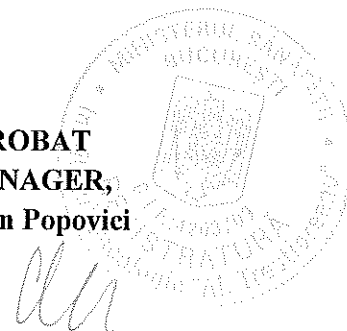


INSTITUTUL ONCOLOGIC
PROF. DR. ALEXANDRU TRESTIOREANU
C I F . 4203709
INTRARE/IESIRE NR 3968
Zina 14 Luna 03 Anul 2024
REGISTRATURA

**APROBAT
MANAGER,
Călin Popovici**



**APROBAT
Comitet Director**

**CAIET DE SARCINI
SERVICII DE LIVRARE DE HRANĂ**

pentru pacienții internați în

INSTITUTUL ONCOLOGIC "PROF. DR. ALEXANDRU TRESTIOREANU" BUCUREȘTI

Caietul de sarcini face parte din Documentația de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant Propunerea tehnică.

Caracteristicile solicitate prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate minimale.

În acest sens orice ofertă de bază prezentată, care se abate de la prevederile acestei specificații, va fi luată în considerare, numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale din prezentul caiet de sarcini și din specificația tehnică.

1. OBIECTUL ACHIZITIEI

Încheierea unui acord - cadru pe o perioada de 9 luni, în vederea achiziționării de servicii de preparare și distribuire a hranei pentru pacienții internați în cadrul INSTITUTUL ONCOLOGIC "PROF. DR. ALEXANDRU TRESTIOREANU" BUCUREȘTI și medicii de gardă.

Cod CPV: 55523000-2 Servicii de catering pentru alte societati sau institutii (Rev.2)

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei conform normelor de hrană prevăzute de legislația în vigoare, ținând cont de nivelul alocațiilor de hrană pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice, stabilite prin Ordinul nr. 1488/2022.

Numărul de porții* estimat ce va fi contractat este:

| | Numar minim estimat porții lună | Numar maxim estimat porții lună | Numar minim estimat porții 9 luni | Numar maxim estimat porții 9 luni |
|---|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Hrană pacienți | 6400 | 9000 | 57600 | 81000 |
| Hrană însoțitori | 310 | 600 | 2790 | 5400 |
| Hrană pentru personalul medical (care au acest drept conf art. 3 din HG 524 din 1991) | 250 | 300 | 2250 | 2700 |

* o portie de hrana reprezinta cele 3 mese zilnice: mic dejun, pranz, cina **plus suplimentele** (detaliat in anexele cu meniuri)

Conditii de baza si specificatii tehnice solicitate de autoritatea contractantă:

1. Societatea ofertantă trebuie sa aibă ca obiect de activitate prepararea si distribuția hranei in sistem catering - cod CAEN 5621 activitati de alimentatie (catering) pentru evenimente si alte servicii de alimentatie.

2. Societatea ofertantă va folosi doar personal calificat, atât angajatii cât și colaboratorii acestia (declarație pe propria răspundere). Se vor prezenta diplomele de calificare (pentru bucătari), cât si dovada efectuării cursurilor *Notiuni fundamentale de igiena - modul 1* (cu valabilitate pe perioada contractului);

De asemenea, pentru cel puțin un specialist (bucatar sau ajutor de bucatar), se vor prezenta documente care atesta specializarea si vechimea in domeniu.

Atentie: in cazul in care unitatea prestatoare nu are decat bucătari/ajutori de bucatari, cu o vechime in munca de bucatar/ajutor bucatar, mai mica de 2 ani, oferta va fi declarata neconforma.

3. Societatea va face dovada ca detine un spațiu pentru prepararea hranei (contract de inchiriere sau act proprietate), pe toata perioada de derulare a acordului-cadru, care sa corespunda normelor europene in vigoare privind siguranta alimentelor HACCP si ISO 9001/2008.

4. Ofertantul va prezenta o propunere tehnică si financiară care să respecte cuantumul alocației de hrană în unitățile sanitare publice stabilit prin ORDIN nr. 1.488 din 31 mai 2022.

5. Ofertantul va depune, pentru locatia unde se va desfasura activitatea de preparare a hranei, **documentul de inregistrare sanitar-veterinara si siguranta alimentului**, emis de DSVSA (conform Ordin ANSVSA nr. 111 din 16 decembrie 2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța

alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală).

6. Ofertantul va depune, pentru locația unde se va desfășura activitatea de preparare a hranei, **autorizația sanitară de funcționare**, emisa de DSP (conform. *ORDIN nr. 1.030/2009 privind aprobarea procedurilor de reglementare sanitară pentru proiectele de amplasare, amenajare, construire și pentru funcționarea obiectivelor ce desfășoară activități cu risc pentru starea de sănătate a populației*, cu modificările și completările ulterioare) - cu mențiunea catering;

7. Ofertantul va depune, pentru locația în care va desfășura activitatea de preparare a hranei, **planul propriu de curățenie și dezinfectie** (pentru toate spațiile și echipamentele utilizate);

8. Ofertantul va depune, pentru locația unde se va desfășura activitatea de preparare a hranei, **planul propriu de dezinsecție/deratizare**, inclusiv contractul cu firma specializată pentru desfasurarea acestor activități.

9. Ofertantul va depune declarație prin care certifică faptul că dotările specifice activității de catering: **utilajele, echipamentul tehnic, mijloacele de transport, sunt autorizate**, conf. *ORDIN nr. 976/1998 (prin Hotărârea 1198/2002)*) pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor și *HG nr. 924 / 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare*.

10. Locația unde se va desfășura activitatea de preparare a hranei va îndeplini următoarele condiții minimale obligatorii:

- va fi dotată cu linie separată de porționare / împachetare produs finit;
- va fi dotată cu linie automată de spălat veselă/oale/navete;
- va fi dotată cu cuptor automatic gastronomic;
- va fi dotată cu mașini profesionale pentru curățat zarzavat, mixere, etc;

11. Pe parcursul contractului, prestatorul este obligat să efectueze testarea produsului finit (într-un laborator acreditat - cel puțin odată la 3 luni), prezentând buletinul de analiză – ofertantul va depune o Declarație pe propria răspundere în acest sens.

12. Ambalajele utilizate pentru produsul finit trebuie să fie pentru uz alimentar - compozitie; să se prezinte declarația de conformitate pentru ambalaje.

13. Achizitorul are dreptul de a verifica **modul de prestare a serviciilor**, pentru a stabili conformitatea lor cu prevederile caietului de sarcini. Când se constată neconformități organoleptice ale alimentelor (modificări ale aspectului exterior, consistenței, culorii, mirosului sau gustului) persoanele autorizate din partea unității contractante **pot dispune oprirea distribuiri alimentului produs finit la pacienți**, iar porțiile vor fi înlocuite de către prestator într-un interval de maximum o oră de la luarea la cunoștință a neconformităților consemnate de către dietetician pe procesul verbal de confirmare a livrării porțiilor de hrană. Avizele de însoțire a marfii și procesele verbale vor fi emise, completate de prestator și semnate de ambele părți pentru fiecare transport în parte (la micul dejun,

prânz și cină). Dacă în cursul unei luni se vor înregistra întârzieri cumulate mai mari de 10 ore contractul poate fi reziliat de autoritatea contractantă fără punere în întârziere sau intervenția instanțelor de judecată.

14. Prestatorul trebuie să recolteze zilnic și să păstreze probe de hrana sigilate, la sediul propriu al acestuia, timp de 48 ore, conform prevederilor legale în vigoare. **Acestea se vor păstra individual în recipiente speciale, curate, acoperite, etichetate corespunzător, într-un frigider special destinat acestui scop. Etichetele vor conține următoarele informații:**

- Data și ora recoltării
- Denumirea alimentului recoltat
- Persoana care a recoltat proba și semnătura acesteia.

Autoritatea contractantă are dreptul de a solicita oricând prestatorului prezentarea unui buletin de analiză pentru certificarea conformității probelor păstrate. Răspunderea pentru calitatea și cantitatea hranei preparată și livrată revine în exclusivitate prestatorului, pe toată perioada derulării contractului.

Ofertantul va depune în oferta tehnică:

a) Descriere detaliată a metodologiei, a planului de lucru și tehnologiei de realizare a hranei conform normelor europene în vigoare privind siguranța alimentelor, Directiva 93/94 privind sistemul HACCP și reglementările specifice din Ordinul 1096/2016 al Ministerului Sănătății cu modificările ulterioare, Reg. 882/2004/CE privind igiena produselor alimentare și Regulamentul 525/2015 de punere în aplicare;

- modul de recepție și depozitare a produselor alimentare neprelucrate;
- modul de realizare și dotările tehnologice pentru realizarea hranei;
- modul privind depozitarea alimentelor finite; modul de porționare /impachetare
- modul privind spălarea și igienizarea veselei, meselor de prelucrare, utilajelor, navetelor, compartimentelor de transport, a spațiilor, etc; se vor prezenta fișele tehnice și de securitate ale produselor utilizate și avizul de biocid (emise de Comisia Națională Biocide - cu mențiunea utilizare în domeniul alimentar) – vezi *ORDIN nr. 1.761 din 3 septembrie 2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mâinilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia*
- modul de realizare și dotările privind efectuarea controlului de către laboratorul de control dietetic.

