Sanatoriul de Pneumoftiziologie Brad

APROBAT,
MANAGER
EC. STOLNICU LILIANA

MENIU SĂPTĂMÂNAL
09.11.2026 – 15.11.2026

	MIC DEJUN	ORA 10	PRÂNZ	ORA 16	CINĂ
LUNI 09.11.2026					
C	Pâine albă 250 g, ceai dulce 250 ml, cremvurști 100 g, muștar 10 g, caşcaval 50 g, unt 15 g, miere 20 g	Corn cu gem 100 g	Ciorbă de fasole verde 400 g, tocăniță porc cu paste făinoase 300 g		Cartofi franțuzești 280 g, ceai 250 ml
R	Pâine albă 250 g, ceai dulce 250 ml, cremvurști 100 g, muștar 10 g, caşcaval 50 g, unt 15 g, miere 20 g	Corn cu gem 100 g	Ciorbă de fasole verde 400 g, tocăniță porc cu paste făinoase 300 g		Cartofi franțuzești 280 g, ceai 250 ml
D	Pâine neagră 250g, ceai fără zahăr 250 ml, cremvurști 100 g, muștar 10 g, caşcaval 50 g, unt 15 g	Iaurt 125 g	Ciorbă de fasole verde 400 ml, tocăniță porc cu mămăliguță 300 g		Cartofi franțuzești 280 g, ceai 250 ml
MARȚI - 10.11.2026					
C	Pâine albă 350g, ceai dulce 250ml, salam 50 g, tobă 50 g, cremă de brânză Făgăraș 185 g	Măr 150 g	Supă de conopidă cu carne de pui 400 g, șnițel de porc cu piure de spanac 70 + 200 g		salată de vinete 200 g, suncă 80 g, rosie 100 gr,ceai 250 ml
R	Paine albă 350g , ceai dulce 250ml, salam 50 g, tobă 50g crema de branză Fagaras 185 g	Măr 150 g	Supă de conopidă cu carne de pui 400 g, șnițel de porc cu piure de spanac 70 +200 g		Salată de vinete 200 g, șuncă 80 g, roșie 100 g, ceai 250 ml
D	Pâine neagră 350 g, ceai fără zahăr 250 ml, salam 50 g,	Măr 150 g	Supă de conopidă cu carne de pui 400 g, șnițel de porc cu piure de spanac 70 + 200 g		Salată de vinete 200 g, șuncă 80 g, roșie 100 g, ceai 250 ml

	tobă 50 g, zacuscă 50 g, cremă de brânză Făgăraș 185 g				
MIERCURI - 11.11.2026					
C	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250ml, șuncă 50 g, cașcaval 50 g, unt 15 g, gem 20 g		Supă de chimen cu crutoane 400 g, friptură de pui cu garnitură de orez 80 + 200 g, salată de sfeclă roșie 100 g		Omletă cu brânză telemea și salam 200 g, castravete în oțet 40 g, ceai 250 ml
R	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250ml, șuncă 50 g, cașcaval 50g, unt 15 g, gem 20 g		Supă de chimen cu crutoane 400 g, friptură de pui cu garnitură de orez 80 + 200 g, salată de sfeclă roșie 100 g		Omletă cu brânză telemea și salam 200 g, castravete în oțet 40 g, ceai 250 ml
D	Pâine neagră 350 g, ceai fără zahăr 250ml, șuncă 50 g, cașcaval 50g, unt 15 g, caș 100 g	Iaurt 125 g	Supă de chimen cu crutoane 400 g, friptură de pui cu garnitură de orez și legume 80 + 200 g, salată de sfeclă roșie 100 g		Omletă cu brânză telemea și salam 200 g, castravete în oțet 40 g, ceai 250 ml
JOI - 12.11.2026					
C	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250 ml, cabanos 80 g, ou fiert 60 g, brânză telemea 50 g, unt 15 g, castravete 100 g	Biscuiți Eugenia 35 g	Ciorbă țărănească de porc 400 g, tocăniță de vită cu mămăliguță 300 g		Spaghete cu carne și ciuperci 250 g, ceai 250 ml
R	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250 ml, cabanos 80 g, ou fiert 60 g, brânză de vaci 50 g, unt 15 g, castravete, 100 g	Biscuiți Eugenia 35 g	Ciorbă țărănească de porc 400 g, tocăniță de vită cu mămăliguță 300 g		Spaghete cu carne și ciuperci 250 g, ceai 250 ml
D	Pâine neagră 350 g, ceai fără zahăr 250 ml, cabanos 80 g, ou fiert 60 g, salată icre 80g, brânză telemea 50 g, unt 15 g, castravete 100 g	Iaurt 125 g	ciorbă taranească de porc 400 g tocănită de vită cu mămăligută 300 g		spaghete cu carne si ciuperci 250 g ceai 250 ml
VINERI - 13.11.2026					
C	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250 ml, caltaboș 80 g, tobă 50 g, brânză topită 17 g, unt 15 g	Brânzoaică 100 g	Ciorbă de legume cu carne pui 400 g, chiftele marinate cu piure de cartofi 70 + 200 g		Macaroane cu brânză cu telemea 200 g, bacon 80 g, lapte dulce 250 ml
R	Pâine albă 350 g, ceai dulce	Brânzoaică	Ciorbă de legume cu carne pui 400 g, chiftele		Macaroane cu brânză telemea 200 g, bacon 80

