



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



**MENIU ALIMENTAR 14 zile saptamana** **Approb Manager,**

| MIC DEJUN                                                                                                                                   |                                                                                                                      | PRÂNZ                                                                                                                                                                         | CINA                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MIERCURI (Ziua1) 16.09.2026</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>Banane<br>1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16-</b> Branza<br>topita 35 g,<br>2 buc<br>1 felie<br>paine 20 g | Ciorba taraneasca de legume 350 g cu<br>carne de porc (50 g)<br>Chiftele din carne amestec<br>120 g (2 buc)<br>Piure de cartofi 300 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g | Mazare cu legume si orez<br>300 g si pulpa dezosata de pui<br>100 g<br>Budinca de gris cu cacao<br>350 g<br>Paine 100 g                 |
| <b>JOI (Ziua2) 17.09.2026</b>                                                                                                               |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |
| Sunca porc<br>100 g<br>Cascaval 80 g<br>Unt 15 g<br>Miere de albine<br>25 g<br>Ceai de fructe<br>350 ml<br>Paine 100 g                      | <b>10-</b> Banane<br>1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16-</b><br>Tartine cu<br>pateu de<br>ficat 30 g                      | Ciorba radauteana cu carne de pui<br>350 g<br>Peste (file de pastrav/salau) la cuptor<br>150 g cu usturoi<br>Mamaliguta 250 g<br>Paine 100 g                                  | Musaca de cartofi 300 g cu<br>carne tocata amestec 100 g<br>Salata de varza 100 g<br>Budinca de orez cu vanilie<br>350 g<br>Paine 100 g |
| <b>VINERI (Ziua3) 18.09.2026</b>                                                                                                            |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |
| Omleta 1 ou cu<br>carnati cabanos<br>50 g<br>Branza de burduf<br>80 g<br>Unt 15 g<br>Gem asortat 25 gr<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100 g | <b>10 -</b><br>Placinta cu<br>branza 1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16-</b><br>Tartine cu<br>zacusca de<br>legume 30 g   | Ciorba cu perisoare „a la greque”<br>350 g<br>Branza de vaci cu smantana 250 g<br>Mamaliguta 200g<br>Paine 100 g<br>Desert – Prajitura Magura                                 | Ghiveci de legume 300 g cu<br>pulpe dezosate de pui 120 g<br>Lapte cu taitei 350 g<br>Paine 100 g                                       |

8

|                                                                                                                                                 |                                                                                                          |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                 |                                                                                                          | <b>SAMBATA(Ziua4) 19.09.2026</b>                                                                                                              |                                                                                                                                                                      |
| Salam Victoria<br>100 g<br>Telemea de vaci<br>100 g<br>Unt 15 g<br>Miere de albine<br>25 g<br>Ceai de fructe de<br>padure 350 ml<br>Paine 100 g | <b>10-</b> Prajitura<br>Magura<br>1 buc<br><br><b>16-</b> Tartine<br>cu pateu de<br>ficat 30 g           | Supa de pui cu galuste din gris 350 g<br>Fasole boabe 300 g cu carnati cabanos<br>80 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 120 g                | Pulpe dezosate de pui 120 g<br>Pilaf de orez cu legume 300 g<br>Budinca de gris cu dulceata de<br>visine 350 g<br>Paine 100 g                                        |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                          | <b>DUMINICA (Ziua5) 20.09.2026</b>                                                                                                            |                                                                                                                                                                      |
| Sunca pui<br>100 g<br>Branza de burduf<br>80 g<br>Unt 15 g<br>Dulceata de visine<br>30 g<br>Ceai de tei 350 ml<br>Paine 100 g                   | <b>10-</b> Eugenia<br>1 buc<br><br><b>16-</b> Tartine<br>cu zacusca<br>de legume<br>30 g                 | Ciorba de pui „a la greque”<br>Piure de cartofi 300 g cu pulpe<br>dezosate de pui 120 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g               | Paste Bolognese 300 g cu<br>carne tocata amestec 100 g<br>Compot de mere 350 g<br>Paine 120 g                                                                        |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                          | <b>LUNI (Ziua6) 21.09.2026</b>                                                                                                                |                                                                                                                                                                      |
| Omleta 1 ou cu<br>salam 80g<br>Telemea de vaci<br>100 g<br>Unt 15 g<br>Miere de albine<br>25 g<br>Ceai de lamaie<br>350 ml Paine 100 g          | <b>10 –</b><br>Prajitura<br>Magura<br>1 buc<br><br><b>16-</b> Branza<br>topita 35 g<br>1 felie paine     | Ciorba ardelineasca cu carne de porc<br>350 g<br>Risotto 300 g cu pulpa de porc 120 g<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g                 | Varza „a la Cluj” 300 g cu<br>carnati cabanos 80 g<br>Budinca de gris cu vanilie<br>350 g<br>Paine 100 g                                                             |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                          | <b>MARTI (Ziua7) 22.09.2026</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                      |
| Sunca de pui 100 g<br>Cascaval 80 g<br>Unt 15 g<br>Dulceata de visine<br>30 g<br>Ceai de fructe de<br>padure 350 ml<br>Paine 100 g              | <b>10-</b> Banane<br>1 buc<br>Iaurt 140 g<br><b>16-</b> Branza<br>topita<br>35 gr 2 buc<br>Paine 1 felie | Ciorba radauteana 350 g cu carne de<br>pui 60 g<br>Cartofi taranesti 300 g cu bacon<br>(kaizer 100 g)<br>Salata de varza 100 g<br>Paine 100 g | Fasole pastai cu smantana<br>300 g si pulpa dezosata de pui<br>100 g<br>Paste fainoase cu branza de<br>burduf 80 g si oua (1/2) la<br>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

