


MENIU ZILNIC - PEDIATRIE
28.01.2026

1 AN - 6 ANI	MIC DEJUN	Orez cu lapte 300 gr, Unt 20 gr, Gem 40 gr Telemea 70 gr, Mar 200gr Paine 60 gr, Ceai
	SUPLIMENT ORA 10	Cascaval 70 gr, Paine 30 gr
	DEJUN	Supa de zdrente ou 300 gr Rulada din piept de pui 100 gr Piure de cartofi 200 gr Paine 60 gr,
	SUPLIMENT ORA 16	Compot 150gr, Biscuiti 1 pc
	CINA	Budince de paste fainoase cu branza de vaci si unt 270 gr Lapte 150 ml Paine 60 gr Ceai
6 ANI - 18 ANI	MIC DEJUN	Lapte 250 ml, Unt 30 gr, Gem 60 gr Sunca 70 gr. Telemea 70gr Paine 100 gr, Ceai, Mar 200gr Branza topita 52,5 gr, Paine 30 gr
	SUPLIMENT ORA 10	
	DEJUN	Ciorba de zarzavat cu orez 400gr Mancare de fasole 300 gr Pulpa de pui 90 gr la tava Paine 100 gr, Gogosari in otet 50 gr
	SUPLIMENT ORA 16	Melc cu nuca 150 gr
	CINA	Paste fainoase cu branza de vaci si unt 370 gr Sana 1 buc Paine 100 gr, Ceai
INSOTITOARE	MIC DEJUN	Paine 100 gr, Ceai, Unt 30 gr, Gem 60 gr Telemea 70 gr. Crenwursti 60 gr
	SUPLIMENT ORA 10	Branza topita 52,5gr, Paine 30gr
	DEJUN	Ciorba de zarzavat cu orez 400 gr Mancare de fasole 300 gr Pulpa de pui la tava 90 gr Paine 100 gr, Gogosari in otet 50 gr
	SUPLIMENT ORA 16	Melc cu nuca 150 gr
	CINA	Paste fainoase cu branza de vaci si unt 370 gr Iaurt 1 buc Paine 100 gr, Ceai
MEDICI GARDA	MIC DEJUN	Paine 100 gr, Ceai 2 Oua ochiuri, Cascaval 100 gr Sunca presata 100 gr
	DEJUN	Ciorba de zarzavat cu orez 400 gr Pulpa de pui 90 gr la tava Mancare de fasole 300 gr Paine 100 gr, Gogosari in otet 50 gr
	CINA	Snitel din piept pui 100 gr Cartofi la cuptor 300 gr Salata de sf rosie 120gr Paine 100 gr, Ceai

*** NOTA : Conform Ordinului nr.183/2016, art.3, si a Reg.CE 1169/2011 privind informarea consumatorilor, va aducem la cunostinta ca preparatele culinare din cadrul unitatii noastre, pot fi prezenti agenti alergeni din produs decongelate: carne (piept pui, pulpe pui, ficat pasare), legume (legume pentru ciorbe, pastai, mazare), lactate si produse derivate (lactoza), cereale care contin gluten (paine si produse derivate), oua si produse derivate, telina, fructe cu coaja si piper.

Intocmit,
as Stadoleanu
Mihaela