

**SPITALUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE  
ROȘIORII DE VEDE, TELEORMAN**

**APPROB MANAGER:**

Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5),

soia(6), lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11)

**MENIUL SĂPTĂMÂNAL COMUN - 20.07.2026 - 26.07.2026**



| ZIUA                                                                       | DIMINEAȚĂ                                                                                                                           | PRÂNZ                                                                                                                                                                                                           | SEARA                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NR. CALORIIL</b>                                                        |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>TBC - 3300<br>CAL. NTB - 2900 CAL.     | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., CRENVUSTI (6,9,10) - 2 BUC., MUSTAR(10), PATE DE FICAT(1,6,9) - 100 G., CASCaval (7) - 60 G. (TBC) | 1. CIORBA DE ZARZAVAT - 400 G., CU PULPA PUI INFERIOARA PÂINE(1) - 300 G.<br>2. IAHNIE DE FASOLE(1) - 200 G. CU AFUMATURI (6,9,10) - 40 G., CASTRAVETI IN OTET (10)(TBC)                                        | 1. SOTE DE LEGUME - 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA), IAU RT (7) - 130 G. (TBC)<br>2. PASTE CU PESMET(1) - 200 G.                         |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>TBC - 3500<br>CAL. NTB - 2800 CAL.    | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., SUNCA PRAGA (6,9,10) - 100 G., CONSERVA DE PESTE(4) - 1 CUT. (TBC), CASCaval (7) - 60 G. (TBC)     | 1. CIORBA BULGAREASCA (1,7) - 400 G., PÂINE(1) - 300 G.<br>2. CIULAMA(1,7) - 150 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA) SI MAMALIGA - 200 G.,<br>3. CROISSANT(1,3,5,7) - 1 BUC. (TBC)                                   | 1. OREZ TARANESC - 200 G. CU CARNATI SEMIAFUMATI (6,9,10) - 1 BUC.<br>2. BISCUITI (1,3,5,7) - 1 PC.                                         |
| <b>MIERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>TBC - 3500<br>CAL. NTB - 2900 CAL. | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., SALAM(6,9,10) - 100 G., GEM - 60 G. OU FIERT(3) - 2 BUC. (TBC), BRANZA TELEMENAT(7) - 100 G. (TBC) | 1. CIORBA DIN ARIPI PUI (1) - 400 G., PÂINE(1) - 300 G.<br>2. MANCARE DE MAZARE(1) - 200 G. CU AFUMATURI (6,9,10) - 40 G., PULPA PUI INFERIOARA (TBC)                                                           | 1. CARTOFI CU MASLINE (1) - 260 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),<br>2. PATISERIE (1,3,5,7) - 1 BUC.                                          |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>TBC - 3300<br>CAL. NTB - 2900 CAL.      | CEAI - 300 ML., CRENVUSTI(6,9,10) - 2 BUC., MUSTAR(10), PATE DE FICAT (1,6,9) - 100 G., ZACUSCA - 60 G., CASCaval (7) - 60 G. (TBC) | 1. CIORBA TARANEASCA LEGUME(7) - 400 G., PÂINE(1) - 300 G.<br>2. TOCANANA(1) - 150 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),                                                                                              | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) - 200 G. CU CARNE PORC (150 G. CRUDA), BRANZA TOPITAT(7) - 2 CB. (TBC)<br>2. CROISSANT (1,3,5,7) - 1 BUC.           |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>TBC - 3500<br>CAL. NTB - 2900 CAL.   | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., OU FIERT (3) - 1 BUC., CASCaval (7) - 60 G. SALAM (6,9,10) - 100 G. (TBC)                          | 1. CIORBA DE FASOLE BOABE - 400 G., CU AFUMATURI(6,9,10) - 40 G., PÂINE(1) - 300 G.<br>2. MANCARE DE CARTOFI(1) - 250 G. CU PULPA PUI INFERIOARA                                                                | 1. MACAROANE(1,3) - 200 G. CU BRANZA TELEMENAT(7) - 50 G., PULPA PUI (200 G. CRUDA)(TBC)<br>2. PATISERIE (1,3,5,7) - 1 BUC.                 |
| <b>SAMBATA</b><br><b>25.07.2026</b><br>TBC - 3100<br>CAL. NTB - 2700 CAL.  | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., SUNCA DE PRAGA (6,9,10) - 100 G. CASCaval (7) - 60 G.(TBC), CONSERVA DE PESTE(4) - 1 CUT.(TBC)     | 1. CIORBA DE SPANAC - 400 G., PÂINE(1) - 300 G.<br>2. MUSACA DIN CARTOFI CU CARNE(1,3) - 300 G.                                                                                                                 | 1. PILAF DE OREZ - 200 G., FICAT DE PASARE - 160 G. CU SOS(1).<br>2. COMPOT - 2 BV./BORC. 720 G.                                            |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>TBC - 3500<br>CAL. NTB - 2800 CAL. | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., CRENVUSTI (6,9,10) - 2 BUC., MUSTAR(10), CASCaval (7) - 60 G.(TBC), IAU RT (7) - 130 G. (TBC)      | 1. SUPA CU GALUSTI DIN GRIS (1,3) - 400 G., CARNE PORC (80 G. CRUDA)(TBC)<br>PÂINE (1) - 300 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE (1) - 200 G., CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)<br>3. CROISSANT(1,3,5,7) - 1 BUC. (TBC) | 1. SALATA ORIENTALA (3) - 300 G., CU CARNATI SEMIAFUMATI (6,9,10) - 1 BUC., BRANZA TOPITA (7) - 2 CB. (TBC)<br>2. BISCUITI(1,3,5,7) - 1 PC. |

