CONSILIUL JUDETEAN NEAMT
SPITALUL 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

Aprob Manager,

MENIU ALIMENTAR 14 zile saptamana 1

MIC DEJUN		PRÂNZ	CINA
MIERCURI (Ziua1) 14.10.2026			
Salam Victoria 100 g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Gem de caise 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	**10 -** Banane 1 buc Iaurt 140 g **16-** 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 120 g (2 buc) Piure de cartofi 300 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Mazare cu legume si orez 300 g si pulpa dezosata de pui 100 g Budinca de gris cu cacao 350 g Paine 100 g
JOI (Ziua2) 15.10.2026			
Sunca porc 100 g Cascaval 80 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de fructe 350 ml Paine 100 g	**10-** Banane 1 buc Iaurt 140 g **16-** Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba radauteana cu carne de pui 350 g Peste (file de pastrav/salau) 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
		VINERI (Ziua3) 16.10.2026	
Omleta 1 ou cu carnati cabanos 50 g Branza de burduf 80 g Unt 15 g Gem de caise 25 gr Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	**10 –** Placinta cu branza 1 buc Iaurt 140 g **16-** 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

		SAMBATA(Ziua4) 17.10.2026	
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	**10**- Prajitura Magura 1 buc **16**- Tartine cu pateu de ficat 30 g	Supa de pui cu galuste din gris 350 g Fasole boabe 300 g cu carnati cabanos 80 g Salata de varza 100 g Paine 120 g	Pulpe dezosate de pui 120 g Pilaf de orez cu legume 300 g Budinca de gris cu dulceata de visine 350 g Paine 100 g
		DUMINICA (Ziua5) 18.10.2026	
Sunca pui 100 g Branza de burduf 80 g Unt 15 g Dulceata de visine 30 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	10- Prajitura Magura 1 buc **16**- 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 Salata de varza100 g Paine 100 g	Paste Bolognese 300 g cu carne tocata amestec 100 g Compot de mere 350 g Paine 120 g
		LUNI (Ziua6) 19.10.2026	
Omleta 1 ou cu salam 80g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de lamaie 350 ml Paine 100 g	**10** – Pacinta cu mere 1 buc 16- Branza topita 35 g 1felie paine	Ciorba ardeleneasca 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 80 g Budinca de gris cu vanilie 350 g Paine 100 g
		MARTI (Ziua7) 20.10.2026	
Sunca de pui 100 g Cascaval 80 g Unt 15 g Dulceata de visine 30 g Ceai de fructe de padure 350 ml Paine 100 g	**10**- Banane 1 buc Iaurt 140 g **16**- Branza topita 35 gr 2 buc Paine 1 felie	Ciorba radauteana 350 g cu carne de pui 60 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 (1/2) la cuptor 350 g Paine 100 g