Condițiile de recepție și depozitare, prelucrare și preparare a alimentelor, modul de organizare a circuitelor bucătăriei și măsurile de protecție igienico-sanitare sunt cele prevăzute în normele de funcționare a unităților de alimentație publică și reglementările cuprinse în Directiva 93/43 a Consiliului European privind implementarea Sistemului HACCP.

b) Condiții specifice privind transportul:

- autorizația DSVSA, pentru mijlocul de transport, al produselor alimentare (de tip izoterm);

- inaintea incheierii contractului se vor prezenta pentru intregul personal fisele de aptitudini emise de medicul de medicina muncii al unitatii prestatoare de serviciu; având in vedere riscul existent se solicita pentru personalul firmei prestatoare de serviciu, inclusiv exsudat nazal (stare de purtator de *Stafilococ aureus*).

e) Cerinte specifice privind alimentele:

- nu vor fi acceptate materii brute sau ingrediente daca sunt stiute a fi sau pot fi presupuse de a fi contaminate cu paraziti, microorganisme patogene sau toxice, descompuse sau care contin substante necunoscute, astfel incit dupa o sortare normala si/sau preparare sau procesare, ele sunt inca nepotrivite consumului uman;
- Având in vedere necesitățile pacientului oncologic, privind necesarul de proteine, se solicit utilizarea materiei prime (inclusiv carne) refrigerata nu congelata.
- materiile prime si ingredientele depozitate intr-un loc se vor mentine in conditii adecvate, create pentru a preveni deteriorarea si contaminarea lor;
- toate alimentele care sunt depozitate, impachetate, manipulate, afisate si transportate, vor fi protejate impotriva oricaror contaminari probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitarii sanataii sau contaminarii in asa mod incit nu se vor putea consuma in acea stare. In particular, alimentele trebuiesc amplasate si/sau protejate incit sa se minimalizeze riscul contaminarii. Se vor introduce masuri adecvate incit se va asigura ca epidemiile vor putea fi controlate;
- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare si produsele finite, posibile de a fi mediu de dezvoltare a microorganismelor patogene sau de a forma toxine, nu trebuiesc mentinute la temperature care pot cauza un risc pentru sănătate. Potrivit sigurantei alimentelor, se vor permite perioade scurte de timp, in afara temperaturii potrivite, atunci cand este necesar ca alimentele sa fie manipulate in vederea prepararii, transportului, depozitarii, prezentarii si servirii cu conditia ca acest lucru sa nu conduca la aparitia unui risc de sanataie;
- când alimentele se țin sau se servesc la temperaturi joase, ele se vor răci cat se poate de repede dupa etapa de pregatire termica sau dupa etapa de pregatire finala, la temperaturi care sa nu reprezinte un risc pentru sanataie;
- hrana bolnavilor va fi servita la aproximativ 30 min. de la preparare. In caz contrar, ele trebuie mentinute la o temperatura mai mare de 60 C;
- este interzisa păstrarea alimentelor de la o masa la alta;
- substantele periculoase si/sau necomestibile, se vor eticheta corespunzator si se vor depozita separat si in containere sigure;
- in cazul neconformitatilor produselor finite, ofertantul are obligatia de a le inlocui in timp de maximum 1 ora;
- alimentele produs finit nu vor contine substante conservante, aditivi (cu exceptia celor permise);
- **ofertantul nu are dreptul de a modifica meniurile stabilite si aprobate, fără acordul achizitorului; in situatii speciale, in cazul aparitiei unui caz deosebit, unitatea sanitara poate comunica firmei un meniu adaptat pacientului;**
- alimentele produs finit vor fi porționate de către ofertant
- painea se va livra sub forma de portii, ambalate individual, feliata, in folie de protectie (cu valabilitate mai mare de 24 ore fata de data livrării);

PROGRAM DISTRIBUIRE ALIMENTE DE CATRE FIRMA LA UNITATEA SANITARA:

MIC DEJUN: ora 7.30 + SUPLIMENT: ora 10.00

DEJUN: ora 12.30 + SUPLIMENT: ora 16.00

CINA: ora 18.00

SE VOR RESPECTA ORELE DE DISTRIBUIRE A MESELOR

f. alte solicitari:

- solicitarea numarului de portii pentru ziua urmatoare va fi adresata prestatorului de persoanele desemnate de beneficiar; zilnic dupa ora 15:30;
- predarea hranei la unitatea sanitara va fi efectuata de catre o persoana specializata din partea prestatorului care va respecta normele de igiena in vigoare;
- receptia se va face numeric de către persoanele desemnate sa preia hrana (bucatar si dietetician);
- la livrare se va preda fisa de insotire a alimentelor (pentru fiecare transport), care se va semna de catre reprezentantii prestatorului, precum si de catre reprezentantul beneficiarului;
- fisa de insotire a alimentelor de la primul transport al zilei va avea o anexa cu meniul zilei, cu semnatura nutritionistului unitatii sanitare; de asemenea fisa de insotire a alimentelor va avea cuprinsa detalierea meniului privind cantitatile portiilor (cantitate totala/ portie/ingrediente);
- meniul zilei va cuprinde obligatoriu si meniul medicului de garda;
- sa asigure servicii de preparare si servire a hranei conform standardelor existente pentru unitatile sanitare prin instituirea unui management al calitatii, pentru a indeplini standardele calitative cerute de autoritatea contractanta;
- sa asigure termenele de livrare a hranei (conform graficului intocmit de autoritatea contractanta);
- sa asigure un mod de ambalare diferentiat, de unica folosinta adecvat pentru fiecare categorie de preparat (inclusiv recipiente de unica folosinta);
- in cazuri extreme cand unitatea nu poate asigura meniul propus pe ziua respectiva, schimbarea meniului nu se poate efectua decat cu acordul unitatii sanitare;
- inainte de incheierea contractului si pe toata perioada acestuia prestatorul va trebui sa permita verificarea serviciului de catre reprezentanti al unitatii sanitare fara o anuntare prealabila;
- la prepararea mancarii se vor respecta gramajele conform prevederilor rețetarelor.

Anexa 1 - Cantitati minime maxime si valori minime maxime contract subsecvent si acord cadru

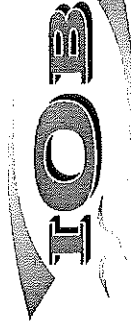
Anexa 2 - Propuneri meniuri pacienți /medici

Intocmit,

Bucatar: Turcu Ileana

Bucatar: Nae Jeni





Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



ISO 9001 Certificat nr. 251C

Sos. Fundeni Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CF 4203709 Nr. notificare A.N.S.P.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@obb.ro - www.obb.ro

Anexa 1 - Cantitati minime maxime si valori minime maxime contract subsecvent si acord cadru

| Nr. crt. | Denumire serviciu | UM | Pret unitar estimat lei fara TVA | Cantitate contract subsecvent 1 luna | | Cantitate acord cadru 9 luni | | Valoare estimata contract subsecvent | | Valoare estimata acord cadru 9 luni | |
|---------------------------|---|------|----------------------------------|--------------------------------------|-------|------------------------------|-------|--------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|---------------------|
| | | | | minim | maxim | minim | maxim | minim | maxim | minim | maxim |
| 1 | Hrană pacienți | menu | 36.00 | 6400 | 9000 | 57600 | 81000 | 230,400.00 | 324,000.00 | 2,073,600.00 | 2,916,000.00 |
| 2 | Hrană însoțitori | menu | 26.00 | 310 | 600 | 2790 | 5400 | 8,060.00 | 15,600.00 | 72,540.00 | 140,400.00 |
| 3 | Hrană pentru personalul medical (care au acest drept conf art. 3 din HG 524 din 1991) | menu | 21.00 | 250 | 300 | 2250 | 2700 | 5,250.00 | 6,300.00 | 47,250.00 | 56,700.00 |
| TOTAL LEI fara TVA | | | | | | | | 243,710.00 | 345,900.00 | 2,193,390.00 | 3,113,100.00 |

ANEXA 2

MENIU LUNI . VARIANTA 1

| TIP MENUU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|--|---------------|--|----------------|--|
| Postoperator | CEAI 250ml, UNT 10gr BR .VACI 100gr PAINE | | SUPA LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr IAURT 200gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BR.FAGARAS 200gr CEAI -250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI 250ml, UNT 10gr CASCAVAL 80gr PAINE | | SUPA LEGUME 300gr OREZ CU LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BR.FAGARAS 200gr CEAI 250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI 250ml, UNT 10gr GEM 20gr, CASCAVAL 80gr, PAINE | | CIORBA DE PERISOARE 350gr TOCANITA DE CARTOFI 250gr GRATAR PUI 200gr | CHEC 150gr | MAMALIGA 200gr BR.FAGARAS 200gr, CEAI 250ml GRATAR PIEPT PUI 150gr |
| Desodat Copii | CEAI 250ml, UNT 10gr GEM 20gr PAINE, BR, VACI 100gr | | CIORBA DE PERISOARE 350gr GRATAR PUI 200gr TOCANITA DE CARTOFI 250gr | CHEC 150gr | GRATAR PIEPT PUI 150gr MAMALIGA 200gr BR.FAGARAS 200gr, CEAI 250ml |
| Insotitori | CEAI 250ml, UNT 10gr GEM 20gr, CASCAVAL 80gr, PAINE | | CIORBA DE PERISOARE 350gr GRATAR PUI 200gr TOCANITA DE CARTOFI 250gr | | MAMALIGA 200gr BR.FAGARAS 200gr, CEAI 250ml |
| Desodat | CEAI 250ml, UNT 10gr GEM 20gr PAINE, BR, VACI 100gr | | SUPA LEGUME 300gr OREZ CU LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr MAMALIGA 250gr, CEAI 250ml BR.FAGARAS 200gr |
| R.T.A | CEAI 250ml, PAINE BR.TOPITA 1B CASCAVAL 80gr, | | CIORBA DE PERISOARE 350gr OREZ CU LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BR.FAGARAS 200gr CEAI 250ml |
| Diabet | CEAI 250ml, PAINE BR.TOPITA 1B CASCAVAL 80gr, | MAR | CIORBA DE PERISOARE 350gr OREZ CU LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr | IAURT 200gr | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr MAMALIGA 250gr, CEAI 250ml BR.FAGARAS 200gr |
| Comun | CEAI 250ml, PAINE BR.TOPITA 1B CASCAVAL 80gr, | | CIORBA DE PERISOARE 350gr OREZ CU LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr | | FRIPTURA PUI 150gr MAMALIGA 250gr BR.FAGARAS 200gr, CEAI 250ml |
| Medici garda | CEAI 250ml, UNT 10gr, IAURT 200gr CASCAVAL 80gr, GEM 20gr MUSCHI 80gr, PAINE | | CIORBA DE PUI 350gr PIURE 200gr + CARNACIORI 150gr DESERT, PAINE | | OREZ CU LEGUME 300gr CEAFA PORC 200gr |

