



Consiliul Județean  
Brașov



SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV

Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

Spitalul Clinic de Pneumoftiziologie  
și Boli Infecțioase Brașov

Intrare Nr. 2266  
Ieșire 20 02 2026  
Ziua Luna Anul

Avizat Dir Medical  
Dr. Marinescu Daniela

Aprobat Manager  
Dr. Moraru Dan



Propunere meniu zilnic, detaliat pe regimuri si mese, pentru perioada 23.02-01.03.2026

Meniurile propuse pot suferi modificari, in functie de numarul pacientilor internati si stocurile existente in ziua respectiva.

Dietetician  
Lixandroiou Ioana

20-02-2026

23.02.2026

| Regim                                      | Dimineata                                                                                   | Ora 10                               | Prânz                                                                        | Ora 16                    | Seara                                                     |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Comun<br>22lei                             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Comun des<br>22lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Neoplasm<br>33 lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Neoplasm des<br>33 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Diabet des 33 lei                          | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita        | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| Diabet des pasat<br>hipercaloric 33<br>lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 piure legume 125g                                               | Mucilagiu de<br>orez 250 g<br>Nutren | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Mucilagiu de<br>orez 250g | Ceai fara zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g |
| Diabet 33 lei                              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita        | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: [manager@pneumologie.ro](mailto:manager@pneumologie.ro); website: [www.pneumologie.ro](http://www.pneumologie.ro)

|                                     |                                                                                             |                      |                                                                        |                        |                                                             |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Diabet renal des 33 lei             | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 branza tartinabila 180g                 | 1 iaurt 150g         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                     | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Diabet des neo 33 lei               | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita        | 1 iaurt 150g         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Diabet renal des 33 lei             | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 branza tartinabila 180g                 | 1 iaurt 150g         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                     | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Diabet antidiareic 33 lei           | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 17.5g branza topita  | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g          |
| TBC diabet hepatic renal des 33 lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 branza tartinabila 180g                 | 1 iaurt 150g         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                     | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| TBC 0-3 ani 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | Lapte NAN              | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g        |
| TBC -adulti 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| TBC des 33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| Hepatic des antidiareic 33 lei      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 branza Fagaras 180g<br>17.5g branza topita        | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g          |
| Renal 22 lei                        | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20g gem<br>1 branza tartinabila 180g           | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                     |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| Antidiareic 22 lei                  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | 17.5g branza topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g          |
| 1 A 0-3 ani 22 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | Lapte NAN              | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g        |
| 1 A 0-3 ani fara lactoza 22 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | Lapte fara lactoza NAN | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu bautura soia 250g |
| 1 A 3-16 ani 22 lei                 | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                     |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g            |
| 1 A adulti des 22 lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                     |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g            |
| 2 A hepatic 3-16 ani 33 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g            |
| 2 A hepatic adulti 33 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g            |
| 1 B 0-3 ani 22 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g      | Lapte NAN              | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g        |
| 1 B 3-16 ani 22 lei                 | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi                        | 1 pach biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOFITIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Alea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                      |                                                                                             |                         |                                                                              |                           |                                                           |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                      | 17.5g branza topita                                                                         |                         |                                                                              |                           |                                                           |
| 1 B adulti 22 lei                    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Special pedi 22 lei                  | Lapte NAN                                                                                   | Lapte NAN               | Lapte NAN                                                                    | Lapte NAN                 | Lapte NAN                                                 |
| 1 B hiperproteic 22 lei              | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Pasat des 22 lei                     | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 piure legume 125g                                               | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Mucilagiu de<br>orez 250g | Ceai fara zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g |
| Pasat antiidiareic<br>diabet 33 lei  | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 piure legume 125g                                               | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Mucilagiu de<br>orez 250g | Ceai fara zahar 250ml<br>Mucilagiu de orez 250g           |
| 1 B HIV 33 lei                       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| <b>MEDIC DE<br/>GARDA<br/>22 lei</b> | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |

**24.02.2026**

| Regim                                      | Dimineața                                                                                  | Ora 10      | Prânz                                                                                   | Ora 16       | Seara                                              |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------|
| Comun<br>22lei                             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Comun des<br>22lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Neoplasin<br>33 lei                        | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar       | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g   | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Neoplasin des<br>33 lei                    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar       | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g   | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Diabet des pasat<br>hipercaloric 33<br>lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                                 | Lapte 250ml | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g | Ceai fara zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g     |
| Diabet 33 lei                              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita        | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 iaurt 150g | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |



