LISTA DE MENIURI

A. SUPE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Supa andaluza	400g
2	Supa crema de conopida	400g
3	Supa crema italiana	400g
4	Supa cu fasole boabe si costita	400g
5	Supa de toamna	400g
6	Supa de usturoi	400g
7	Supa italiana	400g
8	Supa bulion cu orez	400g
9	Supa crema de cartofi	400g
10	Supa cu cartofi si ciuperci	400g
11	Supa cu chimen	400g
12	Supa cu ciuperci si galuste	400g
13	Supa cu ciuperci si orez	400g
14	Supa cu conopida	400g
15	Supa cu fidea	400g
16	Supa cu galuste din gris	400g
17	Supa cu gulii	400g
18	Supa cu mazare si galuste	400g
19	Supa cu orez	400g
20	Supa cu orez si lamaie	400g
21	Supa cu oua	400g
22	Supa cu praz (germana)	400g
23	Supa cu praz si cartofi	400g
24	Supa cu taitei	400g
25	Supa cu taitei si cartofi	400g
26	Supa cu varza	400g
27	Supa cu ciuperci	400g
28	Supa de dovlecei	400g
29	Supa de spanac	400g
30	Supa din cartofi	400g
31	Supa din ceapa	400g
32	Supa de legume	400g
33	Supa minestrone	400g
34	Supa din rosii si orez	400g
35	Supa poloneza cu rosii	400g
36	Supa taraneasca cu taitei	400g
37	Supa din carne de gaina cu taitei	400g
38	Supa din carne de gaina cu orez	400g
39	Supa poloneza din carne de gaina	400g
40	Supa din carne de pui cu galuste	400g
41	Supa din carne de pui cu taitei	400g
42	Supa din pasare cu galuste	400g
43	Supa din carne de vita cu galuste	400g
44	Supa din carne de vita cu zdrente	400g
45	Supa gulas	400g

B. CREME

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Crema cu macaroane	200g
2	Crema din cartofi	200g
3	Crema din conopida	200g
4	Crema din dovlecei	200g
5	Crema din fasole boabe	200g
6	Crema din gulii	200g
7	Crema din mazare	200g
8	Crema de morcovi	200g
9	Crema din legume	400g
10	Crema din orez	200g
11	Crema din salata verde	200g
12	Crema din spanac	200g
13	Crema din telina	200g
14	Crema din carne de pui	200g
15	Crema din ciuperci cu carne de gaina	200g

C. CIORBE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Ciorba bulgareasca	400g
2	Ciorba cu cartofi	400g
3	Ciorba cu fasole boabe	400g
4	Ciorba cu fasole boabe si costita	400g
5	Ciorba cu loboda	400g
6	Ciorba cu salata verde	400g
7	Ciorba de cartofi cu sos alb	400g
8	Ciorba cu sfecla	400g
9	Ciorba ardeleneasca cu loboda	400g
10	Ciorba cu dovlecei	400g
11	Ciorba cu dovlecei (a la grec)	400g
12	Ciorba cu fasole verde	400g
13	Ciorba cu praz	400g
14	Ciorba cu varza alba	400g
15	Ciorba din legume proaspete	400g
16	Ciorba taraneasca din legume	400g
17	Ciorba ucraineana din legume	400g
18	Ciorba ardeleneasca cu carne de manzat	400g
19	Ciorba ardeleneasca cu carne de miel	400g
20	Ciorba ardeleneasca cu carne de porc	400g
21	Ciorba cu carne de manzat (a la grec)	400g
22	Ciorba cu carne de miel	400g
23	Ciorba cu carne de pui	400g
24	Ciorba cu carne de pui (a la grec)	400g
25	Ciorba cu carne de pui si rosii	400g
26	Ciorba cu carne de vita (a la grec)	400g
27	Ciorba cu carne de vita si legume	400g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
28	Ciorba cu perisoare I	400g
29	Ciorba cu perisoare II	400g
30	Ciorba cu perisoare (a la grec)	400g
31	Ciorba de burta	400g
32	Ciorba de crap	400g
33	Ciorba de fasole boabe cu sos alb	400g
34	Ciorba de maruntaie de pui (a la grec)	400g
35	Ciorba de miel cu macris	400g
36	Ciorba de pasare cu usturoi	400g
37	Ciorba de potroace	400g
38	Ciorba de varza cu afumatura	400g
39	Ciorba pescareasca	400g
40	Ciorba taraneasca din carne de manzat	400g
41	Ciorba taraneasca cu carne de pui	400g
42	Ciorba taraneasca cu carne de porc	400g
43	Ciorba taraneasca cu carne de porc (a la grec)	400g
44	Ciorba taraneasca cu carne de vita	400g