Bucuresti 14.05.2011
Hae

ANEXA 2

MENIU LUNI. VARIANTA 2

| TIP MENU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|--|---------------|--|----------------|---|
| Postoperator | CEAI250ml UNT10gr BR .VACI 100gr PAINE | | SUPA LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT 200gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR.FAGARAS200gr CEAI 250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250mlUNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA LEGUME300gr OREZ CU LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR.FAGARAS200gr CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml ,UNT 10gr GEM20gr, PAINE CASCAVAL80gr | | CIORBA DE PERISOARE350gr TOCANITA DE CARTOFI200gr GRATAR PUI200gr | CHEC 150gr | MAMALIGA200gr BR.FAGARAS200gr, GRATAR PIEPT PUI180gr CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT 10gr GEM20gr,BRVACI100gr PAINE | | CIORBA DE PERISOARE350gr GRATAR PUI200gr TOCANITA DE CARTOFI 200gr | CHEC 150gr | MAMALIGA200gr BR.FAGARAS200gr, GRATAR PIEPT PUI180gr CEAI250ml |
| Insotitori | CEAI250ml ,UNT 10gr GEM20gr, PAINE CASCAVAL80gr | | CIORBA DE PERISOARE350gr OREZ CU LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr | | MAMALIGA250gr BR.FAGARAS200gr CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT 10gr GEM20gr,BRVACI100gr PAINE | | SUPA LEGUME300gr OREZ CU LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr MAMALIGA250gr BR.FAGARAS200gr CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml, PAINE BR.TOPITA 1B CASCAVAL80gr, | | CIORBA DE PERISOARE350gr OREZ CU LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR.FAGARAS200gr CEAI |
| Diabet | CEAI250ml, PAINE BR.TOPITA 1B CASCAVAL80gr, | MAR | CIORBA DE PERISOARE350gr OREZ CU LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr | IAURT 200gr | FRIPTURA PIEPT PUI150gr MAMALIGA250gr BR.FAGARAS200gr ,CEAI250ml |
| Comun | CEAI250ml ,BR.TOPITA 1B CASCAVAL80gr,PAINE | | CIORBA DE PERISOARE350gr OREZ CU LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PUI150gr MAMALIGA250gr BR.FAGARAS,200gr CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT10gr, IAURT200gr CASCAVAL80gr, GEM20gr MUSCHI80gr,PAINE | | CIORBA DE PUI300gr PIURE200grCARNACIORI200gr DESERT,PAINE | | OREZ CU LEGUME300gr CEAFA PORC200gr |

*BISCUIȚI MARE JENI
HOE*

ANEXA 2 MENIU MARTI. VARIANTA 1

| TIP MENU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--|---|---------------|--|------------------------------|---|
| Postoperator | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr FRIPTURA PUI,1500gr IAURT,200gr | | GRATAR PUI150gr BR VACI100gr CEAI250ml |
| Ulcer, Hepatic Colita | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr, PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI,150gr | | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4- 18 | CEAI250ml,UNT10gr ,GEM20gr, CASCAVAL80gr ROSIE ,PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr MUSACA CU CARNE PUI300gr | OREZ CU LAPTE 200gr | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250grUNT10gr, GEM20gr,BR VACI100gr,ROSIE, PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr MUSACA CU CARNE PUI300gr | OREZ CU LAPTE 200gr | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA VACI300gr, CEAI250ml |
| Insotitori | CEAI250ml,UNT10gr ,GEM20gr,BR VACI100gr,PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr MUSACA CU CARNE PUI300gr | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml ,UNT10gr,GEM20gr BR VACI 100gr, PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr, | | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA VACI300gr, CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr, PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr, | | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250mlUNT 10grSUNCA PUI80gr PAINE | | SUPA LEGUME CU GALUSTI 300GR MANCARE SPANAC 250GR FRIPTURA PORC150GR | IAURT | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Comun | CEAI250mlUNT 10grSUNCA PUI80gr PAINE | | CIORBA VACUTA350GR MANCARE SPANAC 250GR FRIPTURA PORC150GR | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml UNT10gr GEM20gr,IAUR200gr CASCAVAL80gr SALAM80gr,PAINE | | CIORBA A LA GREC300gr CARTOFI NATUR300gr,FRIPTURA PULPA200gr PUI,SALATA,DESERT | | PASTE MILANEZE300gr |

Bucuresti 14.06.2011
Hoe

ANEXA 2 MENIU MARTI. VARIANTA 2

| TIP MENU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--|--|---------------|---|---------------------------|---|
| Postoperator | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr FRIPTURA PUI,150gr IAURT200gr | | GRATAR PIEPT PUI150gr BR.VACI100gr CEAI250ml |
| Ulcer, Hepatic Colita | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr, PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr ,CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4- 18 | CEAI250ml,UNT10gr ,GEM20gr, CASCAVAL80gr ROSIE ,PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr MUSACA CU CARNE PUI350gr | OREZ CU LAPTE 200gr | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr ,CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr ,GEM20gr,ROSIE BR VACI100gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr MUSACA CU CARNE PUI350gr | OREZ CU LAPTE 200gr | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA VACI300gr ,CEAI250ml |
| Insotitori | CEAI250ml,UNT10gr ,GEM20gr, PAINE BR VACI100gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 300gr MUSACA CU CARNE PUI350gr | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr ,CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10gr ,GEM20gr PAINE BR VACI100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI 200gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI,150gr | | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA VACI300gr ,CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr, PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTI300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr, | | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr ,CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250ml,UNT10gr SUNCA PUI80gr PAINE | | SUPA LEGUME CU GALUSTI 300gr MANCARE SPANAC300gr FRIPTURA PORC150gr | IAURT 200gr | GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr ,CEAI250ml |
| Comun | EAI250ml,UNT10gr SUNCA PUI80gr PAINE | | CIORBA VACUTA300gr MANCARE SPANAC 300gr FRIPTURA PORC150gr | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr ,CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml UNT10gr GEM20gr, PAINE IAURT200gr CASCAVAL80gr SALAM80gr | | CIORBA A LA GREC300gr CARTOFI NATUR300gr FRIPTURA PULPA PUI200gr SALATA,DESERT | | PASTE MILANEZE300gr |

BUCATAR HIGIENI
Aloe

ANEXA 2 MENIU MIERCURI. VARIANTA 1

| TIP MENIU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--|---|------------------|---|-----------------------|--|
| Postoperator | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACII100gr, | | SUPA PUI 300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT200gr, | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR.VACII100gr CEAI 250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml,UNT10gr PAINE CASCA VAL80gr | | SUPA PUI 300gr SOTE FASOLE VERDE300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI - 250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 Insotitori | CEAI 250ml UNT10gr PAINE GEM20gr OU FIERT | | CIORBA PUI 300gr ARDEI UMPLUTI250gr MAR | PLACINTA MERE150gr | SALATA ORIENTALA300gr GRATAR PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI 250ml UNT10gr PAINE GEM20gr OU FIERT | | SUPA PUI 300gr ARDEI UMPLUTI250gr MAR | PLACINTA MERE150gr | SALATA ORIENTALA300GR GRATAR PIEPT PUI150GR CEAI250ML |
| Desodat | CEAI 250ml UNT10gr PAINE GEM20gr OU FIERT | | SUPA PUI 300gr VARZA LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr,MAR | | SALATA ORIENTALA300GR FRIPTURA PIEPT PUI150GR CEAI250ML |
| R.T.A | CEAI250ml,UNT10gr PAINE CASCA VAL80gr | | SUPA PUI300GR SOTE FASOLE VERDE300GR FRIPTURA PUI150GR | | FRIPTURA PIEPT PUI150GR PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250mlUNT10grS SUNCA PUI80gr PAINE | | CIORBA PUI 300gr VARZA LA CUPTOR300gr FRIPTURA PORC150gr MAR | IAURT | PASTE BRANZA TELEMEA300gr FRIPTURA PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Comun | CEAI250mlUNT10grS SUNCA PUI80gr PAINE | | CIORBA PUI 300GR VARZA LA CUPTOR300GR FRIPTUR PORC150GR, MAR | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr,CEAI250ml |
| Medici garda | UNT10GR,GEM20GR TELEMEA80GR IAURT200GR, CASTRAVETE,PAINE | | CIORBA PORC300GR VARZA A LA CLUJ 350GR DESERT,PAINE | | FRIPTURA PUI200GR PILAF CU LEGUME300GR SALATA |

