



MENIU ALIMENTAR

MIC DEJUN		PRÂNZ	CINA
MIERCURI (Ziua1) 1.04.2026			
Parizer 100 g Telemea de vaci 50 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	10 - Eugenia 1 buc 16- Branza topita 35 g, 2 buc 1 felie paine 20 g	Ciorba de pui cu legume 350 g Piure de cartofi 300 g Chiftele din carne amestec (vita, porc) 150 g cu sos tomat 30 g Paine 100 g g	Fasole pastai 270 (produs congelat) g cu salam 80 g Paste fainoase 300 g cu branza de burduf 50 g si oua la cuptor 350 g Paine 100 g
JOI (Ziua2) 2.04.2026			
Salam 100 g Branza de burduf 100 g Unt 15 g Miere de albine 20 g Ceai de fructe 350 ml Paine 100 g	10- Eugenia 1 buc 16- Tartine (1 felie paine) cu pateu de ficat 30 g	Ciorba cu perisoare 350 g Sote de mazare 270 g cu pulpe de pui 200 g (cu os) Paine 100 g	Musaca de cartofi 300 g cu carne tocata amestec 100 g Budinca de orez cu cacao 350 g Paine 100 g
VINERI (Ziua3) 3. 04.2026			
Omleta 2 oua cu carnati cabanos 70 g Unt 15 g Gem asortat 25 gr Ceai de lamaie 350 ml Paine 100 g	10 – Eugenia 1 buc 16- Tartine cu zacusca de legume 30 g	Ciorba de legume 350 g cu carne de porc 80 g Branza cu smantana 230 g si mamaliguta 200 g Paine 100 g	Gulas cu legume 300 g si carne de pasare 200 g (cu os) Lapte cu orez 350 g Paine 100 g
SAMBATA(Ziua4) 4.04.2026			
Salam presat 100 g Telemea de 60 g Unt 15 g Miere de albine 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	10- Eugenia 1 buc 16- Tartine cu pateu de ficat 30 g	Supa de cartofi 350 g cu carne de pasare 120 g (cu os) 350 g Fasole boabe 300 g cu carnati 100 g Salata de varza 100 g Paine 120 g	Paella (orez cu legume) 300 g cu carne de pasare 200 g (cu os) Ceai de menta 350 ml Branza topita 2 triunghi 35 gr Paine 100 g



DUMINICA (Ziua5) 5.04.2026			
Parizer 100 g Branza de burduf 80 g Unt 15 g Gem asortat 25 g Ceai de tei 350 ml Paine 100 g	10- Eugenia 1 buc 16- Tartine cu tocana de legume 30 g	Ciorba de pui „a la greque” 350 g File de peste merluciu la cuptor 100 g cu mamaliguta 200 g Amestec de legume (produs congelat) 200 g Paine 100 g	Paste Bolognese 300 g cu pulpe de pui 150 g Compot de mere 350 g Paine 120 g
LUNI (Ziua6) 6.04.2026			
Sunca de pui 70 g Telemea de vaci 50 g Unt 15 g Dulceata de afine Ceai de fructe de padure 350 ml Paine 100 g	10 – Eugenia 1 buc 16- Branza topita 35 g 1 felie paine	Ciorba cu prisoare 350 g Varza „a la Cluj” cu bacon (kaizer 80 g) si mamaliguta 250 g Paine 100 g	Cartofi taranesti 300 g cu Sunca de Praga 80 g Budinca de orez 350 g Paine 100 g
MARTI (Ziua7) 7.04.2026			
Omleta 2 oua cu salam 50 g Unt 20 g Miere de albine 25 g Ceai de lamaie 350 ml Paine 100 g	10- Banane 1 buc Iaurt zuzu 2% 140 g 1 buc 16- Branza topita 35 gr Paine 1 felie	Supa de galuste cu gris 350 g Piure de cartofi 300 g cu pulpa dezosata de porc la tava 100 g Paine 100 g	Fasole pastai 300 g cu carne de pasare 200 g (cu os) Paste fainoase cu branza de burduf 60 g si oua (1) la cuptor 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. Șef Oprea Maria