	250 ml, caltaboș 80 g, tobă 50 g, brânză topită 17 g, unt 15 g	100 g	marinate cu piure de cartofi 70 + 200 g		g, lapte dulce 250 ml
D	Pâine neagră 350 g, ceai fără zahăr 250 ml, caltaboș 80 g, tobă 50 g, brânză topită 17 g, unt 15 g	Iaurt 125 g	Ciorbă de legume cu carne pui 400 g, chiftele marinate cu piure de cartofi 70 + 200 g		Mămăliguță cu brânză telemea 200 g, bacon 80 g, lapte dulce 250 ml
SÂMBĂTĂ –14.11.2026					
C	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250 ml, salam 50 g, ou fiert 60 g, unt 15 g, brânză topită 17 g	Biscuiți Eugenia 35 g	Ciorbă de cartofi 400 g, varză a la Cluj 300 g		Friptură pui cu cuș–cuș și legume 70 + 200 g, ceai 250 ml
R	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250 ml, salam 50 g, ou fiert 60 g, unt 15 g, brânză topită 17 g	Biscuiți Eugenia 35 g	Ciorbă de cartofi 400 g, varză a la Cluj 300 g		Friptură pui cu cuș–cuș și legume 70 + 200 g, ceai 250 ml
D	Pâine neagră 350 g, ceai fără zahăr 250 ml, salam 50 g, ou fiert 60 g, unt 15 g, brânză topită 17 g	Iaurt 125 g	Ciorbă de cartofi 400 g, varză a la Cluj 300 g		Friptură pui cu cuș–cuș și legume 70 + 200 g, ceai 250 ml
DUMINICĂ – 15.11.2026					
C	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250ml, șuncă 50 g, brânză telemea 50 g, unt 15 g		Supă knorr de pui cu fidea 400 g, friptură de pui cu garnitură rizi–bizi 70 + 280 g, gogoșar în oțet 40 g		Conservă de pește 200 g, brânză topită 17 g, biscuiți 100 g, măr 150 g
R	Pâine albă 350 g, ceai dulce 250ml, șuncă 50 g, brânză telemea 50 g, unt 15 g		Supă knorr de pui cu fidea 400 g, friptură de pui cu garnitură rizi–bizi 70 + 280, gogoșar în oțet 40 g		Conservă de pește 200 g, brânză topită 17 g, biscuiți 100 g, măr 150 g
D	Pâine neagră 350 g, ceai fără zahăr 250ml, șuncă 50 g, brânză telemea 50 g, unt 15 g, zacuscă 50 g, caș 100 g	Iaurt 125 g	Supă knorr de pui cu fidea 400 g, friptură de pui cu garnitură rizi–bizi 70 + 280 g, gogoșar în oțet 40 g		Conservă de pește 200 g, brânză topită 17 g, cașcaval feliat 100 g, măr 150 g

ÎNTOCMIT,
RESPONSABIL DIETETICĂ
TRIPE CRISTINA