Consiliul Județean  
Brașov



# SPITALUL CLINIC DE PNEUMOFTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV

Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                     |                                                                                              |                        |                                                                                      |                        |                                                     |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|
| Diabet renal des 33 lei             | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita        | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   | 1 iaurt 150g           | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| TBC diabet hepatic renal des 33 lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita        | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   | 1 iaurt 150g           | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| Diabet des neo 33 lei               | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita          | 1 mar                  | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g   | 1 iaurt 150g           | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| Diabet antidiareic 33 lei           | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                    | 50 g cascaval          | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 17.5 g branza topita   | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| TBC –comun copii 3-16 ani 33 lei    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| TBC 0-3 ani 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g                          | Lapte 250ml            | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| TBC –adulti 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| TBC –adulti des 33 lei              | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| Antidiareic hipercaloric 33 lei     | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                    | 50 g cascaval          | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 17.5 g branza topita   | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| Hepatic des antidiareic 33 lei      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 branza Fagaras 180g<br>17.5g branza topita         | 50 g cascaval          | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 17.5 g branza topita   | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| Renal 22 lei                        | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita  | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   |                        | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| Antidiareic 22 lei                  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                    | 50 g cascaval          | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                |                        | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g  |
| 1 A 0-3 ani 22 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g                          | Lapte 250ml            | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| 1 A 0-3 ani fara lactoza 22 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu bautura soia 250g                   | Lapte NAN fara lactoza | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | Lapte NAN fara lactoza | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu bautura soia 250g |
| 1 A adulti 22 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 A adulti des 22 lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 2 A hepatic 3-16 ani 33 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar                  | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                      |                                                                                              |             |                                                                                         |              |                                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------|
| 2 A hepatic<br>adulți 33 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar       | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| 1 B 0-3 ani 22<br>lei                | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                       | Lapte 250ml | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g     |
| 1 B 3-16 ani 22<br>lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| 1 B adulti 22 lei                    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Special pedi 22<br>lei               | Lapte NAN                                                                                    | Lapte NAN   | Lapte NAN                                                                               | Lapte NAN    | Lapte NAN                                        |
| 1 B hiperproteic<br>22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Pasat des 22 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                                     | Lapte 250ml | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g     |
| 1 B HIV 33 lei                       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 prajitura  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| <b>MEDIC DE<br/>GARDA<br/>22 lei</b> | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar       | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |

**25.02.2026**

| Regim                  | Dimineata                                                                             | Ora 10                | Prânz                                                                 | Ora 16   | Seara                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|
| Comun<br>22lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval | 1 prajitura           | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g |          | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g |
| Comun des<br>22lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval | 1 prajitura           | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g |          | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g |
| Neoplasm<br>33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval | 1 prajitura<br>Nutren | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g      | 1 banana | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g |
| Neoplasm des<br>33 lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval | 1 prajitura<br>Nutren | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g      | 1 banana | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g |