BUCATAR HAE JEDI
Hoe

ANEXA 2

MENIU MIERCURI. VARIANTA 2

| TIP MENIU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--|--|------------------|--|-----------------------|---|
| Postoperator | CEAI250ml UNT10gr BR.VACI100gr PAINE | | SUPA PUI 300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT200gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR.VACI100gr CEAI 250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml, UNT10gr PAINE CASCAVAL80gr | | SUPA PUI 300gr SOTE FASOLE VERDE300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI 250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 Insotitori | CEAI250ml UNT10gr GEM20gr PAINE OU FIERT | | CIORBA PUI 300gr ARDEI UMPLUTI250gr MAR | PLACINTA MERE150gr | SALATA ORIENTALA200gr GRATAR PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml UNT10gr GEM20gr PAINE OU FIERT | | SUPA PUI 300gr ARDEI UMPLUTI250gr MAR | PLACINTA MERE150gr | SALATA ORIENTALA- 200gr GRATAR PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250mlUNT10gr GEM20gr PAINE OU FIERT | | SUPA PUI 300gr VARZA LA CUPTOR 300gr FRIPTURA PUI150gr,MAR | | SALATA ORIENTALA- 300gr FRIPTURA PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml, UNT10gr PAINE CASCAVAL80gr | | SUPA PUI300gr SOTE FASOLE VERDE300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250gr |
| Diabet | CEAI250ml UNT10gr PAINE SUNCA PUI80gr | | CIORBA PUI 300gr VARZA LA CUPTOR300gr FRIPTURA PORC 150grMAR | IAURT 200gr | PASTE BRANZA TELEMEA300gr, FRIPTURA PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Comun | CEAI250ml, UNT10gr PAINE SUNCA PUI80gr | | CIORBA PUI 300gr VARZA LA CUPTOR300gr FRIPTURA PORC 150grMAR | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr,CEAI250ml |
| Medici garda | UNT10gr,GEM20gr TELEMEA80gr IAURT200gr CASTRAVETE, PAINE | | CIORBA PORC300gr VARZA A LA CLUJ 350gr DESERT,PAINE | | FRIPTURA PUI200gr PILAF CU LEGUME 300gr SALATA |

BUCATAR NAO JENI
Hoe

ANEXA 2

MENIU JOI. VARIANTA 1

| DIETA | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--|--|------------------|---|------------------|--|
| OP Operati | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr FRIPTURA PUI,150gr IAURT200gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR.VACI100gr CEAI 250ml |
| U+ulcer hepatic colita | CEAI250ml,UNT10gr PAINE CASCAVAL80gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr,CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4- 18 | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr VARZA LA CUPTOR250gr GRATAR PUI200gr MAR | CHEC 150GR | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr,CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI 100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr VARZA LA CUPTOR250gr GRATAR PUI200gr MAR | CHEC 150GR | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA DE VACI300gr,CEAI 250ml |
| Insotitori | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI 100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr VARZA LA CUPTOR250gr GRATAR PUI200gr MAR | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI 100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr MANCARE FASOLE VERDE 300gr FRIPTURA PUI150gr,MAR | | FRIPTURA PIEPT PUI150GR PASTE BRANZA DE VACI,CEAI250ml |
| R.T.A Radioterapia | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE CARTOFI LA CUPTOR FRIPTURA PUI | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr,CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250ml,UNT10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | MAR | CIORBA PUI 300gr MANCARE FASOLE VERDE 300gr FRIPTURA PORC150gr MAR | IAURT 200gr | SALATA ORIENTALA300gr FRIPTURA PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Comun | CEAI250gr,UNT 10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | | CIORBA PUI 300gr MANCARE FASOLE VERDE 300gr FRIPTURA PORC 150grMAR | | SALATA ORIENTALA350gr FRIPTURA PUI150gr CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT10gr, GEM20gr PAINE OU FIERT, MUSCHI80gr CASCAVAL80gr | | CIORBA AFUMATURA300gr TOCHITURA CU MAMALIGA400gr | | CARTOFI FRANTUZESTI300gr |

BUCATAR NAE JONI

Nae

ANEXA 2

MENIU JOI. VARIANTA 2

| DIETA | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|---|------------------|---|------------------|---|
| OP Operati | CEAI250ml,UNT10gr BR VACI100gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT200gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BR. VACI100gr CEAI250ml |
| U+ulcer hepatic colita | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr VARZA LA CUPTOR300gr GRATAR PUI 150gr MAR | CHEK 150gr | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr VARZA LA CUPTOR300gr GRATAR PUI150gr MAR | CHEK 150gr | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA VACI300gr, CEAI250ml |
| Insotitori | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr VARZA LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150grMAR | | PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI100gr | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr MANCARE FASOLE VERDE 300gr FRIPTURA PUI,150grMAR | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA VACI300gr,CEAI250ml |
| R.T.A Radioterapie | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA DE LEGUME CU GALUSTE300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr,CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250ml,UNT10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | MAR | CIORBA PUI300gr MANCARE FASOLE VERDE 300gr FRIPTURA PORC 150grMAR | IAURT 200gr | SALATA ORIENTALA300gr FRIPTURA PIEPT PUI150gr CEAI250ml |
| Comun | CEAI250ml,UNT10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | | CIORBA PUI 300gr300gr FRIPTURA PORC150gr MAR | | SALATA ORIENTALA300gr FRIPTURA PUI150gr CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr OU FIERT, MUSCHI80gr,PAINE CASCAVAL.80gr | | CIORBA AFUMATURA300gr TOCHITURA CU MAMALIGA400gr DESERT,PAINE | | CARTOFI FRANTUZESTI400gr |

BUCATAR MARE JOI
 Noe

ANEXA 2 MENIU VINERI. VARIANTA 1

| TIP MENU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|--|---------------|---|------------------------------|---|
| Postoperator | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | SUPA LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT 200gr | | GRATAR PIEPT PUI150gr BR.FAGARAS200gr CEAI -250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | SUPA DE LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | | GRATAR PUI 150gr SOTE FASOLE VERDE300gr CEAI |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr CASCAVAL80gr PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr GRATAR PUI200gr PILAF CU LEGUME300gr BANANE | PLACINTA CU MERE 150gr | GRATAR PUI 150gr MANCARE FASOLE VERDE300gr /CEAI 250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr MIERE20gr, PAINE BRANZA VACI 100gr | | | | |
| Insofitori | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI 200gr PILAF CU LEGUME300gr | | MANCARE FASOLE VERDE300gr CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | | GRATAR PUI 150gr MANCARE FASOLE VERDE300gr,CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml,UNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA LEGUME300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | | GRATAR PUI 150gr MANCARE FASOLE VERDE300gr,CEAI 250ml |
| Diabet | CEAI250gr,UNT 10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | MAR | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | IAURT 200gr | GRATAR PUI 150gr SOTE FASOLEVERDE300gr CEAI 250ml |
| Comun | CEAI250gr,UNT 10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | | MANCARE FASOLE VERDE300gr CEAI 250ml |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT10gr, GEM20gr IAURT200gr,SUNCA PRAGA80gr,BR TOPITA 1buc,PAINE | | CIORBA TARANEASCA300gr TOCANITA LEGUME(300gr) CU PUI(200gr) DESERT,PAINE | | RIZOTTO300gr PULPA PUI GRATAR200gr SALATA |

BUCATAR HAE JEMI
Noe

ANEXA 2

MENIU VINERI. VARIANTA 2

| TIP MENIU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|---|------------------|---|------------------------------|--|
| Postoperator | CEAI250ml ,UNT10gr BRANZA VACI100gr,PAINE | | SUPA DE LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT200gr | | GRATAR PUI 150gr FAGARAS200gr IAURT200gr |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml ,UNT10gr BRANZA VACI100gr,PAINE | | SUPA DE LEGUME 300gr FRIPTURA PUI150gr PILAF CU LEGUME300gr | | GRATAR PUI 150gr SOTE FASOLE VERDE300gr CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml ,UNT10gr MIERE20gr ,PAINE CASCAVAL80gr | | CIORBA ZARZAVAT300gr GRATAR PUI200gr PILAF CU LEGUME300gr BANANE | PLACINTA CU MERE 150gr | GRATAR PUI 150gr MANCARE FASOLE VERDE300gr /CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,PAINE UNT10gr, MIERE20gr BRANZA VACI100gr | | | | |
| Insotitori | CEAI 250ml ,UNT10gr CASCAVAL80gr ,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr GRATAR PUI200gr PILAF CU LEGUME300gr | | MANCARE FASOLE VERDE300gr /CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml ,UNT10gr BRANZA VACI100gr,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI150gr PILAF CU LEGUME300gr | | GRATAR PUI 150gr MANCARE FASOLE VERDE300gr /CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml , UNT10gr , PAINE CASCAVAL80gr | | SUPA DE LEGUME 300gr FRIPTURA PUI150gr PILAF CU LEGUME300gr | | GRATAR PUI 150gr MANCARE FASOLE VERDE300gr /CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250ml,UNT10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | MAR | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | IAURT 200gr | GRATAR PUI 150gr SOTE FASOLE VERDE300gr CEAI 250ml |
| Comun | CEAI250ml,UNT 10gr SALAM CRUD USCAT80gr,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr FRIPTURA PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr | | MANCARE FASOLE VERDE300gr /CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr PAINE IAURT200gr,SUNCA PRAGA80gr ,BR TOPITA | | CIORBA TARANEASCA300gr TOCANITA LEGUME CU PUI400gr DESERT,PAINE | | RIZOTTO300gr PULPA PUI GRATAR200gr SALATA |

BUCATAR NAE JUNI
Nae

ANEXA 2

MENIU SAMBATA. VARIANTA 1

| TIP MENU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|--|---------------|--|---------------|--|
| Postoperator | CEAI250ml, UNT10gr PAINE BR VACI100gr, | | SUPA PUI300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT200gr | | GRATAR PUI 150gr BR.VACI 100gr CEAI 250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml, UNT10gr , PAINE, CASCAVAL80gr | | SUPA PUI300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | | GRATAR PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml, UNT10gr. GEM 20gr BR.TOPITA 2B, PAINE, | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | CHEC | FRIPTURA CURCAN200gr PILAF CU LEGUME200gr CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr,GEM 20gr BR. VACI100gr ,PAINE | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | CHEC | FRIPTURA CURCAN 200gr PILAF CU LEGUME200gr CEAI250ml |
| Insoțitori | CEAI250ml, UNT10gr. GEM 20gr BR.TOPITA 2B, PAINE, | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | | GHIVECI DE LEGUME300gr CEAI 250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10gr,GEM 20gr BR. VACI100gr ,PAINE | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | | GRATAR PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml, UNT10gr , PAINE, CASCAVAL80gr | | SUPA PUI300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | | GRATAR PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250ml, UNT10gr , PAINE, CASCAVAL80gr | MAR | CIORBA PUI 300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | IAURT | GRATAR PUI 150gr GHIVECI DE LEGUM300gr CEAI 250ml |
| Comun | CEAI250ml, UNT10gr , PAINE, CASCAVAL80gr | | CIORBA PUI 300gr PASTE BOLOGNEZE 300gr | | GHIVECI DE LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr CEAI |
| Medici garda | CEAI250mlUNT10gr,GEM 20gr, OU FIERT, CASCAVAL80gr SALAM,PAINE | | CIORBA VITA300gr ARDEI UMPLUTI250gr DESERT,PAINE | | ANTRICOT(200gr) CU CARTOFI NATUR300gr SALATA |

