



CONSILIUL JUDEȚEAN NEAMȚ  
**SPITALUL DE PSIHIATRIE  
"SF. NICOLAE" ROMAN**  
Str. Ion Nanu, nr.4, oras Roman, jud. Neamț  
Telefon/fax 0732-143157  
E-mail: spital@spsnroman.ro  
Website: www.spsnroman.ro



**MENIU ALIMENTAR 14 zile saptamana II**

| MIC DEJUN                                                                                                               | ORA 10<br>ORA 16                                                                                    | PRÂNZ                                                                                                                                                        | CINA                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MIERCURI(Ziua8) 15.07.2026</b>                                                                                       |                                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                                                                                 |
| Sunca de porc 100 g<br>Branza de burduf 80 g<br>Unt 15 g<br>Dulceata de afine 30 g<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100 g | <b>10</b> Banane 1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16</b> –Tartine cu pateu de ficat 30 g                  | Ciorba de fasole boabe 350 g<br>Chiftele din carne tocata amestec (vita porc) 130 g -2 buc<br>Piure de cartofi 350 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g | Paste carbonara 300 g cu bacon (kaizer 80 g)<br>Compot de mere 350 g<br>Paine 100 g             |
| <b>JOI (Ziua9) 16.07.2026</b>                                                                                           |                                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                                                                                 |
| Sunca de pui 100 g<br>Cascaval 80 g<br>Unt 15 g<br>Miere de albine 25<br>Ceai de fructe de padure 350 ml<br>Paine 100   | <b>10-</b> Banane 1 buc<br>Iaurt 1 buc<br><b>16-</b> Branza topita 35 g (2 buc)                     | Ciorba cu perisoare „a la greque” 350 g<br>Peste, file de salau, la tava 150 g cu usturoi<br>Mamaliguta 250 g<br>Paine 100 g                                 | Musaca de cartofi 300 g cu carne tocata de porc 100 g<br>Lapte cu taitei 350 g<br>Paine 100 g   |
| <b>VINERI (Ziua10) 17.07.2026</b>                                                                                       |                                                                                                     |                                                                                                                                                              |                                                                                                 |
| Omleta 1 oua<br>Salam 80 g<br>Unt 15 g<br>Dulceata de visine 30 gr<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100g                  | <b>10</b> – Placinta cu branza 1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16-</b> Tartine cu zacusca de legume 30 g | Ciorba ardelenasca cu carne de porc 350 g<br>Branza de vaci cu smantana 230 g<br>Mamaliguta 200 g<br>Paine 100 g<br>Desert Prajitura Magura                  | Fasole pastai 250 g cu carne de pasare 100 g<br>Budinca de gris cu vanilie 350 g<br>Paine 100 g |

|                                                                                                                                   |                                                                                                 |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                   |                                                                                                 | <b>SAMBATA (Ziua11) 18.07.2026</b>                                                                                                                        |                                                                                                                                                            |
| Sunca de porc<br>100 g<br>Branza burduf<br>80 g<br>Unt 15 g<br>Miere de albine<br>25 g<br>Ceai de lamaie<br>350 ml<br>Paine 100 g | <b>10-</b> Prajitura<br>Magura<br><br><b>16-</b> Tartine<br>cu pateu de<br>ficat 30 g           | Bors moldovenesc cu carne de pasare<br>350 g<br>Varza „a la Cluj”300 g cu bacon<br>(kaizer) 100 g<br>Mamaliguta 200 g<br>Paine 100 g                      | Gulas de legume 300 g cu<br>pulpe dezosate de pui 120 g<br>Budinca de orez cu vanilie<br>350 g<br>Paine 100 g                                              |
|                                                                                                                                   |                                                                                                 | <b>DUMINICA (Ziua12) 19.07.2026</b>                                                                                                                       |                                                                                                                                                            |
| Salam Victoria<br>100 g<br>Telemea de vaci<br>100 g<br>Unt 15 g<br>Gem asortat 25 g<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100 g          | <b>10 –</b><br>Eugenia<br>1 buc<br><br><b>16-</b> Tartine<br>cu zacusca<br>de legume<br>1 felie | Supa de pui cu galuste din gris 350 g<br>Fasole boabe 250 g cu carnati cabanos<br>80 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g                            | Tocanita de cartofi 250 g cu<br>carne de pasare 120 g<br>Budinca de gris cu dulceata de<br>afine 350 g<br>Paine 100 g                                      |
|                                                                                                                                   |                                                                                                 | <b>LUNI (Ziua13) 20.07.2026</b>                                                                                                                           |                                                                                                                                                            |
| Sunca de pui100 g<br>Cascaval 80 g<br>Unt 15 g<br>Miere de albine<br>25 g<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100 g                    | <b>10 –</b><br>Prajitura<br>Magura<br>1 buc<br><br><b>16-</b> Branza<br>topita 35 g<br>(2 buc)  | Ciorba de pui „a la greque” 350 gr<br>Piure de cartofi 250 g<br>Pulpe dezosate de pui la tava 130 g cu<br>usturoi<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g | Sote de mazare 300 g cu carne<br>tocata amestec vita-porc 100 g<br>Budinca de orez cu cacao<br>350 g<br>Paine 100 g                                        |
|                                                                                                                                   |                                                                                                 | <b>MARTI (Ziua14) 21.07.2026</b>                                                                                                                          |                                                                                                                                                            |
| Omleta 1 ou cu<br>Salam 70g<br>Unt 15 g<br>Dulceata fructe de<br>padure 30 g<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100 g                 | <b>10-</b> Banane<br>1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16-</b> Tartine<br>cu pateu de<br>ficat 30 g    | Ciorba cu perisoare 350 g<br>Risotto 250 g cu pulpa dezosata de<br>porc 150 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g                                     | Fasole pastai 300 g cu<br>smantana si pulpa dezosata de<br>pui 100 g<br>Paste cu branza de burduf<br>(60 g) si oua (1/2) la cuptor<br>350 g<br>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