**NOTĂ:** MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVIILOR. GRAMAȚUL LA UNELE PRODUSE E CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD). **CIFRELE DIN PARANTEZĂ REPREZINTĂ CEI 14 ALERGENI ALIMENTARI.**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA

**SPITALUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE  
ROȘIORI DE VEDE, TELEORMAN**

**APROBAT MANAGER:**

**Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5), soia(6),**

**lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11)      MENIUL SĂPTĂMÂNAL DESODAT - 20.07.2026      26.07.2026**



| <b>ZIUA</b><br>NR. CALORII                                                  | <b>DIMINEAȚĂ</b>                                                              | <b>PRÂNZ</b>                                                                                                                                                                                        | <b>SEARA</b>                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL.NTBC – 2400 CAL.      | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G.  | 1. CIORBA DE ZARZAVAT – 400 G.,      PÂINE<br>FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC(1) – 200 G. CU PULPA<br>PUI INFERIOARA                                                                  | 1. SOTE DE LEGUME – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA), IAUURT (7) – 130 G.<br>(TBC)<br>2. PASTE CU PESMET(1) – 200 G.             |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>TBC – 2700<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.    | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G., OU<br>FIERT (3) – 1 BUC.        | 1. CIORBA BULGAREASCA (1,7) – 400 G., PÂINE<br>FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE DOVLECEI(1) – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA)      3.<br>CROISSANT(1,3,5,7) – 1 BUC. (TBC)              | 1. PILAF DE OREZ – 200 G. CU PULPA PUI<br>(200 G. CRUDA),<br>2. BISCUITI (1,3,5,7) – 1 PC.                                            |
| <b>MIERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>TBC – 2400<br>CAL. NTBC – 2400 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G.  | 1. CIORBA DIN ARIPI PUI (1) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI INFERIOARA                                                           | 1. CARTOFI NATUR – 190 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA),<br>2. PATISERIE (1,3,5,7) – 1 BUC.                                          |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>TBC – 2400<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.      | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G.  | 1. CIORBA TARANEASCA LEGUME(7) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC (1) – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA),                                                       | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA),      2.<br>CROISSANT (1,3,5,7) – 1 BUC.                              |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>TBC – 2600<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.   | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G., OU<br>FIERT (3) – 1 BUC.,       | 1. CIORBA CU DOVLECEI – 400 G.,      PÂINE<br>FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE CARTOFI(1) – 250 G. CU PULPA<br>PUI INFERIOARA                                                                | 1. MACAROANE(1,3) – 200 G. CU BRANZA<br>DE VACI (7) – 60 G., PULPA PUI (200 G.<br>CRUDA)(TBC)      2. PATISERIE<br>(1,3,5,7) – 1 BUC. |
| <b>SAMBATA</b><br><b>25.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL. NTBC – 2500 CAL.  | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G., | 1. CIORBA DE SPANAC – 400 G.,      PÂINE<br>FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. SOTE DE CARTOFI(1) – 200 G. CU PULPA PUI (200<br>G. CRUDA)                                                                 | 1. PILAF DE OREZ – 100 G., FICAT DE<br>PASARE – 160 G. CU SOS(1).      2.<br>COMPOT – 2 BV./BORC. 720 G.                              |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>TBC – 2600<br>CAL. NTBC – 2400 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA TOPITAT(7) – 2 CB.    | 1. SUPA CU GALUSTI DIN GRIS (1,3) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE (1) – 200 G., CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA)      3.<br>CROISSANT(1,3,5,7) – 1 BUC. (TBC) | 1. MANCARE DE CARTOFI (1) – 250 G., CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA)<br>2. BISCUITI(1,3,5,7) – 1 PC.                                    |