D. BORSURI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Bors craiovean	400g
2	Bors de ciuperci	400g
3	Bors de dovlecei	400g
4	Bors de loboda	400g
5	Bors de praz	400g
6	Bors de primavara	400g
7	Bors de zarzavat	400g
8	Bors moldovenesc cu fasole boabe	400g
9	Bors cu carne de miel	400g
10	Bors moldovenesc	400g
11	Bors pescaresc	400g
12	Bors polonez	400g
13	Bors rusesc	400g
14	Bors cu spanac si carne de vita	400g
15	Bors ucrainean	400g

E. MANCARURI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Ardei sarbesc	100g
2	Ardei copti cu sos alb	100g
3	Ardei umpluti cu legume	100g
4	Ardei umpluti cu orez	300g
5	Budinca din conopida	220g
6	Budinca din legume	200g
7	Budinca din legume cu sos din smantana	250g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
8	Budinca din morcovi	250g
9	Budinca din praz	210g
10	Budinca din spanac	220g
11	Cartofi copti cu crusta de sare	140g
12	Cartofi cu ciuperci	260g
13	Cartofi cu masline	260g
14	Cartofi cu smantana	250g
15	Cartofi cu smantana (ardelenesti)	300g
16	Cartofi cu sunca gratinati	300g
17	Cartofi cu unt si smantana	260g
18	Cartofi cu usturoi la cuptor	140g
19	Cartofi fierti cu unt	320g
20	Cartofi gratinati	250g
21	Cartofi gratinati cu branza de vaci	300g
22	Cartofi parizieni	300g
23	Cartofi surpriza	150g
24	Cartofi umpluti	300g
25	Cartofi umpluti cu branza	250g
26	Cartofi umpluti cu ciuperci	270g
27	Cartofi umpluti cu orez	180g
28	Chiftele din cartofi cu mazare sote	275g
29	Chiftelute din cartofi cu piure din spanac	275g
30	Chiftelute din legume cu piure din spanac	330g
31	Chiftelute din orez	140g
32	Ciulama cu ciuperci	260g
33	Ciuperci cu orez	100g
34	Ciuperci cu smantana	250g
35	Conopida cu smantana	300g
36	Conopida cu sos de smantana	350g
37	Conopida cu unt si cascaval	250g
38	Conopida gratinata	200g
39	Conopida gratinata cu ciuperci	250g
40	Conopida la cuptor	150g
41	Conopida pane	200g
42	Conopida poloneza	200g
43	Dovlecei cu cimbru	300g
44	Dovlecei cu piper	120g
45	Dovlecei cu smantana (ardelenesti)	300g
46	Dovlecei cu sos de smantana	200g
47	Dovlecei cu unt si smantana	200g
48	Dovlecei gratinati	200g
49	Dovlecei pane	120g
50	Fasole batuta	200g
51	Fasole verde cu smantana (ardeleneasca)	250g
52	Fasole verde cu unt si smantana	200g
53	Friganele cu mazare	140g
54	Galuste din griş cu piure din spanac	220g
55	Ghiveci din legume	300g
56	Ghiveci din legume (de toamna)	300g
57	Ghiveci din legume proaspete de vara	300g
58	Gulas vegetarian (bulgaresc)	320g
59	Iahnie de cartofi	250g
60	Iahnie de fasole boabe	150g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
61	Legume asortate gratinate	250g
62	Legume combinate gratinate	150g
63	Legume cu sos dietetic	120g
64	Mazare verde cu smantana	300g
65	Mancare de morcovi	300g
66	Mancare de salata verde	250g
67	Mancare de urzici	120g
68	Morcovi sote	150g
69	Musaca de legume cu sos tomat	250g
70	Papricas cu ciuperci	250g