PREZENTAR MARE JENI
Nae

ANEXA 2

MENIU SABBATA. VARIANTA 2

| TIP MENIU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|---|------------------|---|------------------|--|
| Postoperator | CEAI250ml UNT10gr PAINE BR.DE VACI 100gr | | SUPA PUI300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT200gr | | GRATAR PUI 150gr BR.VACI 100gr CEAI 250ml |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml, UNT10grPAINE, CASCAVAL80gr | | SUPA PUI300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | | GRATAR PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml, UNT10gr. GEM 20gr BR.TOPITA 2B, PAINE, | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | CHEC 150gr | FRIPTURA CURCAN200gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr BR.VACI100gr ,PAINE | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | CHEC 150gr | FRIPTURA CURCAN 200gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Insotitori | CEAI250ml, UNT10gr. GEM 20gr BR.TOPITA 2B, PAINE, | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR 200gr GRATAR PUI200gr | | GHIVECI DE LEGUME300gr CEAI 250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr BR.VACI100gr ,PAINE | | CIORBA PUI 300gr LEGUME CUPTOR200gr FRIPTURA PUI150gr | | GRATAR PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI250ml, UNT10grPAINE, CASCAVAL80gr | | SUPA PUI300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | | GRATAR PUI 150gr PILAF CU LEGUME300gr CEAI250ml |
| Diabet | CEAI250ml, UNT10grPAINE, CASCAVAL80gr | MAR | CIORBA PUI300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | IAURT 200gr | GRATAR PUI 150gr GHIVECI DE LEGUME300gr CEAI 250ml |
| Comun | CEAI250ml, UNT10grPAINE, CASCAVAL80gr | | CIORBA PUI 300gr PASTE BOLOGNEZE300gr | | GHIVECI DE LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr CEAI 250ml |
| Medici garda | CEAI250mlUNT10gr GEM20gr OU FIERT CASCAVAL80gr SALAM80gr,PAINE | | CIORBA VITA300gr ARDEI UMPLUTI250gr DESERT,PAINE | | ANTRICOT200gr CARTOFI NATUR300gr SALATA |

Bucuresti 14.06.2011
HOC

ANEXA 2

MENIU DUMINICA . VARIANTA 1

| TIP MENIU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|---|---------------|---|------------------------|--|
| Postoperat or | CEAI 250 ml, UNT10gr BR. DE VACI 100gr PAINE | | SUPA DE LEGUME 300gr FRIPTURA PUI 150gr IAURT 200ml | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BRANZA SI SMANTANA 200gr IAURT 200gr |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI 250 ml, UNT10gr BR. DE VACI 100gr PAINE | | SUPA DE LEGUME 300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI 150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150 BRANZA SI SMANTANA 200gr CEAI 250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI 250ml,UNT 10gr GEM20gr PAINE OU FIERT | | CIORBA ZARZAVAT 300gr CARTOFI LA CUPTOR 200gr FRIPTURA PUI 200gr BANANE | OREZ LAPTE 200gr | GRATAR PIEPT PUI150GR MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA200GR CEAI250ML |
| Desodat Copii | CEAI 250ml, UNT10gr GEM 20gr PAINE OU FIERT | | CIORBA ZARZAVAT 300gr CARTOFI LA CUPTOR 200gr FRIPTURA PUI 200gr BANANE | OREZ LAPTE 200gr | GRATAR PIEPT PUI150GR MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA200GR CEAI250ML |
| Insotitori | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr OU FIERT ,PAINE | | CIORBAZARZAVAT 300gr CARTOFI LA CUPTOR 300g FRIPTURA PUI 150grBANANE | | MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10grG EM20gr OU FIERT PAINE | | SUPA LEGUME 300gr MANCARE DE MASLINE CU CARNE PORC200gr | | GRATAR PIEPT PUI150GR MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA200GR CEAI250ML |
| R.T.A | CEAI 250mlUNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA LEGUME200gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI 250ml |
| Diabet | CEAI250ml,UNT10gr MUSCHI FIL80gr PAINE | MAR | CIORBA ZARZAVAT300gr MANCARE DE MASLINE CU CARNE PORC200gr | IAURT 200gr | GRATAR PIEPT PUI150GR MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA200GR CEAI250ML |
| Comun | CEAI250ml,UNT10gr MUSCHI FIL80gr PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr MANCARE DE MASLINE CU CARNE PORC200gr | | GRATAR PIEPT PUI150GR MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA200GR CEAI250ML |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT 10gr GEM20gr,IAURT200ml CASCAVAL80gr SUNCA80gr,PAINE | | CIORBA PORC300gr ANTRICOT GRATAR180gr CARTOFI CUPTOR300gr SALATADESERT,PAINE | | GRATAR PUI180gr LEGUME LA CUPTOR200gr PAINE |

BUCATARIAE JENI
Hoe

ANEXA 2

MENIU DUMINICA. VARIANTA 2

| TIP MENIU | DIMINEATA | Suplim Ora 10 | PRANZ | Suplim Ora 16 | CINA |
|--------------------------------------|--|---------------|---|------------------------|---|
| Postoperator | CEAI250ml UNT10gr PAINE BR. DE VACI 100gr | | SUPA DE LEGUME300gr FRIPTURA PUI150gr IAURT 200gr | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr BRANZA SI SMANTANA200gr IAURT 200gr |
| Ulcer Hepatic Colita | CEAI250ml UNT10gr PAINE BR. DE VACI 100gr | | SUPA DE LEGUME 300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI 250ml |
| Copii 0-1 Copii 1-3 Comun 4-18 | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr OU FIERT ,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr CARTOFI LA CUPTOR200gr FRIPTURA PUI200gr BANANE | OREZ LAPTE 200gr | GRATAR PIEPT PUI150gr MAMALIGA 250grBRANZA SI SMANTANA200gr CEAI250ml |
| Desodat Copii | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr OU FIERT ,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT CARTOFI LA CUPTOR FRIPTURA PUI BANANE | OREZ LAPTE 200gr | GRATAR PIEPT PUI150gr MAMALIGA250gr, BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI250ml I |
| Insotitori | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr OU FIERT ,PAINE | | CIORBA ZARZAVAT CARTOFI LA CUPTOR FRIPTURA PUI | | MAMALIGA250gr, BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI250ml |
| Desodat | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr OU FIERT ,PAINE | | SUPA LEGUME MANCARE DE MASLINE CU CARNE PORC | | FRIPTURA PIEPT PUI150gr MAMALIGA250gr, BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI250ml |
| R.T.A | CEAI 250mlUNT10gr CASCAVAL80gr PAINE | | SUPA DE LEGUME 300gr CARTOFI LA CUPTOR300gr FRIPTURA PUI150gr | | FRIPTURA PIEPT PUI 150gr BRANZA SI SMANTANA200gr CEAI 250ml |
| Diabet | CEAI250ml,UNT10gr MUSCHI FILE80gr PAINE | MAR | CIORBA ZARZAVAT300gr MANCARE DE MASLINE CU CARNE PORC350gr | IAURT 200gr | FRIPTURA PIEPT PUI150gr MAMALIGA250gr, CEAI250ml BRANZA SI SMANTANA200 |
| Comun | CEAI250ml,UNT10gr MUSCHI FILE80gr PAINE | | CIORBA ZARZAVAT300gr MANCARE DE MASLINE CU CARNE PORC350gr | | MAMALIGA250gr BRANZA SI SMANTANA200gr FRIPTURA PUI150gr CEAI250ml |
| Medici garda | CEAI250ml,UNT10gr GEM20gr, ,PAINE IAURT200gr CASCAVAL80gr SUNCA PRAGA 80gr | | CIORBA PORC300gr ANTRICOT GRATAR200GR CARTOFI CUPTOR200GR SALATADESERT,PAINE | | GRATAR PUI200gr LEGUME LA CUPTOR200gr PAINE |

*BRICATAR MAO JONI
Noe.*



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



ISO 9001 Certificate nr. 2510

Sos. Curceni, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. inregistrare AN.S.P.D.C.P.: 20009 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@icbio - www.icbio

CIORBA DE PERISOARE

CALORII 203

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------------------|--------------------|
| Carne tocata pui,porc,vita | 50gr |
| Ulei | 10ml |
| Morcovi | 20gr |
| Ceapa | 20gr |
| Telina | 20gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Orez | 10gr |
| Verdeata,sare,lamaie | 2gr |
| albitura | 20gr |
| bors | 20ml |
| Ardei gras | 20gr |
| Qua | 20gr |
| Smantana (optional) | 25gr |

CIORBA DE LEGUME A LA GREC

CALORII 321

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|--------------------------|
| Ulei | 10ml |
| Morcovi | 20gr |
| Ceapa | 20gr |
| Telina | 20gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Orez | 10gr |
| Sare, verdeata, lamaie | 2gr |
| Albitura | 20gr |
| Bulion | 10gr |
| Ardei gras | 20gr |
| Oua | 20gr |
| Bors | 20 ml |
| Otet | 10ml |
| Cartofi | 100 gr |
| Smantana | 50gr |

