



**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
<b>MIERCURI(Ziua8) 17.06.2026</b>			
Sunca de porc 100 g Branza de burduf 100 g Unt 15 g Dulceata de afine 30 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10</b> Banane 1 buc Iaurt 140 g <b>16</b> –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 100 g) Compot de mere 350 g Paine 100 g
<b>JOI (Ziua9) 18.06.2026</b>			
Sunca de pui 100 g Cascaval 100 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 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 porc 100 g Lapte cu taitei 350 g Paine 100 g
<b>VINERI (Ziua10) 19.06.2026</b>			
Omleta 2 oua Salam 100 g Unt 15 g Dulceata de visine 30 gr Ceai de tei 350 ml Paine 100g	<b>10</b> – Placinta cu branza 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Tartine cu zacusca de legume 30 g	Ciorba ardelenasca 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 carne de pasare 150 g Budinca de gris cu vanilie 350 g Paine 100 g

<b>SAMBATA (Ziua11) 20.06.2026</b>			
Sunca de porc 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 Iaurt 140 g 1 buc <b>16-</b> 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
<b>DUMINICA (Ziua12) 21.06.2026</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> – Biscuiti Eugenia 1 buc Iaurt 1 buc 140 g <b>16-</b> Tartine cu zacusca de legume 1 felie	Supa de pui cu galuste din gris 350 g Fasole boabe 250 g cu carnati cabanos 100 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 afine 350 g Paine 100 g
<b>LUNI (Ziua13) 22.06.2026</b>			
Sunca de pui 100 g Cascaval 100 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10</b> – Prajitura Magura 1 buc Iaurt 140 g 1 buc <b>16-</b> 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 150 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
<b>MARTI (Ziua14) 23.06.2026</b>			
Omleta 1 ou cu Salam 100 g Unt 15 g Dulceata fructe de padure 30 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	<b>10-</b> Banane 1 buc Iaurt 140 g <b>16-</b> Tartine cu pateu de ficat 30 g	Ciorba cu perisoare 350 g Risotto 250 g cu carne dez de porc 150 g Salata de varza 100 g Paine 100 g	Fasole pastai 300 g cu smantana si pulpa dezosata de pui 120 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