

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

**APROBAT
MANAGER,**

Călin Bostan

APROBAT

**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**, emisă 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 dezinsecție** (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 hrană 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, dezinsecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinsecție efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinsecția 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 sanatare;
- 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 sanatare;
- 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

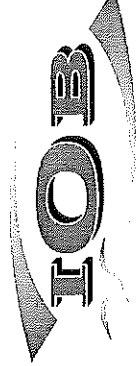
Anexa 2 - Propuneri meniuri pacienți /medici

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, București cod 022328, CF 4203709 Nr. notifiere 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 - Cantități minime maxime și valori minime maxime contract subsecvent și 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 MENU	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 MENIU	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	CEAI250gr,UNT10gr, 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	CEAI250ml,UNT 10gr,SUNCA PUI80gr PAINE		SUPA LEGUME CU GALUSTI 300GR MANCARE SPANAC 250GR FRIPTURA PORC150GR	IAURT	GRATAR PUI150gr PASTE BRANZA TELEMEA300gr, CEAI250ml
Comun	CEAI250ml,UNT 10gr,SUNCA 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 MAC JOI
Noe

ANEXA 2 MENIU VINERI. VARIANTA 1

TIP MENIU	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

Bucatar MARE 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

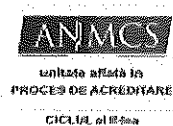
CIORBA DE PUI A LA GREC

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

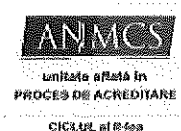


Sca. Curtea, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. 10/2007 ANSP.D.C.P.: 20809 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01; Fax: 021-318.32.62 e-mail: secretariat@iob.ro - www.iob.ro

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



Instiutul Oncologic

Prof. Dr. Alexandru Trestioreanu Bucuresti



Sca. Europei, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022320, CE 4203709 Nr. autoriz. ANSP.D.C.P.: 20909 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. D. nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CF 4203709 Nr. 0407/2007 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. Europei, 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. Fierarj, Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4203709 Nr. autorizatie ANSP.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

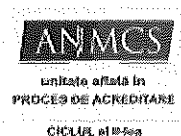
**MANCARE DE MAZARE CU CARNE
CALORII 309**

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. 101/2004 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

IOB**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.job.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



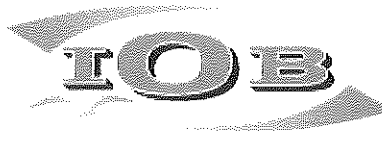
ISO 9001 Certificat nr. 2510

Sos. Fundeni Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022321, CE 4203709 Nr. notifica ANSPD.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

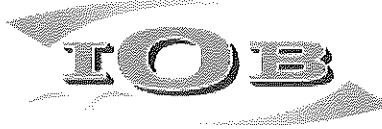


50 500-Certificat nr. 250C

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. Fandari Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022328, CE 4206709 Nr. 10/1000 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 Trestianeanu București



ISO 9001 Certificat nr. 2510

Sos. Fundelor Nr. 252, Sector 2, București cod 022328, CE 4203709 Nr. 10/1997 ANSP.D.C.P.: 20909 Tel. 021-227.10.00, 021-227.10.01, Fax: 021-318.3262 e-mail: secretaria@iobro - www.iobro

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



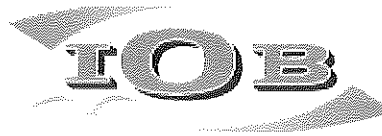
50 500 Certificat nr. 250

Sos. Fundeni Nr. 252, Sector 2, București cod 022326, CE 4203709 Nr. 000000 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. Fundeni 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 5000:2005 Certificat nr. 251C

Sos. Europei Nr. 252, Sector 2, Bucuresti cod 022338, CE 4203709 Nr. autorizatie ANSP.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