71	Perisoare din cartofi cu sos tomat	250g
72	Pilaf cu praz	250g
73	Piure de mere	150g
74	Piure din cartofi cu friganele	250g
75	Piure din spanac cu friganele	230g
76	Piure din spanac cu ochiuri romanesti	260g
77	Piure cu spanac cu usturoi	180g
78	Praz cu masline	275g
79	Praz cu unt	180g
80	Plachie de fasole boabe	100g
81	Ravioli cu spanac	300g
82	Rosii umplute cu ciuperci	150g
83	Rosii umplute cu orez	300g
84	Sarmale cu orez in foi de varza	350g
85	Sarmale cu orez in foi de vita	200g
86	Sote de mazare	100g
87	Spanac cu ciuperci gratinate	165g
88	Sufleu de salata	90g
89	Sufleu de spanac	200g
90	Sufleu de vinete	150g
91	Snitel din legume	250g
92	Snitel vegetarian din cartofi	350g
93	Tarta cu legume	240g
94	Tarta cu ciuperci	100g
95	Tocana de ardei cu orez	120g
96	Tocana de orez cu legume	300g
97	Tocana din legume (calugareasca)	250g
98	Tocana dobrogeana din legume	220g
99	Telina cu masline	265g
100	Varza acra cu smantana	250g
101	Varza cehoslovaca	150g
102	Varza cu orez	350g
103	Varza cu taitei	250g
104	Vegetale la tigaie	180g
105	Vinete bulgaresti	250g
106	Vinete impanate	250g
107	Vinete pane	100g
108	Vinete provincial	250g
109	Vinete umplute cu legume mexicane	130g
110	Budinca din ciuperci	170g
111	Gogosari cu orez si ochiuri	350g
112	Musaca din legume „Gradinar”	280g
113	Pilaf cu ciuperci si cascaval	350g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
114	Pilaf cu ciuperci si sos de smantana	300g
115	Pilaf din dovlecei	300g
116	Rizoto cu sunca si svaiter	220g
117	Rizoto milanez	300g
118	Varza alba asezata	300g

F. MANCARURI CU PESTE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Caras prajit	100g
2	Cartofi umpluti cu stavrid	350g
3	Chiftele marinate din stavrid	250g
4	Chiftelute din peste cu salata de castraveti	200g
5	Chiftelute din stavrid	150g
6	Ciorba de stavrid	400g
7	Cod cu lamaie	350g
8	Cod cu ierburi aromatice la cuptor	150g
9	Crap cu masline	250g
10	Crap cu verdeturi	300g
11	Crap marinaresc	250g
12	Crap pane	100g
13	Crap pescaresc	200g
14	Crap pe varza	250g
15	Crap portughez	250g
16	Crap prajit	100g
17	Crap provincial	200g
18	Crap rasol	300g
19	Crap sarbesc	300g
20	Crochete din stavrid	150g
21	File de salau cu ciuperci	250g
22	File de salau gratinat	250g
23	File de salau pane	120g
24	File de salau portughez	250g
25	File de salau prajit	100g
26	Friptura de peste	200g
27	Ghiveci cu crap	300g
28	Legume cu stavrid rasol	200g
29	Marinata cu crap	200g
30	Marinata cu stavrid	200g
31	Medalion din stavrid	300g
32	Merluciu fript in tigaie cu smantana	150g
33	Musaca de cartofi cu stavrid	350g
34	Pane de stavrid	100g
35	Pastrav a la russe	230g
36	Pastrav prajit	150g
37	Pastrav umplut	200g
38	Peste rasol cu sos de vin	150g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
39	Peste pescaresc	150g
40	Pilaf cu file de peste	300g
41	Plachie de crap	300g
42	Saramura de crap	200g
43	Salata de stavrid cu ceapa	120g