CIORBA DE PUI A LA GREC

CALORII 321

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|--------------------------|
| Piept pui | 50gr |
| Tacam pui | 70gr |
| Ulei | 10ml |
| Morcovi | 20gr |
| Ceapa | 20gr |
| Telina | 20gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Orez | 10gr |
| Sare, verdeata, lamaie | 2gr |
| albitura | 20gr |
| bulion | 10gr |
| Ardei gras | 20gr |
| Oua | 20gr |
| Bors | 20 ml |
| otet | 10ml |
| Smantana | 50gr |

CIORBA DE PUI CU FIDEA/TAITEI
CALORII 303

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|--------------------------|
| Morcovi | 50gr |
| Telina | 30gr |
| Ceapa | 30gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ulei | 5ml |
| Fidea,taitei | 20gr |
| Oua | 20gr |
| Tacam pui,pulpe pui | 70gr |
| Piept pui | 50gr |
| Verdeata | 2gr |
| Bors | 20ml |
| Albitura | 30gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sca. Euzerj, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. notificare ANS.P.D.C.P.: 20909 Tel: 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@io.ro - www.io.ro

**SUPA DE PUI CU FIDEA/TAITEI
CALORII 303**

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|---------------------------|
| Morcovi | 50gr |
| Telina | 30gr |
| Ceapa | 30gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ulei | 5ml |
| Fidea,taitei | 20gr |
| Qua | 20 gr |
| Tacam pui,pulpe pui | 70gr |
| Piept pui | 50gr |
| Verdeata | 2gr |
| Albitura | 30gr |

SUPA DE VITA CU GALUSTE DE GRIS

CALORII 250

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------|---------------------------|
| Morcovi | 50gr |
| Telina | 30gr |
| Ceapa | 30gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ulei | 5ml |
| Gris | 20gr |
| Oua | 20gr |
| Pulpa manzat | 50gr |
| Verdeata | 2gr |
| Albitura | 30gr |

**CIORBA DE PUI CU GALUSTE DE GRIS
CALORII 313**

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|--------------------------|
| Morcovi | 50gr |
| Telina | 30gr |
| Ceapa | 30gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ulei | 5ml |
| Gris | 20gr |
| Oua | 20 gr |
| Tacam pui,pulpe pui | 70gr |
| Piept pui | 50gr |
| Verdeata,sare | 2gr |
| Bors | 20ml |
| Albitura | 30gr |

SUPA DE PUI CU GALUSTE DE GRIS
CALORII 303

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|--------------------------|
| Morcovi | 50gr |
| Telina | 30gr |
| Ceapa | 30gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ulei | 5ml |
| Gris | 20gr |
| Oua | 20gr |
| Tacam pui,pulpe pui | 70gr |
| Piept pui | 50gr |
| Verdeata | 2gr |
| Albitura | 30gr |

SUPA CU GALUSTE DE GRIS

CALORII 200

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------|-------------------|
| Morcovi | 50gr |
| Telina | 30gr |
| Ceapa | 30gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ulei | 5ml |
| Gris | 20gr |
| Oua | 20gr |
| Verdeata,sare | 2gr |
| Albitura | 30gr |

CIORBA DE DOVLECEI

CALORII 180

CALORII 231 (CU SMANTANA)

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|--------------------------|
| Dovlecei | 150gr |
| Ceapa | 40 gr |
| Bulion | 10 gr |
| Rosii | 50gr |
| Morcovi | 20gr |
| Smantana | 25 gr |
| laurt | 50gr |
| Orez | 10gr |
| Rosii in bulion | 50 gr |
| Albitura | 30gr |
| Ardei gras | 30 gr |
| Telina | 30 gr |
| Legume congelate | 30 gr |
| Ulei | 5 gr |
| Verdeata , piper ,otet | 2gr |

CIORBA DE FASOLE VERDE

CALORII 180.3

CALORII 236 (CU SMANTANA)

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------------------------|---------------------------|
| Fasole verde congelata | 100gr |
| Rosii in bullion | 50gr |
| Ceapa | 30gr |
| Rosii | 50gr |
| Bulion | 10gr |
| Smantana (optional) | 25gr |
| Ulei | 5gr |
| Legume congelate | 30gr |
| Telina | 30gr |
| Albitura | 30gr |
| Verdeata , piper, otet (lamaie) | 2gr |
| Ardei gras | 30gr |
| laurt | 50gr |

CIORBA TARANEASCA

CALORII 178

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------------|--------------------|
| Cartofi | 100gr |
| Fasole verde | 50gr |
| Mazare | 50gr |
| Ceapa | 30gr |
| Morcovi | 30gr |
| Bulion | 10gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Dovlecei | 50gr |
| Smantana (optional) | 25gr |
| laurt | 40gr |
| telina | 30gr |
| albitura | 30gr |
| Legume congelate | 30gr |
| Oua | 20gr |
| Ulei | 5 gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Verdeata , piper, otet sau lama | 2gr |

CIORBA DE CARTOFI

CALORII 223.9

CALORII 263.3 (CU SMANTANA)

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------|---------------------------|
| Cartofi | 200gr |
| Ceapa | 50gr |
| Rosii in bullion | 50gr |
| Bulion | 10gr |
| Morcovi | 40gr |
| Smantana | 30gr |
| Telina | 30gr |
| Albitura | 30gr |
| Legume | 30gr |
| laurt | 30gr |
| Ulei | 10gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Sare | 2gr |
| Verdeata | 2gr |
| Oua | 20gr |

CIORBA DE PUI A LA GREC

CALORII 263,3

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------|--------------------|
| Piept pui | 50gr |
| Tacam de pui | 70gr |
| Morcovi | 30g |
| Albitura | 30g |
| Telina | 30g |
| Ou | 30g |
| Orez | 10g |
| Lamaie | 5gr |
| Sare | 1gr |
| Smantana | 50gr |
| Legume congelate | 30gr |
| Otet | 2gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Verdeata | 2gr |

CIORBA DE VACA A LA GREC

CALORII 233

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------|--------------------|
| Carne de vaca | 50 g |
| Morcovi | 30g |
| Albitura | 30g |
| Telina | 30g |
| Ou | 30g |
| Orez | 10g |
| Lamaie | 5gr |
| Sare | 1gr |
| Smantana | 50gr |
| Legume congelate | 30gr |
| Otet | 2ml |
| Ardei gras | 30gr |
| Verdeata | 2gr |

CIORBA TARANEASCA CU PUI

CALORII 280

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|--------------------|
| Piept de pui | 50g |
| Tacam pui,pulpe pui | 70g |
| Morcovi | 30g |
| Albitura | 20g |
| Telina | 20g |
| Ceapa | 20g |
| Varza | 50g |
| Ardei gras | 20g |
| Rosii sau rosii in bulion | 50g |
| Fasole verde | 30g |
| Ulei | 10g |
| Bors | 10g |
| Sare | 1g |
| Legume congelate | 30gr |
| Fasole verde | 50gr |
| Verdeata | 2g |

MUSACA DE CARTOFI CU CARNE

CALORII 598,3

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|--------------------|
| Cartofi | 300g |
| Ulei | 15-20g |
| Carne de vaca,porc,pui | 120g |
| Faina | 5g |
| Ou | 20g |
| Smantana | 25g |
| Rosii in bullion | 50g |
| Ceapa | 20g |
| Sare | 1g |
| Pasta tomate | 20 gr |
| Cascaval | 25gr |
| Rosii | 50gr |
| Vinete | 100gr |
| Piper | 2gr |
| Verdeata | 2gr |

MANCARE DE SPANAC CU CARNE

CALORII 192,4

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|---------------------------|
| Spanac congelat | 200 g |
| Ulei | 15g |
| Pasta de tomate | 20g |
| Ceapa | 50g |
| Usturoi | 5g |
| Faina | 5g |
| Carne maruntita | 120 gr |
| Pulpe pui | 200-250 gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180 g |
| Rosii in bullion | 50 gr |
| Rosii | 50 gr |
| Carne maruntita | 120 gr |
| Lamaie | 5gr |

ARDEI UMPLUTI CU CARNE

CALORII 273.5

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|--------------------|
| Ardei gras | 200 gr |
| Orez | 10gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 20gr |
| Faina | 10-15gr |
| Ulei | 10-15gr |
| Verdeata , piper, sare | 2gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Smantana | 25gr |
| Carne porc,pui,vita | 120gr |

ARDEI UMPLUTI CU OREZ

CALORII 338

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------------------------|--------------------|
| Ardei gras | 200 gr |
| Orez | 50gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 20gr |
| Faina | 10gr |
| Morcovi | 30gr |
| Ulei | 15gr |
| Rosii in bulion | 10gr |
| Ciuperci (optional) | 10gr |
| Smantana | 25gr |
| Verdeata, piper, sare ,foi dafin | 2gr |

CHIFTELE MARINATE

CALORII 300

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|--|--------------------|
| Carne porc,pui,vita | 120gr |
| Ceapa | 50gr |
| Faina | 15gr |
| Usturoi | 10gr |
| Morcovi | 10 gr |
| cartofi | 20 gr |
| Paine | 10 gr |
| Oua | 20 gr |
| Bulion | 20 gr |
| Rosii in bullion | 50 gr |
| Ulei | 20gr |
| Verdeata, piper, foi dafin, sare,zahar | 2gr |

CARTOFI GRATINATI

CALORII 314

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|---------------------------|
| Cartofi | 400gr |
| Branza telemea/br vaci | 70gr |
| Cascaval | 25gr |
| Lapte praf | 20gr |
| Unt | 10gr |
| Smantana | 25gr |
| Oua | 20gr |
| Faina | 5gr |
| Ulei | 15gr |