**NOTĂ: MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVILOR. GRAMAJUL LA  
UNELE PRODUSE E CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD). CIFRELE DIN PARANTEZĂ REPREZINTĂ CEI 14 ALERGENI ALIMENTARI**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA

## SPITALUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE

## ROȘIORII DE VEDE, TELEORMAN

Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5), soia(6), lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11)

APROBAT MANAGER:



## MENIUL SĂPTĂMÂNAL DIABET ZAHARAT - 20.07.2026 - 26.07.2026

| ZIUA<br>NR. CALORII                               | DIMINEAȚĂ                                                                                                                          | ORA<br>10 <sup>00</sup>  | PRÂNZ                                                                                                                                                  | ORA<br>16 <sup>00</sup>  | SEARA                                                                                             |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>2900 CAL.     | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G.,<br>CRENVUSTI (6,9,10) – 2 BUC., PATE DE<br>FICAT(1,6,9) – 100 G., CASCaval (7) – 60<br>G.         | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIOABA DE ZARZAVAT – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI INFERIOARA                          | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. SOTE DE LEGUME – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA), 2. BRANZA<br>TOPITA(7) – 2 CB.         |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>2900 CAL.    | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., SUNCA<br>PRAGA (6,9,10) – 100 G., CONSERVA DE<br>PESTE(4) – 1 CUT. (TBC), CASCaval (7) –<br>60 G. | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIOABA BULGAREASCA (1,7) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE DOVLECE(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA)               | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. PILAF DE OREZ – 100 G. CU PULPA PUI<br>(200 G. CRUDA), 2. BRANZA DE<br>VACI(7) – 100 G.        |
| <b>MIERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>2900 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G.,<br>SALAM(6,9,10) – 100 G., BRANZA<br>TELEMEA(7) – 100 G.                                          | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIOABA DIN ARIPI PUI (1) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE(1) – 200 G.<br>CU PULPA PUI INFERIOARA              | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CARTOFI CU MASLINE (1) – 150 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA), 2.<br>BRANZA TOPITA(7) – 2 CB. |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>2900 CAL.      | CEAI – 300 ML., CRENVUSTI(6,9,10) – 2<br>BUC., PATE DE FICAT (1,6,9) – 100 G.,<br>ZACUSCA – 60 G., CASCaval (7) – 60 G.            | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIOABA TARANEASCA LEGUME(7) – 400<br>G., PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC (1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA),          | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) – 200 G. CU<br>CARNE PORC (150 G. CRUDA), 2. MAR                          |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>2900 CAL.   | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT<br>(3) – 1 BUC., CASCaval(7) – 60 G.<br>SALAM (6,9,10) – 100 G.                          | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIOABA CU DOVLECEI – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE CARTOFI(1) – 150 G. CU<br>PULPA PUI INFERIOARA                        | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. MACAROANE(1,3) – 100 G. CU BRANZA<br>TELEMEA(7) – 50 G., PULPA PUI (200 G.<br>CRUDA)           |
| <b>SAMBATA</b><br><b>25.07.2026</b><br>2900 CAL.  | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., SUNCA<br>DE PRAGA (6,9,10) – 100 G. CASCaval(7)<br>– 60 G., CONSERVA DE PESTE(4) – 1 CUT.         | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIOABA DE SPANAC – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. MUSACA DIN CARTOFI CU CARNE(1,3) –<br>200 G.                                       | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. PILAF DE OREZ – 100 G., FICAT DE<br>PASARE – 160 G. CU SOS(1), 2. MAR                          |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>2900 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G.,<br>CRENVUSTI (6,9,10) – 2 BUC.,<br>CASCaval(7) – 60 G. (TBC),                                     | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. SUPA CU GALUSTI DIN GRIS (1,3) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE (1) – 200 G.,<br>CU PULPA PUI (200 G. CRUDA) | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. SALATA ORIENTALA (3) – 200 G., CU<br>CARNATI SEMIAFUMATI (6,9,10) – 1<br>BUC., 2. MAR          |

