



CONSILIUL JUDEȚEAN NEAMȚ  
**SPTALUL DE PSIHIATRIE**  
**"SF. NICOLAE" ROMAN**

Str. Ion Nanu, nr.4, oras Roman, jud. Neamt  
Telefon/fax 0732-143157

E-mail: spital@spsnroman.ro

Website: www.spsnroman.ro



**MENIU ALIMENTAR 14 zile saptamana 1**

MIC DEJUN		PRÂNZ	CINA
<b>MIERCURI (Ziua1) 10.06.2026</b>			
Salam Victoria100 g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10 -</b> Banane 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Branza topita 35 g, 2 buc 1 felie paine 20 g	Ciorba taraneasca de legume 350 g cu carne de porc (50 g) Chiftele din carne amestec vita-porc 120 g (2 buc) Piure de cartofi 300 g Paine 100 g	Mazare cu legume si orez 300 g si pulpa dezosata de pui 120 g Budinca de gris cu cacao 300 g Paine 100 g
<b>JOI (Ziua2) 11.06.2026</b>			
Sunca porc 100 g Cascaval 100 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de fructe 350 ml Paine 100 g	<b>10-</b> Banane 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba radauteana cu carne de pui 350 g Peste (file de pastrav) la cuptor 150 g cu usturoi Mamaliguta 250 g Paine 100 g	Musaca de cartofi 300 g cu carne tocata amestec 100 g Salata de varza 100 g Budinca de orez cu vanilie 350 g Paine 100 g
<b>VINERI (Ziua3) 12.06.2026</b>			
Omleta 2 oua cu carnati cabanos 50 g Branza de burduf 100 g Unt 15 g Gem asortat 25 gr Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10 -</b> Placinta cu branza 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Tartine cu zacusca de legume 30 g	Ciorba cu perisoare „a la greque” 350 g Branza de vaci cu smantana 250 g Mamaliguta 200g Paine 100 g Desert – Prajitura Magura	Ghiveci de legume 300 g cu pulpe dezosate de pui 120 g Lapte cu taitei 350 g Paine 100 g

		<b>SAMBATA(Ziua4) 13.06.2026</b>	
Salam Victoria 100 g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de fructe de padure 350 ml Paine 100 g	<b>10-</b> Prajitura Magura 1 buc Iaurt 140 g  <b>16-</b> Tartine cu pateu de ficat 30 g	Supa de pui cu galuste din gris 350 g Fasole boabe 300 g cu carnati cabanos 100 g Salata de varza 100 g Paine 120 g	Pulpe dezosate de pui 150 g Pilaf de orez cu legume 300 g Budinca de gris cu dulceaata de visine 300 g Paine 100 g
		<b>DUMINICA (Ziua5) 14.06.2026</b>	
Sunca pui 100 g Branza de burduf 80 g Unt 15 g Dulceaata de visine 30 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10-</b> Eugenia 1 buc Iaurt 140 g  <b>16-</b> Tartine cu zacusca de legume 30 g	Ciorba de pui „a la greque” Piure de cartofi 300 g cu pulpe dezosate de pui 120 g Castraveti murati 100 g Paine 100 g	Paste Bolognese 300 g cu carne tocata amestec (vita- porc) 130 g Compot de mere 350 g Paine 120 g
		<b>LUNI(Ziua6) 15.06.2026</b>	
Omleta 1 ou cu salam 100 g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de lamaie 350 ml Paine 100 g	<b>10 –</b> Prajitura Magura 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Branza topita 35 g 1 felie paine	Ciorba ardelenneasca cu carne de porc 350 g Risotto 300 g cu pulpa de porc 120 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Varza „a la Cluj” 300 g cu carnati cabanos 100 g Budinca de gris cu vanilie 350 g Paine 100 g
		<b>MARTI (Ziua7) 16.06.2026</b>	
Sunca de pui 100 g Cascaval 100 g Unt 15 g Dulceaata de afine 30 g Ceai de fructe de padure 350 ml Paine 100 g	<b>10-</b> Banane 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Branza topita 35 gr 2 buc Paine 1 felie	Ciorba radauteana 350 g Cartofi taranesti 300 g cu bacon (kaizer 100 g) Salata de varza 100 g Paine 100 g	Fasole pastai cu smantana 300 g si pulpa dezosata de pui 100 g Paste fainoase cu branza de burduf 80 g si oua (1) la cuptor Paine 100 g

Preparatele pot conține:

1. Gluten - făină, aluaturi, pâine, produse din carne, peste, paste, produse de patiserie, sosuri.
2. Ouă și produse derivate – produse de patiserie, maioneze, paste.
3. Soia și produse derivate – produse din carne, sosuri.
4. Lapte și produse derivate, inclusiv lactoza – unt, brânza, smântâna, lapte de vacă, lapte praf, iaurt.
5. Fructe cu coaja lemnoasă - se referă la nucile care cresc în copaci - Se regăsesc în pâine, biscuiți, deserturi.
6. Țelina - preparate cu țelină ( ciorba, sosuri, salate).
7. Muștar și produse derivate – muștar, pâine, produse din carne, sosuri.
8. Semințe din susan și derivate.
9. Pește și produse derivate .

Intocmit: As. Med. pr. Sef Oprea Maria