



Aprob Manager,

## MENIU ALIMENTAR saptamana2

MIC DEJUN	ORA 10 ORA 16	PRÂNZ	CINA
<b>MIERCURI(Ziua8) 8.04.2026</b>			
Sunca Praga 100 g Branza de burduf 60 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10</b> Prajitura Magura 1 Iaurt 140 g <b>16</b> –Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba radauteana 350 g Pulpa dezosata de pui la cuptor 150 g Garnitura de orez cu legume 300 g Paine 100 g	Musaca de cartofi 300 g cu carne tocata de porc 100 g Lapte cu taitei 350 g Paine 100 g
<b>JOI (Ziua9) 9.04.2026</b>			
Parizer 100 g Telemea de vaci 80 g Unt 15 g Miere de albine 25 Ceai de fructe de padure 350 ml Paine 100	<b>10</b> - Banane 1 buc Iaurt 1 buc <b>16</b> - Branza topita 35 g (2 buc)	Ciorba ardelenasca cu carne de porc 350 g Perisoare din carne tocata amestec (vita - porc 150 g) in sos alb cu smantana 250 g Mamaliguta 200 g Paine 100 g	Fasole pastai cu carne de pasare 150 g Budinca de gris 350 g Paine 100 g
<b>VINERI (Ziua10) 10.04.2026</b>			
Omleta 2 oua Salam 100 g Unt 15 g Gem asortat 25 gr Ceai de tei 350 ml Paine 100g	<b>10</b> –Eugenia 1 buc Iaurt 140 g <b>16</b> - Tartine cu zacusca de legume 30 g	Ciorba de fasole boabe 350 g Chiftele din carne tocata amestec (vita porc) 130 g -2 buc Paste cu sos tomat 200 g Paine 100 g	Gulas de legume cu pulpe dezosate de pui 120 g Lapte cu orez 350 g Paine 100 g
<b>SAMBATA (Ziua11) 11.04.2026</b>			
Sunca presata 100 g Branza burduf 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 <b>16</b> - Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba de pui cu legume 350 g Fasole boabe 250 g cu carnati cabanos 100 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Risotto 250 g cu carne de pui 150 g Ceai de menta 350 ml Telemea d vaci 60 g cu sunca de pasare 60 g Paine 100 g

<b>DUMINICA (Ziua12) 12.04.2026</b>			
<b>Prima zi de Paste</b>			
Salam Victoria 100 g Telemea de vaci 100 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10-</b> Pasca cu branza 150 g Iaurt 1 buc 140 g <b>16-</b> Cozonac cu nuca 1 felie	Ciorba cu persisoare 350 Piure de cartofi 300 g cu pulpa dezosata de porc 150 g Paine 100 g Suc Fanta 250 ml	Paste carbonara cu bacon (kaizer 100 g) Compot de mere 350 g Paine 100 g
<b>LUNI (Ziua13) 13.04. 2026</b>			
<b>A doua zi de Paste</b>			
Sunca de pui 100 g Branza de burduf 70 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10</b> Cozonac cu nuca 1 felie Iaurt 140 g 1 buc <b>16-</b> Branza topita 35 g (2 buc)	Ciorba de pui „a la greque” 350 g Branza de vaci cu smantana 230 g Mamaliguta 200 g Paine 100 g	Sote de mazare 300 g cu pulpe dezodate de pasare 120 g Budinca de orez cu vanilie 350 g Paine 100 g
<b>MARTI (Ziua14) 14.04.2026</b>			
Omleta 2 oua cu Salam 100 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 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	Ciorba moldoveneasca de cartofi dreasa cu smantana 350 g Varza „a la Cluj” 250 g cu carnati cabanos 150 g Mamaliguta 200 g Paine 100 g	Tocanita de pui (150 g) cu legume si orez 200 g Paste cu branza de burduf 70 g si oua (1) la cuptor 350 g 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