**NOTĂ: MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVIILOR. GRAMAJUL LA UNELE PRODUSE E CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD), CIFRELE DIN PARÂNTEZĂ REPREZINTĂ CEI 14 ALERGENI ALIMENTARI.**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA

**Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5), soia(6), lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11)**

**MENIUL SĂPTĂMÂNAL D.Z. DESODAT HEPATIC - 20.07.2026 - 26.07.2026**



| <b>ZIUA</b><br>NR. CALORII                        | <b>DIMINEAȚĂ</b>                                                                       | <b>ORA</b><br>10 <sup>00</sup> | <b>PRÂNZ</b>                                                                                                                               | <b>ORA</b><br>16 <sup>00</sup> | <b>SEARA</b>                                                                             |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>2800 CAL.     | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., OU FIERT (3) - 1 BUC., BRANZA DE VACI (7) - 100 G.    | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA DE ZARZAVAT - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) - 200 G.<br>2. MÂNCARE DE SPANAC(1) - 200 G. CU PULPA PUI INFERIOARA                 | IAURT (7) - 130 G.             | 1. SOTE DE LEGUME - 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),<br>2. BRANZA TOPITA(7) - 2 CB.   |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>2800 CAL.    | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., OU FIERT (3) - 1 BUC., BRANZA TOPITA(7) - 2 CB.       | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA BULGAREASCA (1,7) - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) - 200 G.<br>2. MÂNCARE DE DOVLECEI(1) - 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)     | IAURT (7) - 130 G.             | 1. PILAF DE OREZ - 100 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),<br>2. BRANZA DE VACI (7) - 100 G. |
| <b>MERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>2800 CAL.  | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., BRANZA DE VACI (7) - 100 G., BRANZA TOPITA(7) - 2 CB. | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA DIN ARIPI PUI (1) - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) - 200 G.<br>2. MÂNCARE DE FASOLE VERDE(1) - 200 G. CU PULPA PUI INFERIOARA     | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CARTOFI NATUR - 100 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),<br>2. MAR                         |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>2800 CAL.      | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., BRANZA DE VACI (7) - 100 G., BRANZA TOPITA(7) - 2 CB. | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA TARANEASCA LEGUME(7) - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) - 200 G.<br>2. MÂNCARE DE SPANAC (1) - 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA), | IAURT (7) - 130 G.             | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) - 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),<br>2. MAR                  |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>2800 CAL.   | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., OU FIERT (3) - 1 BUC., BRANZA TOPITA(7) - 2 CB.       | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA CU DOVLECEI - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) - 200 G.<br>2. MÂNCARE DE CARTOFI(1) - 150 G. CU PULPA PUI INFERIOARA               | IAURT (7) - 130 G.             | 1. MACAROANE(1,3) - 100 G. CU BRANZA DE VACI (7) - 60 G., PULPA PUI (200 G. CRUDA)       |
| <b>SAMBATA</b><br><b>25.07.2026</b><br>2800 CAL.  | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., BRANZA DE VACI (7) - 100 G., BRANZA TOPITA(7) - 2 CB. | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA DE SPANAC - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) - 200 G.<br>2. SOTE DE CARTOFI(1) - 100 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)                | IAURT (7) - 130 G.             | 1. PILAF DE OREZ - 100 G., FICAT DE PASARE - 160 G. CU SOS(1).<br>2. MAR                 |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>2800 CAL. | CEAI - 300 ML., UNT (7) - 25 G., BRANZA DE VACI (7) - 100 G., BRANZA TOPITA(7) - 2 CB. | IAURT (7) - 130 G.             | 1. CIORBA DE SPANAC - 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) - 200 G.<br>2. SOTE DE CARTOFI(1) - 100 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)                | IAURT (7) - 130 G.             | 1. MÂNCARE DE CARTOFI (1) - 150 G., CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)<br>2. MAR                |

