                                              | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g ,OU fiert 1 buc<br>BRANZA TELEMEEA 50g<br>UNT 1 buc 10 g,GEM 1 buc 20g  |                         | CIORBA DE PUI 400ml,<br>(cu pulpa inferioara de pui 130 g)<br>MAMALIGUTA 200 g<br>BRANZA PROASPATA 1buc 200 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>GOGOSI 80g |               | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc           |
| R 3                                                | CEAI DE MENTA NEINDULCIT<br>250 ml,<br>PAINE 150 g ,OU fiert 1 buc<br>BRANZA TELEMEEA 100g,<br>UNT 2 buc 20 g,                       | IAURT 1<br>buc<br>200 g | CIORBA DE PUI 400ml,<br>(cu pulpa inferioara de pui 130 g)<br>MAMALIGUTA 200 g<br>BRANZA FAGARAS 1buc 200 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc   | MERE<br>1 buc | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc           |
| R 4 A                                              | 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                                                             |
| R 4 B                                              | CEAI DE MENTA NEINDULCIT<br>250ml<br>PAINE 225g,<br>BRANZA PROASPATA 1 buc 200g                                                      |                         | SUPA DE LEGUME 400 ml,<br>PASTE CU BRANZA 250g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI FIARTA 130 g<br>MERE COAPTE 200g                                                          |               | OREZ CU LEGUME FIERTE 250 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI FIARTA 130 g<br>MERE COAPTE 200g |
| R 5                                                | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g ,OU fiert 1 buc<br>BRANZA TELEMEEA 100g<br>UNT 1 buc 10 g,GEM 1 buc 20g | IAURT 1<br>buc<br>200 g | CIORBA DE PUI 400ml,<br>(cu pulpa inferioara de pui 130 g)<br>MAMALIGUTA 200 g<br>BRANZA FAGARAS 1buc 200 g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>GOGOSI 80g   | MERE<br>1 buc | FASOLE PASTAI SOTE 350g<br>PULPA INFERIOARA DE PUI LA TAVA 130g<br>MERE 1 buc           |
| R 6                                                | CEAI DE MENTA NEINDULCIT<br>250 ml<br>PAINE 225g,<br>MARGARINA 25g                                                                   |                         | SUPA DE LEGUME 400 ml<br>PENNE CU LEGUME 250 g,<br>SALATA DE CRUDITATI 150g<br>MERE COAPTE 200 g                                                                    |               | FASOLE PASTAI SOTE 250 g<br>MERE COAPTE 200 g                                           |
| R lacto-ovo vegetaria n si grasimi unt si smantana | CEAI DE MENTA INDULCIT<br>cu ZAHAR 10g/250 ml<br>PAINE 225 g ,OU fiert 1 buc<br>BRANZA TELEMEEA 50g<br>UNT 1 buc 10 g,GEM 1 buc 20g  |                         | CIORBA DE LEGUME 400ml<br>MAMALIGUTA 200 g<br>BRANZA FAGARAS 1buc 200 g<br>GOGOSI 80g                                                                               |               | FASOLE PASTAI SOTE 250g<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