CIULAMA CU CIUPERCI SI MAMALIGA
CALORII 330

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------------------|-------------------|
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |
| Carne maruntita pui,porc,vita | 120 gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Faina | 40gr |
| Ulei | 15gr |
| Smantana | 25gr |
| Verdeata , piper, sare | 2gr |
| Lapte praf | 20gr |
| Ciuperci | 100gr |
| Unt | 10gr |
| Malai | 70gr |
| Usturoi | 2gr |

CARTOFI PRAJITI

CALORII 330

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------|-------------------|
| Cartofi | 400-500gr |
| Sare | 2gr |
| Ulei | 20gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti

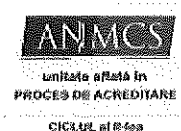


Sca. Curtea, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. 10/2007 ANSP.D.C.P.: 20809 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

DOVLECEI UMPLUTI CU CARNE

CALORII 273,5

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|-------------------|
| Dovlecei | 200gr |
| Orez | 10 gr |
| Ceapa | 30 gr |
| Carne pui,porc,vita | 120gr |
| Ulei | 15 gr |
| Bulion | 20gr |
| Faina | 15 gr |
| laurt | 30 gr |
| Smantana | 25gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50 gr |
| Verdeata , sare ,piper | 2gr |



Instanța Oncologică

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sca. Europei, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022320, CE 4203709 Nr. 04/2005 ANSP.D.C.P.: 209/09 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.3262 e-mail: secretariat@icb.ro - www.icb.ro

DOVLECEI UMPLUTI CU OREZ

CALORII 338

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|--------------------|
| Dovlecei | 200gr |
| Orez | 40 gr |
| Ceapa | 40 gr |
| Morcovi | 30 gr |
| Ulei | 15 gr |
| Bulion | 20 gr |
| Faina | 15 gr |
| laurt | 30 gr |
| Smantana | 25 gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50 gr |
| verdeata | 2 gr |
| sare ,piper | 2gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sca. Doctori, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CF 4203709 Nr. 040/2007 ANSP.D.C.P.: 20809 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretaria@iob.ro - www.iob.ro

GHIVECI DE LEGUME CU CARNE

CALORII 285,6

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|--------------------|
| Cartofi | 300 gr |
| Morcovi | 40 gr |
| Telina | 30 gr |
| Fasole verde | 70 gr |
| Mazare | 70 gr |
| Vinete | 70 gr |
| Ceapa | 50 gr |
| Albitura | 30 gr |
| Ardei gras | 50 gr |
| conopida | 70 gr |
| Legume congelate | 50 gr |
| Carne maruntita | 120 gr |
| Pulpe pui | 200-250 gr |
| Dovlecei | 70 gr |
| varza | 70 gr |
| Ardei gras | 50 gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50 gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |
| Bulion | 10 gr |
| Ulei | 20gr |
| Verdeata ,piper | 2gr |

MANCARE DE FASOLE VERDE

CALORII 189,6

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------------------|--------------------------|
| Fasole verde congelata | 200gr |
| Faina | 10gr |
| Bulion | 20gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Ulei | 20gr |
| Ceapa | 50gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |
| Legume congelate | 30 gr |
| Pulpe pui | 200-250 gr |
| Morcovi | 30 gr |
| Carne maruntita pui,porc,vita | 120 gr |
| Zahar | 1gr |
| Verdeata ,piper,usturoi | 2gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sca. Curtea, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. autoriz. ANSP.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@icb.ro - www.icb.ro

**MANCARE DE MASLINE CU CARNE
CALORII 120 + CARNE**

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------------------|--------------------------|
| Masline | 100gr |
| Faina | 10gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 20gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Ulei | 20gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180 gr |
| Carne maruntita pui,porc,vita | 120 gr |
| Pulpe pui | 200-250 gr |
| Ardei gras | 50gr |
| Zahar | 2gr |
| Verdeata ,piper,lamaie | 2 gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sos. Focșani, Nr. 252, Sector 2, București cod 022328, CE 4203709 Nr. ordine ANSP.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax 021-318.32.62 e-mail: secretariat@icb.ro - www.icb.ro

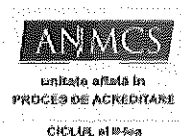
**MANCARE DE MAZARE CU CARNE
CALORII 309**

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------------|---------------------------|
| Mazare congelata | 200gr |
| Ceapa | 50gr |
| Faina | 10gr |
| Bulion | 20gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Ulei | 15-20gr |
| Morcovi | 20 gr |
| Ardei gras | 40 gr |
| Friptura pui ,porc,vita | 160-180 gr |
| Carne maruntita | 120 gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Verdeata ,piper,sare | 2gr |
| Foidafin | 1gr |
| Zahar | 2gr |

MANCARE DE SPANAC CU CARNE

CALORII 192,4

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|--------------------------------|---------------------------|
| Spanac congelat | 200gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 20gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Faina | 10gr |
| Ardei gras | 30 gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160 -180gr |
| Pulpe pui | 200-250 gr |
| Carne maruntita pui,porc,vita | 120gr |
| Verdeata ,piper,lamaie,usturoi | 2 gr |
| Ulei | 15 gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sca. Curtea Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022323, CE 4203709 Nr. autoriz. ANSP.D.C.P.: 20809 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01, Fax 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

TOCANITA DE CARTOFI CU CARNE

CALORII 367,2

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-----------------------------------|--------------------|
| Cartofi | 300-400gr |
| Carne maruntita pui,porc,vita | 120gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 20gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160 -180gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Ardei gras | 50 gr |
| Rosii in bullion | 50 gr |
| Rosii | 50gr |
| Faina | 10gr |
| Ulei | 20gr |
| Verdeata, piper,usturoi,foi dafin | 2 gr |

**MANCARE DE CONOPIDA CU CARNE
 CALORII 202**

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------------|--------------------------|
| Conopida congelata | 200gr |
| Faina | 10gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 10gr |
| Rosii sau rosii proaspete | 50gr |
| Carne maruntita pui, porc, vita | 120gr |
| Friptura pui, porc, vita | 160-180 gr |
| Zahar | 1gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Ulei | 15ml |
| Sare, piper, verdeata | 2gr |

OSTROPEL CU CARNE SI MAMALIGA

CALORII 315

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|-------------------|
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Faina | 20gr |
| Malai | 60gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Ulei | 15ml |
| Bullion | 20gr |
| Unt | 10gr |
| Ardei gras | 30gr |
| Ceapa | 50gr |
| Usturoi | 5 gr |
| Verdeata ,piper,sare | 2 gr |

PILAF SARBESC

CALORII 361.6

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|--------------------------|
| Orez | 70gr |
| Bulion | 10gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Ceapa | 40gr |
| Ardei gras | 50gr |
| Morcovi | 50gr |
| Ulei | 15ml |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Friptura | 160 -180gr |
| Verdeata , piper | 2gr |
| Carne maruntita | 120gr |

PILAF CU LEGUME/CIUPERCI

CALORII 320

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------------|--------------------|
| Orez | 70gr |
| Albitura | 30gr |
| Ciuperci | 50gr |
| Ceapa | 40gr |
| Ardei gras | 40gr |
| Morcovi | 50gr |
| Ulei | 20ml |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |
| Verdeata , piper ,sare | 2gr |
| Carne maruntita {Pui,porc,vita} | 120gr |

PIURE DE CARTOFI SI SALATA VARZA

CALORII 749,2

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------|--------------------|
| Cartofi | 350-400 gr |
| Varza | 300 gr |
| sare,piper | 2 gr |
| Unt | 10 gr |
| lapte praf | 25gr |
| Otet | 10 ml |
| ulei | 15ml |

SNITEL

CALORII 500

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|-------------------|
| Carne pui,porc,vita | 160-180gr |
| Oua | 20gr |
| Sare | 1gr |
| Pesmet | 10gr |
| Faina | 10gr |
| Ulei | 30gr |

SARMALE CU CARNE

CALORII 582

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|--------------------|
| Varza acra | 400gr |
| Carne porc,pui,vita | 120gr |
| Orez | 10gr |
| Ceapa | 50gr |
| Bulion | 10gr |
| Sare | 1gr |
| Cimbru,piper,foi dafin | 2gr |
| Rosii in bullion | 50gr |
| Ulei | 20ml |

TOCANITA DE CIUPERCI
CALORII 103

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-----------------------------|---------------------------|
| Carne maruntita | 120gr |
| Ceapa | 50gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Bulion | 10gr |
| Ciuperci | 250-300gr |
| Ulei | 15ml |
| Faina | 10 gr |
| Verdeata,piper,usturoi,sare | 2gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |

VARZA CU CARNE SI MAMALIGUTA

CALORII 579

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|--|-------------------|
| Varza acra / dulce | 400gr |
| Carne maruntita pui,porc,vita | 120gr |
| Pulpe pui | 200-250gr |
| Friptura pui,porc,vita | 160-180gr |
| Bulion | 20gr |
| Rosii sau rosii in bulion | 50gr |
| Ulei | 20ml |
| Malai | 70gr |
| Piper, foi dafin ,cimbru,sare,verdeata | 2gr |
| Ceapa | 50gr |

VARZA A LA CLUJ

CALORII 582

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|--|--------------------|
| Varza acra /dulce | 400gr |
| Carne toccata (pui,porc,vita) | 120gr |
| Ulei | 20ml |
| Rosii in bulon | 50gr |
| Smantana | 25gr |
| Bulion | 20gr |
| Rosii | 50gr |
| Orez | 10gr |
| Piper, foi dafin ,verdeata,cimbru,sare | 2gr |

MUSACA DE CARTOFI CU CARNE

CALORII 598,3

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------------------|--------------------------|
| Cartofi | 300gr |
| Ceapa | 50 gr |
| Rosii | 50gr |
| Bulion | 20gr |
| Carne tocata pui,porc,vita | 120gr |
| Oua | 20gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Sare,piper,verdeata | 2gr |
| Ulei | 15ml |
| Faina | 5gr |
| Cascaval | 25gr |