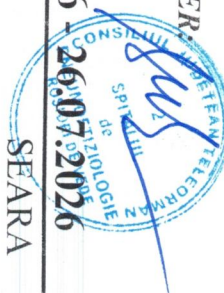
**NOTĂ: MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVIILOR. GRAMAJUL LA UNELE PRODUSE E CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD), CIFRELE DIN PARANTEZĂ REPREZINTĂ CEL 14 ALERGENI ALIMENTARI.**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA

**SPITALUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE  
ROȘIORII DE VEDE, TELEORMAN**

APPROBAT MANAGER:

Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5), soia(6),  
lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11) **MENIUL SĂPTĂMÂNAL HEPATIC - 20.07.2026 - 26.07.2026**



| ZIUA                                                                         | DIMINEAȚĂ                                                                     | PRÂNZ                                                                                                                                                                            | SEARA                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.      | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G.  | 1. CIORBA DE ZARZAVAT – 400 G.,<br>FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC(1) – 200 G. CU PULPA<br>PUI INFERIOARA                                                          | 1. SOTE DE LEGUME – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA), IAUURT (7) – 130 G.<br>(TBC)<br>2. BISCUITI (1,3,5,7) – 1 PC.      |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>TBC – 2700<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.     | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G., OU<br>FIERT (3) – 1 BUC.        | 1. CIORBA BULGAREASCA (1,7) – 400 G., PÂINE<br>FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE DOVECEI(1) – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA)<br>3. CROISSANT(1,3,5,7) – 1 BUC. (TBC) | 1. PILAF DE OREZ – 200 G. CU PULPA PUI<br>(200 G. CRUDA), 2. BISCUITI<br>(1,3,5,7) – 1 PC.                                    |
| <b>MIERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>TBC – 2400<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G.  | 1. CIORBA DIN ARIPI PUI (1) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI INFERIOARA                                        | 1. CARTOFI NATUR – 190 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA), 2. CHEC (60<br>G.)(1,3,5,7) – 1 BUC.                                |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>TBC – 2400<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.       | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G.  | 1. CIORBA TARANEASCA LEGUME(7) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC (1) – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA),                                    | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA), 2.<br>CROISSANT (1,3,5,7) – 1 BUC.                           |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>TBC – 2600<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.    | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G., OU<br>FIERT (3) – 1 BUC.,       | 1. CIORBA CU DOVECEI – 400 G., PÂINE<br>FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE CARTOFI(1) – 250 G. CU PULPA<br>PUI INFERIOARA                                                   | 1. MACAROANE(1,3) – 200 G. CU BRANZA<br>DE VACI (7) – 60 G., PULPA PUI (200 G.<br>CRUDA)(TBC) 2.<br>BISCUITI(1,3,5,7) – 1 PC. |
| <b>SAMBATĂ</b><br><b>25.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL. NTBC – 2500 CAL.   | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA DE VACI (7) – 100 G., | 1. CIORBA DE SPANAC – 400 G., PÂINE<br>FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. SOTE DE CARTOFI(1) – 250 G. CU PULPA PUI (200<br>G. CRUDA)                                                   | 1. PILAF DE OREZ – 200 G., FICAT DE<br>PASARE – 160 G. CU SOS(1). 2.<br>COMPOT – 2 BV./BORC. 720 G.                           |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>TBC – 2400<br>CAL. NTBC – 2400 CAL.  | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., GEM – 60 G.,<br>BRANZA TOPITA(7) – 2 CB.     | 1. SUPA CU GALUSTI DIN GRIS (1,3) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE (1) – 200 G., CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA)                           | 1. MANCARE DE CARTOFI (1) – 250 G., CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA)<br>2. BISCUITI(1,3,5,7) – 1 PC.                            |

**NOTĂ: MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVIILOR. GRAMAJUL LA UNELE PRODUSE ESTE CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD) CIFRELE DIN PARANTEZĂ REPREZINTĂ CEI 14 ALERGENI ALIMENTARI.**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA

**SPITALUL DE PNEUMOTIZIOLOGIE  
ROȘIORII DE VEDE, TELEORMAN**

**APROBAT MANAGER:**

**Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5), soia(6),  
lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11)**