Consiliul Județean  
Brașov



# SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV

Brașov, Alea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                      |                                                                                                |                               |                                                                         |                               |                                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|
| Diabet des pasat hipercaloric 33 lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 ou fiert cu mucilagiu de orez 250g<br>Nutren                       | Lapte 250 ml                  | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g-pasate | Lapte 250 ml                  | Ceai fara zahar 250ml<br>1 piure legume 125g       |
| Diabet 33 lei                        | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>50 g cascaval                 | 1iaurt                        | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g   | 1 mar                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g        |
| Diabet renal des 33 lei              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval         | 1iaurt                        | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Tocanita de cartofi 300g                 | 1 mar                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| TBC diabet hepatic renal des 33 lei  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>17.5g branza topita<br>1 branza Fagaras 180g | 1iaurt                        | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Tocanita de cartofi 300g                 | 1 mar                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet des neo 33 lei                | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval         | 1iaurt                        | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g        | 1 mar                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g        |
| Diabet antiidiareic 33 lei           | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval                   | 1 ou fiert                    | Supa de pui cu orez 350ml                                               | 50 g cascaval                 | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g        |
| TBC -comun copii 3-16 ani 33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval          | 1 prajitura                   | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g   | 1 banana                      | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g          |
| TBC 0-3 ani 33 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert cu mucilagiu de orez 250g                     | Lapte 250 ml                  | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g-pasate | 1 banana                      | Ceai cu zahar 250ml<br>1 piure legume 125g         |
| TBC -adulti 33 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval          | 1 prajitura                   | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g   | 1 banana                      | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g          |
| TBC comun des 33 lei                 | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval          | 1 prajitura                   | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g   | 1 pach biscuiti               | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g          |
| Antiidiareic hipercaloric 33 lei     | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval                   | 1 ou fiert                    | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g     | 50 g cascaval                 | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g        |
| Hepatic des antiidiareic 33 lei      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval                   | 1 branza tartinabila 180g     | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g     | 50 g cascaval                 | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g        |
| Renal 22 lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20g gem<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval   | 1iaurt                        | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Tocanita de cartofi 300g                 |                               | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Antiidiareic 22 lei                  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval                   | 1 ou fiert                    | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g     |                               | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g        |
| 1 A 0-3 ani 22 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert cu mucilagiu de orez 250g                     | Lapte 250 ml                  | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g-pasate | 1 banana                      | Ceai cu zahar 250ml<br>1 piure legume 125g         |
| 1 A 0-3 ani fara lactoza 22 lei      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert cu mucilagiu de orez 250g                     | Lapte NAN fara lactoza 250 ml | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g-pasate | Lapte NAN fara lactoza 250 ml | Ceai cu zahar 250ml<br>1 piure legume 125g         |
| 1 A adulti 22 lei                    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval  | 1 prajitura                   | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Tocanita de cartofi 300g                 |                               | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g          |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOFITIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Alea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                      |                                                                                               |              |                                                                             |                   |                                            |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
| 1 A adulți des<br>22 lei             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval | 1 prajitura  | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Tocanita de cartofi 300g                     |                   | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| 2 A hepatic 3-16<br>ani 33 lei       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval | 1 prajitura  | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g            | 1 banana          | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| 2 A hepatic<br>adulți 33 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>17.5g branza topita<br>50 g cascaval | 1 prajitura  | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g            | 1 banana          | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| 1 B 0-3 ani 22<br>lei                | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert cu mucilagiu de<br>orez 250g                 | Lapte 250 ml | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g-<br>pasate | 1 banana          | Ceai cu zahar 250ml<br>1 piure legume 125g |
| 1 B 3-16 ani 22<br>lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval         | 1 prajitura  | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g          |                   | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| 1 B adulți 22 lei                    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval         | 1 prajitura  | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g          |                   | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| Special pedi 22<br>lei               | Lapte NAN                                                                                     | Lapte NAN    | Lapte NAN                                                                   | Lapte NAN         | Lapte NAN                                  |
| 1 B hiperproteic<br>22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval         | 1 prajitura  | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g          | 1 pate ficat 100g | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| Pasat des 22 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>1 ou fiert cu mucilagiu de<br>orez 250g                               | Lapte 250 ml | Supa de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Lapte 250 ml      | Ceai cu zahar 250ml<br>1 piure legume 125g |
| 1 B HIV 33 lei                       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval         | 1 prajitura  | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g       | 1 pach biscuiti   | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |
| <b>MEDIC DE<br/>GARDA<br/>22 lei</b> | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>50 g cascaval         | 1 prajitura  | Ciorba de pui cu orez 350ml<br>Cartofi natur cu carne de pui 200/150g       |                   | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g  |

**26.02.2026**

| Regim              | Dimineața                                                                                  | Ora 10 | Prânz                                                                                   | Ora 16 | Seara                                            |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------|
| Comun<br>22lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Comun des<br>22lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                            |                                                                                             |               |                                                                                      |                         |                                                    |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|
| Neoplasm<br>33 lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g   | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Neoplasm des<br>33 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g   | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Diabet des pasat<br>hipercaloric 33<br>lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>Fulg de porumb cu lapte<br>250g                                   | Lapte 250ml   | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g     |
| Diabet 33 lei                              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita         | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet renal des<br>33 lei                 | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita       | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| TBC diabet<br>hepatic renal des<br>33 lei  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita       | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet des neo<br>33 lei                   | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita         | 1 mar         | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g   | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet<br>antidiareic 33 lei               | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 17.5 g branza<br>topita | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| TBC –comun<br>copii 3-16 ani<br>33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura             | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| TBC 0-3 ani<br>33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulg de porumb cu lapte<br>250g                       | Lapte 250ml   | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g       |
| TBC –adulti<br>33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura             | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| TBC –adulti des<br>33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura             | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Antidiareic<br>hipercaloric 33<br>lei      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 17.5 g branza<br>topita | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Hepatic des<br>antidiareic 33 lei          | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 branza Fagaras 180g<br>17.5g branza topita        | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 17.5 g branza<br>topita | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Renal 22 lei                               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   |                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Antidiareic 22<br>lei                      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                |                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| 1 A 0-3 ani<br>22 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulg de porumb cu lapte<br>250g                       | Lapte 250ml   | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g       |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                 |                                                                                              |                        |                                                                                      |                        |                                                     |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 A 0-3 ani fara lactoza 22 lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu bautura soia 250g                   | Lapte NAN fara lactoza | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | Lapte NAN fara lactoza | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu bautura soia 250g |
| 1 A adulti 22 lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 A adulti des 22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 2 A hepatic 3-16 ani 33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar                  | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 2 A hepatic adulti 33 lei       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar                  | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 B 0-3 ani 22 lei              | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g                          | Lapte 250ml            | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| 1 B 3-16 ani 22 lei             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 B adulti 22 lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| Special pedi 22 lei             | Lapte NAN                                                                                    | Lapte NAN              | Lapte NAN                                                                            | Lapte NAN              | Lapte NAN                                           |
| 1 B hiperproteic 22 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| Pasat des 22 lei                | Ceai cu zahar 250 ml<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g                                        | Lapte 250ml            | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                | 1 iaurt 150g           | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| 1 B HIV 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g | 1 prajitura            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| MEDIC DE GARDA 22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |

