Notă: vă informăm că aveți acces la dieta personalizată în funcție de practicile religioase, precum și patologii (dietă hiposodată, dietă în patologii gastrice, intoleranțe, alergii, condiții medicale speciale ș.a.m.d

Notă: Meniul afișat poate suferi modificări în funcție de disponibilitatea produselor și de calitatea materiilor prime recepționate. În situația în care produsele nu corespund standardelor de calitate sau nu sunt disponibile, unitatea își rezervă dreptul de a înlocui preparatele cu alternative similare din punct de vedere nutrițional, respectând principiile regimului alimentar stabilit.

23-29.11.2026

Intorsura

LUNI COMUN

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, mușchi file, brânză de vaci, ou, unt	680	37	32	58	Gluten; Lapte; Ou
Prânz	Ciorbă de fasole verde, cartofi natur cu șnițel de pui, murături, mere	850	43	27	110	Gluten; Ou; Țelină
Cină	Ceai, friptură de pui cu garnitură de orez	570	42	17	60	—

LUNI GASTRIC

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, mușchi file, brânză de vaci, ou, unt	680	37	32	58	Gluten; Lapte; Ou
Prânz	Ciorbă de fasole verde, cartofi natur cu șnițel de pui, murături, mere	850	43	27	110	Gluten; Ou; Țelină
Cină	Ceai, friptură de pui cu garnitură de orez	570	42	17	60	—

MARȚI COMUN

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, salam sau crenvurști, măsline, unt, gem	720	22	34	81	Gluten; Lapte
Prânz	Ciorbă de fasole boabe, legume congelate cu friptură de pui, biscuiți	860	42	26	115	Gluten; Ou; Lapte; Țelină
Cină	Ceai, cartofi țărănești cu carne de porc	600	29	25	64	—

MARȚI GASTRIC

Avizat dietetician :

Minea Andreea Maria
Nutriționist Dietetician
Cod Unic: 100372

Notă: vă informăm că aveți acces la dieta personalizată în funcție de practicile religioase, precum și patologii (dietă hiposodată, dietă în patologii gastrice, intoleranțe, alergii, condiții medicale speciale ș.a.m.d

Notă: Meniul afișat poate suferi modificări în funcție de disponibilitatea produselor și de calitatea materiilor prime recepționate. În situația în care produsele nu corespund standardelor de calitate sau nu sunt disponibile, unitatea își rezervă dreptul de a înlocui preparatele cu alternative similare din punct de vedere nutrițional, respectând principiile regimului alimentar stabilit.

23-29.11.2026

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, salam sau crenvurști, măsline, unt, gem	720	22	34	81	Gluten; Lapte
Prânz	Ciorbă de legume, legume congelate cu friptură de pui, biscuiți	800	41	24	105	Gluten; Ou; Lapte; Țelină
Cină	Ceai, cartofi țărănești cu carne de porc	600	29	25	64	—

MIERCURI COMUN

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, șuncă, ou, cremă de brânză, măsline	650	32	31	57	Gluten; Lapte; Ou
Prânz	Ciorbă de legume, sote de mazăre cu cârnat, mere	670	29	27	77	Țelină
Cină	Ceai, mămăliguță cu brânză de vaci și smântână, iaurt	570	23	25	64	Lapte

MIERCURI GASTRIC

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, șuncă, ou, cremă de brânză, măsline	650	32	31	57	Gluten; Lapte; Ou
Prânz	Ciorbă de legume, fasole verde cu carne de pui, mere	610	38	19	70	Țelină
Cină	Ceai, mămăliguță cu brânză de vaci și smântână, iaurt	570	23	25	64	Lapte

JOI COMUN

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, caș, parizer, iaurt cu fructe, zacuscă	690	29	32	72	Gluten; Lapte

Avizat dietetician :

Minea Andreea Maria
Nutriționist Dietetician
Cod Unic: 100372

Notă: vă informăm că aveți acces la dieta personalizată în funcție de practicile religioase, precum și patologii (dietă hiposodată, dietă în patologii gastrice, intoleranțe, alergii, condiții medicale speciale ș.a.m.d

Notă: Meniul afișat poate suferi modificări în funcție de disponibilitatea produselor și de calitatea materiilor prime recepționate. În situația în care produsele nu corespund standardelor de calitate sau nu sunt disponibile, unitatea își rezervă dreptul de a înlocui preparatele cu alternative similare din punct de vedere nutrițional, respectând principiile regimului alimentar stabilit.