**MENIUL SĂPTĂMÂNAL GASTRIC - 20.07.2026 - 26.07.2026**



| <b>ZIUA</b>                                                                 | <b>DIMINEAȚĂ</b>                                                                       | <b>PRÂNZ</b>                                                                                                                                                                | <b>SEARA</b>                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>TBC – 2600<br>CAL. NTBC – 2500 CAL.     | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT (3) – 1 BUC., BRANZA DE VACI (7) – 100 G.    | 1. CIORBA DE ZARZAVAT – 400 G., PÂINE FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MÂNCARE DE SPANAC(1) – 200 G. CU PULPA PUI INFERIOARA                                                     | 1. SOTE DE LEGUME – 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA), IAURT (7) – 130 G. (TBC)<br>2. BISCUITI (1,3,5,7) – 1 PC.    |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>TBC – 2800<br>CAL. NTBC – 2500 CAL.    | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT (3) – 1 BUC., BRANZA TOPITA(7) – 2 CB.       | 1. CIORBA BULGAREASCA (1,7) – 400 G., PÂINE FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MÂNCARE DE DOVLECEI(1) – 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)<br>3. CROISSANT(1,3,5,7) – 1 BUC. (TBC) | 1. PILAF DE OREZ – 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA), 2. BISCUITI (1,3,5,7) – 1 PC.                                 |
| <b>MIERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL. NTBC – 2500 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., BRANZA DE VACI (7) – 100 G., BRANZA TOPITA(7) – 2 CB. | 1. CIORBA DIN ARIPI PUI (1) – 400 G., PÂINE FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MÂNCARE DE FASOLE VERDE(1) – 200 G. CU PULPA PUI INFERIOARA                                         | 1. CARTOFI NATUR – 190 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA), 2. CHEC (60 G.)(1,3,5,7) – 1 BUC.                             |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL. NTBC – 2500 CAL.      | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., BRANZA DE VACI (7) – 100 G., BRANZA TOPITA(7) – 2 CB. | 1. CIORBA TARANEASCA LEGUME(7) – 400 G., PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MÂNCARE DE SPANAC (1) – 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA),                                     | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) – 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA), 2. CROISSANT (1,3,5,7) – 1 BUC.                        |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>TBC – 2700<br>CAL. NTBC – 2500 CAL.   | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT (3) – 1 BUC., BRANZA TOPITA(7) – 2 CB.       | 1. CIORBA CU DOVLECEI – 400 G., PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MÂNCARE DE CARTOFI(1) – 250 G. CU PULPA PUI INFERIOARA                                                   | 1. MACAROANE(1,3) – 200 G. CU BRANZA DE VACI (7) – 60 G., PULPA PUI (200 G. CRUDA)(TBC) 2. BISCUITI(1,3,5,7) – 1 PC. |
| <b>SAMBATA</b><br><b>25.07.2026</b><br>TBC – 2600<br>CAL. NTBC – 2600 CAL.  | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., BRANZA DE VACI (7) – 100 G., BRANZA TOPITA(7) – 2 CB. | 1. CIORBA DE SPANAC – 400 G., PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. SOTE DE CARTOFI(1) – 200 G. CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)                                                    | 1. PILAF DE OREZ – 200 G., FICAT DE PASARE – 160 G. CU SOS(1). 2. COMPOT – 2 BV./BORC. 720 G.                        |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>TBC – 2500<br>CAL. NTBC – 2500 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., BRANZA DE VACI (7) – 100 G., BRANZA TOPITA(7) – 2 CB. | 1. SUPA CU GALUSTI DIN GRIS (1,3) – 400 G., PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MÂNCARE DE FASOLE VERDE (1) – 200 G., CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)                            | 1. MÂNCARE DE CARTOFI (1) – 250 G., CU PULPA PUI (200 G. CRUDA)<br>2. BISCUITI(1,3,5,7) – 1 PC.                      |

**NOTĂ: MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVIILOR. GRAMAJUL LA UNELE PRODUSE ESTE CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD). CIFRELE DIN PARANTEZĂ REPREZINTĂ CEL 14 ALERGENI ALIMENTARI.**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA

**SPITALUL DE PNEUMOFIZIOLOGIE  
ROȘIORI DE VEDE, TELEORMAN**

**Alergeni: gluten(1), ou(3), pește(4), arahide(5), soia(6),  
lapte(7), nucă(8) țelină(9), muștar(10), susan(11)**

**APROBAT MANAGER:**



**MENIUL SĂPTĂMÂNAL DIABET RENAL - 20.07.2026 - 26.07.2026**

| <b>ZIUA</b><br>NR. CALORII                                 | <b>DIMINEAȚĂ</b>                                                                       |                          | <b>PRÂNZ</b>                                                                                                                                           |                          | <b>SEARA</b>                                                               |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNI</b><br><b>20.07.2026</b><br>2000 CAL.              | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT<br>(3) – 1 BUC., BRANZA DE VACI (7) – 100 G. | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. CIORBA DE ZARZAVAT – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI INFERIOARA                          | IAURT<br>(7) –<br>130 G. | 1. SOTE DE LEGUME – 200 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA)                  |
| <b>MARTI</b><br><b>21.07.2026</b><br>2000 CAL.             | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT<br>(3) – 1 BUC.,                             | IAURT<br>(7) –<br>130 G  | 1. CIORBA BULGAREASCA (1,7) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE DOVLECEI(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA)              | IAURT<br>(7) –<br>130 G  | 1. PILAF DE OREZ – 100 G.<br>2. BRANZA DE VACI (7) – 100 G.                |
| <b>MIERCURI</b><br><b>22.07.2026</b><br>2000 CAL.          | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., BRANZA<br>DE VACI (7) – 100 G.                        | IAURT<br>(7) –<br>130 G  | 1. CIORBA DE ZARZAVAT (1) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE(1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE(1) – 200 G.<br>CU PULPA PUI INFERIOARA                | IAURT<br>(7) –<br>130 G  | 1. CARTOFI NATUR – 100 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA), 2. MAR.          |
| <b>JOI</b><br><b>23.07.2026</b><br>TBC – 3400<br>2000 CAL. | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., BRANZA<br>DE VACI (7) – 100 G.                        | MAR                      | 1. CIORBA TARANEASCA LEGUME(7) – 400<br>G., PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE SPANAC (1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA),          | MAR                      | 1. GHIVECI DE LEGUME(1) – 200 G. CU<br>PULPA PUI (200 G. CRUDA),<br>2. MAR |
| <b>VINERI</b><br><b>24.07.2026</b><br>2000 CAL.            | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G., OU FIERT<br>(3) – 1 BUC.                              | MAR                      | 1. CIORBA CU DOVLECEI – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. MANCARE DE CARTOFI(1) – 150 G. CU<br>PULPA PUI INFERIOARA                        | MAR                      | 1. MACAROANE(1,3) – 100 G. CU BRANZA<br>DE VACI (7) – 60 G.,<br>2. MAR     |
| <b>SAMBATA</b><br><b>25.07.2026</b><br>2000 CAL.           | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G BRANZA<br>DE VACI (7) – 100 G.,                         | MAR                      | 1. CIORBA DE SPANAC – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 200 G.<br>2. SOTE DE CARTOFI(1) – 100 G. CU PULPA<br>PUI (200 G. CRUDA)                         | MAR                      | 1. PILAF DE OREZ – 100 G., PULPA PUI<br>(200 G. CRUDA)<br>2. MAR           |
| <b>DUMINICA</b><br><b>26.07.2026</b><br>2000 CAL.          | CEAI – 300 ML., UNT (7) – 25 G BRANZA<br>DE VACI (7) – 100 G.,                         | MAR                      | 1. SUPA CU GALUSTI DIN GRIS (1,3) – 400 G.,<br>PÂINE FARA SARE (1) – 300 G.<br>2. MANCARE DE FASOLE VERDE (1) – 200 G.,<br>CU PULPA PUI (200 G. CRUDA) | MAR                      | 1. MANCARE DE CARTOFI (1) – 250 G.,<br>2. IAURT (7) – 130 G.               |

**NOTĂ: MENIUL POATE SUFERI MODIFICĂRI ÎN FUNCȚIE DE STOCUL DE ALIMENTE DIN MAGAZIE ȘI REGIMURILE BOLNAVIILOR. GRAMAJUL LA  
UNELE PRODUSE ESTE CEL ANTERIOR PREPARĂRII (CRUD). CIFRELE DIN PARANTEZĂ REPREZINTĂ CEI 14 ALERGENI ALIMENTARI.**

INTOCMIT: ASISTENT PR. FRUNZAREANU DANIELA