**27.02.2026**

| Regim           | Dimineața                                                                                    | Ora 10          | Prânz                                                             | Ora 16 | Seara                                     |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------|
| Comun 22lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita | 1 pach biscuiti | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g |
| Comun des 22lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti                         | 1 pach biscuiti | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g |



Consiliul Județean  
Brașov



unitate aflată în  
SUPRAVEGHEREA  
Autorității Naționale de Management al Calității și Sanității

# SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV

Brașov, Alea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                      |                                                                                              |                               |                                                                              |               |                                                |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|
|                                      | 17.5 g branza topita                                                                         |                               |                                                                              |               |                                                |
| Neoplasm 33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 napolitana  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| Neoplasm des 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 napolitana  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| Diabet des pasat hipercaloric 33 lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 ou fiert cu mucilagiu de orez                                    | Lapte 250 ml                  | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Lapte 250 ml  | Ceai fara zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g |
| Diabet renal des 33 lei              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g                               | 1 pate<br>vegetal 100g        | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Varza calita 300g                            | 50 g cascaval | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| Diabet des 33 lei                    | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita        | 50 g muschi                   | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50 g cascaval | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| TBC diabet hepatic renal des 33 lei  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g                               | 1 pate<br>vegetal 100g        | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50 g cascaval | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| Diabet antiidiareic 33 lei           | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5 g branza topita                   | 1 branza<br>tartinabila 180g  | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50g cascaval  | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| TBC -comun copii 3-16 ani 33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 napolitana  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| TBC 0-3 ani 33 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                    | 1 pach<br>biscuiti cu<br>ceai | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | Lapte 250 ml  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| TBC -adulti 33 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 napolitana  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| TBC comun des 33 lei                 | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>2 cremwusti<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 napolitana  | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| Antiidiareic hipercaloric 33 lei     | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5 g branza topita                   | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50g cascaval  | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| Hepatic des antiidiareic 33 lei      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 branza tartinabila 180g<br>17.5 g branza topita    | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50g cascaval  | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| Renal 22 lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g                        | 1 pate<br>vegetal 100g        | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Varza calita 300g                            |               | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| Antiidiareic 22 lei                  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5 g branza topita                   | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50g cascaval  | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| Diabet des neo 33 lei                | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita        | 50 g muschi                   | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 50 g cascaval | Ceai fara zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g    |
| Renal des 22 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g                        | 1 pate<br>vegetal 100g        | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Varza calita 300g                            |               | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOFIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Alea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                      |                                                                                               |                               |                                                                              |              |                                                |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------|
| Pasat 22 lei                         | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 ou fiert cu mucilagiu de orez                                     | Lapte 250 ml                  | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Lapte 250 ml | Ceai fara zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g |
| 1 A 0-3 ani<br>22 lei                | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                     | 1 pach<br>biscuiti cu<br>ceai | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | Lapte 250 ml | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 1 A adulti 22<br>lei                 | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 1 A adulti des<br>22 lei             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 2 A hepatic 3-16<br>ani 33 lei       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 2 A hepatic<br>adulti 33 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5 g branza topita | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 iaurt 150g | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 1 B 0-3 ani 22<br>lei                | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                     | 1 pach<br>biscuiti cu<br>ceai | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | Lapte 250 ml | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 1 B 3-16 ani 22<br>lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 1 B adulti 22 lei                    | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| Special pedi 22<br>lei               | Lapte NAN                                                                                     | Lapte NAN                     | Lapte NAN                                                                    | Lapte NAN    | Lapte NAN                                      |
| 1 B hiperproteic<br>22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 pate ficat | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| 1 B HIV 33 lei                       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>2 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 1 napolitana | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |
| <b>MEDIC DE<br/>GARDA<br/>22 lei</b> | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 cremwusti<br>17.5 g branza topita  | 1 pach<br>biscuiti            | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            |              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 sunca Praga 100g      |

