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 II

MIC DEJUN	ORA 10 ORA 16	PRÂNZ	CINA
		MIERCURI(Ziua8) 21.10.2026	
Sunca de porc 100 g Branza de burduf 80 g Unt 15 g Dulceata de afine 30 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	**10** Banane 1 buc Iaurt 140 g **16** –Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba de fasole boabe 350 g Chiftele din carne tocata amestec (vita porc) 130 g -2 buc Piure de cartofi 350 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Paste carbonara 300 g cu bacon (kaizer 80 g) Compot de mere 350 g Paine 100 g
		JOI (Ziua9) 22.10.2026	
Sunca de pui 100 g Cascaval 80 g Unt 15 g Miere de albine 25 Ceai de fructe de padure 350 ml Paine 100 g	**10**- Banane 1 buc Iaurt 1 buc **16**- Branza topita 35 g (2 buc)	Ciorba cu perisoare „a la greque" 350 g Peste, file de salau, la tava 150 g cu usturoi Mamaliguta 250 g Paine 100 g	Musaca de cartofi 300 g cu carne tocata de porc100 g Lapte cu taitei 350 g Paine 100 g
		VINERI (Ziua10) 23.10.2026	
Omleta1ou Salam 80 g Unt 15 g Dulceata de visine 30 gr Ceai de tei 350 ml Paine 100g	**10** – Placinta cu branza 1 buc Iaurt140 g **16**- Tartine cu zacusca de legume 30 g	Ciorba ardeleneasca cu carne de porc 350 g Branza de vaci cu smantana 230 g Mamaliguta 200 g Paine 100 g Desert Prajitura Magura	Fasole pastai 250 g cu pulpe de pasare 100 g Budinca de gris cu vanilie 350 g Paine 100 g

		SAMBATA (Ziua11) 24.10.2026	
Sunca de porc 100 g Branza burduf 80 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de lamaie 350 ml Paine 100 g	**10**-Prajitura Magura **16**- Tartine cu pateu de ficat 30 g	Bors moldovenesc cu carne de pasare 350 g Varza „a la Cluj"300 g cu bacon (kaizer) 100 g Mamaliguta 200 g Paine 100 g	Gulas de legume 300 g cu pulpe dezosate de pui 120 g Budinca de orez cu vanilie 350 g Paine 100 g
		DUMINICA (Ziua12) 25.10.2026	
Salam Victoria 100 g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	**10** – Prajitura Magura 1 buc **16**- Tartine cu zacusca de legume 30 g 1 felie	Supa de pui cu galuste din gris 350 g Fasole boabe 250 g cu carnati cabanos 80 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Tocanita de cartofi 250 g cu carne de pasare 120 g Budinca de gris cu dulceata de visine 350 g Paine 100 g
		LUNI (Ziua13) 26.10.2026	
Sunca de pui100 g Cascaval 80 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	**10** – Placinta cu mere 1 buc **16**- Branza topita 35 g (2 buc)	Ciorba de pui „a la greque" 350 gr Piure de cartofi 250 g Pulpe dezosate de pui la tava 130 g cu usturoi Salata de varza 100 g Paine 100 g	Sote de mazare 300 g cu carne tocata amestec vita-porc 100 g Budinca de orez cu cacao 350 g Paine 100 g
		MARTI (Ziua14) 27.10.2026	
Omleta 1 ou cu Salam 70g Unt 15 g Dulceata fructe de padure 30 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	**10**- Banane 1 buc Iaurt 140 g **16**- Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba cu perisoare 350 g Risotto 250 g cu pulpa dezosata de porc 150 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Fasole pastai 300 g cu smantana si pulpa dezosata de pui 100 g Paste cu branza de burduf (60 g) si oua (1/2) la cuptor 350 g Paine 100 g

9