TOCHITURA CU MAMALIGA

CALORII 687,8

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|--------------------|
| Carne pui,porc,vita | 100gr |
| Pipote si inimioare | 70 gr |
| Ficat pui | 70 gr |
| Muschi fille | 50 gr |
| Ceapa | 50 gr |
| Rosii in bulion | 50gr |
| Bulion | 10gr |
| Ulei | 15 ml |
| Foidafin | 1 gr |
| Piper,sare | 2 gr |
| Usturoi | 5gr |
| Faina | 5gr |
| Malai | 70gr |

SOTE DE CIUPERCI

CALORII 146

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|--------------------------|--------------------------|
| Ciuperci | 200-250gr |
| Usturoi | 5gr |
| Ulei | 10ml |
| Verdeata | 3gr |
| Sare | 2gr |
| Unt | 10gr |
| Friptura pui, porc, vita | 160-180gr |

SOTE DE FASOLE VERDE
CALORII 100

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------|--------------------|
| Fasole verde | 200gr |
| Verdeata,sare,piper | 2gr |
| Morcov | 50gr |
| Ulei | 10ml |
| Unt | 10gr |

SOTE DE LEGUME

CALORII 110

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------|--------------------|
| Morcovi | 70gr |
| Maza re | 70gr |
| Cartofi | 100gr |
| Fasole verde | 70gr |
| ulei | 10ml |
| sare | 1gr |
| Dovlecei | 100gr |
| Unt | 10 gr |
| Verdeata ,sare | 2 gr |

SOTE MAZARE

CALORII 164

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------|--------------------|
| Mazare | 200 gr |
| Unt | 10 ml |
| morcovi | 70 gr |
| Sare | 1 gr |
| Verdeata | 2 gr |

SALATA ORIENTALA

CALORII 392.4

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-----------------------|--------------------------|
| Ulei | 20gr |
| Cartofi | 400gr |
| Ceapa | 100gr |
| Masline | 50gr |
| Castraveti acri | 50gr |
| Ardei gras | 50gr |
| Gogosari | 50gr |
| Oua | 20gr |
| Sare, piper, verdeata | 2gr |
| Otet | 10 ml |

MAMALIGA CU BRANZA SI SMANTANA

CALORII 255,6

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|------------------------|--------------------|
| Malai | 70 gr |
| Branza de vaci,telemea | 100gr |
| Smantana | 100gr |
| Ulei | 10gr |

BUDINCA DE MACAROANE CU BRANZA

CALORII 493

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|--------------------------------|--------------------|
| Paste fainoase | 70gr |
| Branza telemea/ branza de vaci | 70gr |
| Unt | 10gr |
| Esente,sare | 2gr |
| Cascaval | 25gr |
| Oua | 20gr |
| Zahar | 10 gr |
| Stafide | 2gr |
| Smantana | 25gr |
| Ulei | 10 gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



ISO 9001 Certificat nr. 251C

Sos. Fundati Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. 10/2004 AN SP.D.C.P.: 20909 Tel: 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

OMLETA DIETETICA CU BRANZA DE VACI
CALORII 100

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------|-------------------|
| Oua | 1 buc |
| Ulei /unt | 10gr |
| Branza de vaci | 50gr |
| Lapte | 20gr |
| Verdeata | 1 gr |

OREZ CU LAPTE

CALORII 400

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---|--------------------|
| lapte praf | 30gr |
| Esente,zahar vanilat,scortisoara,lamaie | 2gr |
| Sare | 1gr |
| Orez | 60gr |
| Scortisoara | 2gr |
| Zahar | 20gr |

ANMCSunRețea acreditată în
PROCES DE ACREDITARE

CICLUL al II-lea

**Institutul Oncologic****Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti**

ISO 9001 Certificat nr. 7510

Sos. Fundeni Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. notifica ANSP.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01, Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretaria@job.ro - www.io.ro

GRIS CU LAPTE**CALORII 269**

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-----------------------------|--------------------------|
| lapte praf | 30gr |
| Sare | 1gr |
| Esente,zahar vanilat,lamaie | 2gr |
| Gris | 30gr |
| Zahar | 20gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestiorcanu Bucuresti



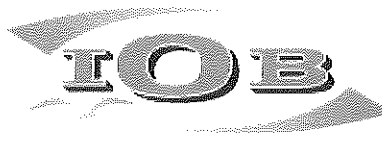
ISO 9001 Certificat nr. 2510

Sos. Fundeni Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022321.CE 4203709 Nr. notifica ANSP.D.CP.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

SALAM DE BISCUITI

CALORII 590

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-----------------------|--------------------|
| Biscuiti | 100 gr |
| Unt | 40gr |
| Cacao | 3gr |
| Lapte praf | 20gr |
| Stafide | 10gr |
| Gem | 30gr |
| Rahat | 100gr |
| Sare | 1gr |
| Esenta ,zahar vanilat | 2gr |
| Zahar | 10gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestiorceanu Bucuresti



50 500-Certificat nr. 250C

Sos. Funderi Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CF 4203709 Nr. 04/2007, ANSP.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretaria@iob.ro - www.iob.ro

GOGOSI
CALORII 452

| Ingrediente: | Cantitate (grame) |
|-----------------------------|--------------------|
| Zahar | 10 gr |
| Lapte praf | 10gr |
| Esente,lamaie,zahar vanilat | 2gr |
| Sare | 1gr |
| Gem | 30gr |
| Ulei | 30ml |
| Faina | 70gr |
| Oua | 30gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



50 500 Certificat nr. 25/C

Sos. Fundeni Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4206709 Nr. 101/2005 ANSP.D.C.P.: 20609 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax 021-318.32.62 e-mail secretaria@iob.ro - www.iob.ro

CLATITE CU GEM

CALORII 239

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------|--------------------|
| Ulei | 20ml |
| Faina | 50gr |
| Lapte praf | 15gr |
| Oua | 20 gr |
| Gem | 50gr |
| Sare | 1gr |
| Esente | 2gr |
| Zahar vanilat | 2gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestianu București



ISO 9001 Certificat nr. 2510

Sos. Fundulea Nr. 252, Sector 2, București cod 022328, CE 4203709 Nr. 10/1998 ANSPD.CP.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01, Fax: 021-318.3262 e-mail: secretaria@iob.ro - www.iob.ro

CORNURI CU GEM / RAHAT

CALORII 271

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|---------------------------|-------------------|
| Ulei | 10ml |
| Faina | 70gr |
| Lapte praf | 15gr |
| Oua | 20gr |
| Gem | 30gr |
| Rahat | 50gr |
| Esente,sare,zahar vanilat | 2gr |
| Unt | 10gr |
| Drojdie | 1gr |

CHEK
CALORII 309

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------------------------|--------------------|
| Ulei | 20ml |
| Faina | 50gr |
| Lapte praf | 15gr |
| Oua | 20gr |
| Cacao | 5gr |
| Sare,esente,zahar vanilat,lamaie | 1gr |
| Stafide | 5gr |
| Praf de copt | 1gr |
| Rahat | 10gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu București



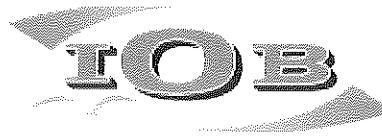
50 500 Certificat nr. 250

Sos. Euzeriu Nr. 252, Sector 2, București cod 022326, CE 4203709 Nr. 00033 AN.SP.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

PLACINTA CU BRANZA DE VACI

CALORII 482

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|----------------|--------------------|
| Faina | 70gr |
| Branza de vaci | 70gr |
| Oua | 20gr |
| Smantana | 20gr |
| Stafide | 5gr |
| Zahar | 10gr |
| Ulei | 10ml |
| Lamaie | 2gr |
| Unt | 10gr |
| Gris | 10gr |
| laurt | 40gr |
| Esenta | 2gr |
| Zahar vanilat | 2gr |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sos. Fundez Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328 CE 4203709 Nr. autoriz. ANSP D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

PLACINTA CU MERE

CALORII 332

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------|-------------------|
| Faina | 70gr |
| Mere | 300gr |
| Unt | 10gr |
| Scortisoara | 5gr |
| Stafide | 5gr |
| Zahar | 20gr |
| Ulei | 10ml |



Institutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



ISO 5000:2015 Certificat nr. 251C

Sos. Europei Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022338, CE 4203709 Nr. 040/2004 AN SP D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.3262 e-mail: secretaria@io.ro - www.io.ro

MIC DEJUN / SUPLIMENT

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------------------------|--------------------|
| Cascaval | 40gr/80gr |
| Salam /parizer | 40gr/80gr |
| Sunca presata /muschi file | 40gr/80gr |
| Rosii /castraveti /ardei | 100gr |
| Cas /branza telemea /branza de vaci | 100gr |
| Ou | 1 buc |
| Gem /miere | 1 buc |
| Crenwursti | 120-140gr |
| Branza fagaras 200gr | 1 buc |
| Branza topita | 2 buc |
| Unt 10gr | 1 buc |
| laurt 200gr | 1 buc |

GASTROSTOMA

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------|---------------------------|
| ULEI | 5 ML |
| LAPTE PRAF | 50 GR |
| OUA | 2 BUC |
| ZAHAR | 5 GR |
| CACAO | 5 GR |
| BRANZA DE VACI | 50 GR |
| SMANTANA | 20 GR |
| CEAI,COMPOT | 50 ML |

SEMISOLID

| Ingredient | Cantitate (grame) |
|-------------------|---------------------------|
| OUA | 2 BUC |
| LAPTE PRAF | 50 GR |
| CARNE PUJ | 160 GR |
| BR FAGARAS 200GR | 1 BUC |
| SMANTANA | 20 GR |
| ZAHAR | 5GR |
| CEAI,COMPOT | 50 ML |
| IAURT | 1 BUC |
| CACAO | 5GR |