**28.02.2026**

| Regim              | Dimineata                                                                                   | Ora 10                  | Prânz                                                                     | Ora 16 | Seara                                    |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------|
| Comun<br>22lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g |
| Comun des<br>22lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g                                                          | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta             |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOFIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: [manager@pneumologie.ro](mailto:manager@pneumologie.ro); website: [www.pneumologie.ro](http://www.pneumologie.ro)

|                                            |                                                                                             |                                      |                                                                              |                           |                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                            | 8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita                                       |                                      | 150/200g                                                                     |                           |                                                           |
| Neoplasm<br>33 lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Neoplasm des<br>33 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Diabet des 33 lei                          | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita        | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| Diabet des pasat<br>hipercaloric 33<br>lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 piure legume 125g                                               | Mucilagiu de<br>orez 250 g<br>Nutren | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-<br>pasate | Mucilagiu de<br>orez 250g | Ceai fara zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g |
| Diabet 33 lei                              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita        | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| Diabet renal des<br>33 lei                 | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 branza tartinabila 180g                 | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                           | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| Diabet des neo<br>33 lei                   | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita        | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| Diabet renal des<br>33 lei                 | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 branza tartinabila 180g                 | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                           | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| Diabet<br>antidiareic 33 lei               | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 17.5g branza<br>topita               | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g        |
| TBC diabet<br>hepatic renal des<br>33 lei  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 branza tartinabila 180g                 | 1 iaurt 150g                         | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                           | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                |
| TBC 0-3 ani<br>33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | Lapte NAN                 | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g   |
| TBC –adulti<br>33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| TBC des<br>33 lei                          | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta<br>150/200g    | 1 pach covrigi            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Hepatic des<br>antidiareic 33 lei          | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 branza Fagaras 180g<br>17.5g branza topita        | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g        |
| Renal 22 lei                               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20g gem<br>1 branza tartinabila 180g           | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                           |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                  |
| Antidiareic 22<br>lei                      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | 17.5g branza<br>topita    | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g        |
| 1 A 0-3 ani<br>22 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach<br>biscuiti 100g              | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g            | Lapte NAN                 | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g   |



Consiliul Județean  
Brașov



**SPITALUL CLINIC DE PNEUMOFIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV**

**Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118**

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                 |                                                                                             |                         |                                                                          |                        |                                                             |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 A 0-3 ani fara lactoza 22 lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g        | Lapte fara lactoza NAN | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu bautura soia 250g |
| 1 A 3-16 ani 22 lei             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                       |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabilia 180g           |
| 1 A adulti des 22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Pilaf de orez 300g                       |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabilia 180g           |
| 2 A hepatic 3-16 ani 33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g        | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabilia 180g           |
| 2 A hepatic adulti 33 lei       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 branza Fagaras 180g              | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g        | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabilia 180g           |
| 1 B 0-3 ani 22 lei              | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 piure legume 125g                                   | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g        | Lapte NAN              | Ceai cu zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g        |
| 1 B 3-16 ani 22 lei             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| 1 B adulti 22 lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| Special pedi 22 lei             | Lapte NAN                                                                                   | Lapte NAN               | Lapte NAN                                                                | Lapte NAN              | Lapte NAN                                                   |
| 1 B hiperproteic 22 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| Pasat des 22 lei                | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 piure legume 125g                                               | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-pasate | Mucilagiu de orez 250g | Ceai fara zahar 250ml<br>Fulgi de porumb cu lapte 250g      |
| Pasat antidiareic diabet 33 lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>1 piure legume 125g                                               | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Legume sote cu carne pui 200/150g-pasate | Mucilagiu de orez 250g | Ceai fara zahar 250ml<br>Mucilagiu de orez 250g             |
| 1 B HIV 33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g   | 1 pach covrigi         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |
| MEDIC DE GARDA 22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>50 g muschi<br>17.5g branza topita | 1 pach<br>biscuiti 100g | Supa de pui cu galuste 350ml<br>Tocanita de pui cu mamaliguta 150/200g   |                        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 pate ficat 100g                    |