23-29.11.2026

Prânz	Ciorbă de varză, ciulama de pui cu mămăliguță, murături, napolitane	790	39	28	96	Gluten; Lapte; Țelină
Cină	Ceai, fasole verde cu cârnat	550	27	29	45	—

JOI GASTRIC

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, caș, parizer, iaurt cu fructe, zacuscă	690	29	32	72	Gluten; Lapte
Prânz	Ciorbă de legume, ciulama de pui cu mămăliguță, murături, napolitane	770	39	27	93	Gluten; Lapte; Țelină
Cină	Ceai, fasole verde cu carne de porc	510	34	20	47	—

VINERI COMUN

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, cașcaval, ou, crenvurști cu muștar, măsline	710	35	38	56	Gluten; Lapte; Ou; Muștar
Prânz	Ciorbă de cartofi, iahnie de fasole boabe cu ciolan de porc, murături	800	38	28	98	Țelină
Cină	Ceai, mămăliguță cu brânză de vaci și smântână, iaurt	570	23	25	64	Lapte

VINERI GASTRIC

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, cașcaval, ou, crenvurști cu muștar, măsline	710	35	38	56	Gluten; Lapte; Ou; Muștar
Prânz	Ciorbă de cartofi, fasole verde cu carne de porc, murături	650	36	23	74	Țelină
Cină	Ceai, mămăliguță cu brânză de vaci și smântână, iaurt	570	23	25	64	Lapte

SÂMBĂTĂ COMUN

Avizat dietetician :

Minea Andreea Maria
Nutriționist Dietetician
Cod Unic: 100372

Notă: vă informăm că aveți acces la dieta personalizată în funcție de practicile religioase, precum și patologii (dietă hiposodată, dietă în patologii gastrice, intoleranțe, alergii, condiții medicale speciale ș.a.m.d

Notă: Meniul afișat poate suferi modificări în funcție de disponibilitatea produselor și de calitatea materiilor prime recepționate. În situația în care produsele nu corespund standardelor de calitate sau nu sunt disponibile, unitatea își rezervă dreptul de a înlocui preparatele cu alternative similare din punct de vedere nutrițional, respectând principiile regimului alimentar stabilit.

23-29.11.2026

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, salată de vinete, tobă, icre, măsline	650	25	35	59	Gluten; Pește; Ou
Prânz	Ciorbă de legume, tochitură de porc cu mămăliguță, mere	810	40	35	83	Țelină
Cină	Ceai, pilaf de orez cu pulpă de pui	570	38	18	62	—

SÂMBĂTĂ GASTRIC

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, salată de vinete, tobă, icre, măsline	650	25	35	59	Gluten; Pește; Ou
Prânz	Ciorbă de legume, tochitură de porc cu mămăliguță, mere	810	40	35	83	Țelină
Cină	Ceai, pilaf de orez cu pulpă de pui	570	38	18	62	—

DUMINICĂ COMUN

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, salam, unt, miere	660	19	32	76	Gluten; Lapte
Prânz	Supă cu fidea, piure de cartofi cu friptură de pulpă de pui dezosată, prune	710	42	23	84	Gluten; Ou; Lapte; Țelină
Cină	Ceai, varză scăzută cu cârnat	550	25	31	43	—

DUMINICĂ GASTRIC

Masă	Preparat	Kcal	Prot (g)	Lip (g)	Gluc (g)	Alergeni
Mic dejun	Pâine, ceai, salam, unt, miere	660	19	32	76	Gluten; Lapte

Avizat dietetician :

Minea Andreea Maria
Nutriționist Dietetician
Cod Unic: 100372

Notă: vă informăm că aveți acces la dieta personalizată în funcție de practicile religioase, precum și patologii (dietă hiposodată, dietă în patologii gastrice, intoleranțe, alergii, condiții medicale speciale ș.a.m.d

Notă: Meniul afișat poate suferi modificări în funcție de disponibilitatea produselor și de calitatea materiilor prime recepționate. În situația în care produsele nu corespund standardelor de calitate sau nu sunt disponibile, unitatea își rezervă dreptul de a înlocui preparatele cu alternative similare din punct de vedere nutrițional, respectând principiile regimului alimentar stabilit.

23-29.11.2026

Prânz	Supă cu fidea, piure de cartofi cu friptură de pulpă de pui dezosată, prune	710	42	23	84	Gluten; Ou; Lapte; Țelină
Cină	Ceai, legume congelate cu pulpă de pui	510	35	18	50	—

Avizat dietetician :

Minea Andreea Maria
Nutriționist Dietetician
Cod Unic: 100372