**01.03.2026**

| Regim       | Dimineata                                                                                  | Ora 10 | Prânz                                                                                | Ora 16 | Seara                                            |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------|
| Comun 22lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita | 1 mar  | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de orez 150/200g |        | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |



Consiliul Județean  
Brașov



# SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV

Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                            |                                                                                             |               |                                                                                         |                         |                                                    |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|
| Comun des<br>22 lei                        | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |                         | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Neoplasm<br>33 lei                         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g   | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Neoplasm des<br>33 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g   | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Diabet des pasat<br>hipercaloric 33<br>lei | Ceai fara zahar 250 ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                                  | Lapte 250ml   | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g     |
| Diabet 33 lei                              | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita         | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet renal des<br>33 lei                 | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita       | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                      | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| TBC diabet<br>hepatic renal des<br>33 lei  | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita       | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                      | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet des neo<br>33 lei                   | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita         | 1 mar         | Supa de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g   | 1 iaurt 150g            | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Diabet<br>antidiareic 33 lei               | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 17.5 g branza<br>topita | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| TBC –comun<br>copii 3-16 ani<br>33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 prajitura             | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| TBC 0-3 ani<br>33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                      | Lapte 250ml   | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g            | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g       |
| TBC –adulti<br>33 lei                      | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 prajitura             | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| TBC –adulti des<br>33 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita  | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 prajitura             | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g   |
| Antidiareic<br>hipercaloric 33<br>lei      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 17.5 g branza<br>topita | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Hepatic des<br>antidiareic 33 lei          | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 branza Fagaras 180g<br>17.5g branza topita        | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 17.5 g branza<br>topita | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Renal 22 lei                               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar         | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                      |                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |
| Antidiareic 22<br>lei                      | Ceai fara zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita                   | 50 g cascaval | Supa de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   |                         | Ceai fara zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g |



Consiliul Județean  
Brașov



# SPITALUL CLINIC DE PNEUMOTIZIOLOGIE ȘI BOLI INFECȚIOASE BRAȘOV

Brașov, Aleea Dealul Spirii nr. 12, Cod 500118

Tel.: 0268.477.011, 0268.477.263; Fax: 0372.870.370

e-mail: manager@pneumologie.ro; website: www.pneumologie.ro

|                                    |                                                                                              |                           |                                                                                         |                           |                                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 A 0-3 ani<br>22 lei              | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                       | Lapte 250ml               | Supă de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g              | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| 1 A 0-3 ani fara<br>lactoza 22 lei | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu bautura<br>soia 250g                | Lapte NAN<br>fara lactoza | Supă de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | Lapte NAN fara<br>lactoza | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu bautura soia 250g |
| 1 A adulti 22<br>lei               | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                      |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 A adulti des<br>22 lei           | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Pilaf de orez 300g                                      |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 2 A hepatic 3-16<br>ani 33 lei     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar                     | Supă de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 2 A hepatic<br>adulti 33 lei       | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 humus 180g<br>17.5g branza topita | 1 mar                     | Supă de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g              | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 B 0-3 ani 22<br>lei              | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                       | Lapte 250ml               | Supă de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g              | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| 1 B 3-16 ani 22<br>lei             | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| 1 B adulti 22 lei                  | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| Special pedi 22<br>lei             | Lapte NAN                                                                                    | Lapte NAN                 | Lapte NAN                                                                               | Lapte NAN                 | Lapte NAN                                           |
| 1 B hiperproteic<br>22 lei         | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| Pasat des 22 lei                   | Ceai cu zahar 250 ml<br>Fulgi de porumb cu lapte<br>250g                                     | Lapte 250ml               | Supă de fasole verde 350ml<br>Orez fiert cu carne pui fiarta 200/150g                   | 1 iaurt 150g              | Ceai cu zahar 250ml<br>Cereale cu lapte 250g        |
| 1 B HIV 33 lei                     | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g | 1 prajitura               | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |
| MEDIC DE<br>GARDA<br>22 lei        | Ceai cu zahar 250 ml<br>Paine 300g<br>8g unt/20 g gem<br>1 ou fiert<br>17.5g branza topita   | 1 mar                     | Ciorba de fasole verde 350ml<br>Friptura de pui cu sos si garnitura de<br>orez 150/200g |                           | Ceai cu zahar 250ml<br>1 branza tartinabila 180g    |