G. MANCARURI DIN PASTE FAINOASE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Budinca din macaroane cu sos tomat	250g
2	Budinca din macaroane cu sunca	250g
3	Iofca cu branza de vaci	275g
4	Macaroane cu branza	250g
5	Macaroane cu branza si ton	300g
6	Macaroane cu ciuperci si sos tomat	250g
7	Macaroane cu sunca si sos tomat	275g
8	Macaroane cu ficatei de pasare si sos tomat	250g
9	Macaroane cu sos tomat	300g
10	Macaroane cu sunca si sos tomat	275g
11	Macaroane gratinate	250g
12	Macaroane milaneze	300g
13	Paste fainoase cu carnati trandafir	300g
14	Paste fainoase cu fasole	200g
15	Paste fainoase cu legume si condimente	300g
16	Spaghete Carbonara	270g
17	Spaghete cu bacon si masline	250g
18	Spaghete cu branza de vaci	300g
19	Spaghete cu rosii si masline	250g
20	Spaghete cu vinete si ardei	350g
21	Tagliatelle cu ciuperci	250g
22	Taitei cu branza	250g

H. MANCARURI DIN CARNE TOCATA

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Batoane din carne de pui	100g
2	Burgeri din carne de curcan cu branza	100g
3	Cartofi umpluti cu carne de pui	300g
4	Clatite umplute cu carne de pui	200g
5	Parjoale din carne de pui	70g
6	Perisoare din piept de pasare cu suc de rosii	170g
7	Ravioli cu carne de pui (gratinati)	300g
8	Rulada de curcan	125g
9	Sarmale cu carne de pui in foi de varza	350g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
10	Tocatura de curcan cu paste fainoase	460g
11	Chiftele de cartofi cu carne	40g
12	Chiftele din carne de porc	150g
13	Ciupeci umplute cu carne de porc	200g
14	Coltunasi din cartofi cu carne de porc	175g
15	File vienez	100g
16	Sarmale cu carne de porc in foi de varza	425g
17	Varza cu carne tocata de porc	350g
18	Budinca din cartofi cu carne de vita	200g
19	Budinca din carne cu sos din legume	230g
20	Chiftele din carne de vita	140g
21	Chiftelute marinate	230g
22	Clatite cu carne	200g
23	Dovlecei umpluti	280g
24	Macaroane cu carne de vita	250g
25	Mititei	100g
26	Musaca din cartofi	320g
27	Musaca din cartofi cu iaurt	320g
28	Musaca din dovlecei	320g
29	Musaca din macaroane	320g
30	Musaca din telina	320g
31	Musaca din vinete	320g
32	Musaca din vinete cu iaurt	320g
33	Parjoale moldovenesti	115g
34	Placinta cu carne tocata de vita si cu ciuperci	300g
35	Ravioli cu carne de vita si sos tomat	300g
36	Rosii umplute cu carne de vita	300g
37	Rulada din carne de vita cu ficatei din pasare	250g
38	Sarmale cu carne de vita in foi de varza	410g
39	Varza umpluta cu carne de vita	370g
40	Vinete umplute cu carne de vita	275g
41	Ardei umpluti	300g
42	Biftec cu ceapa prajita (berlinez)	250g
43	Chiftelute cu ciuperci	260g
44	Chiftelute cu ciuperci si sos de smantana	220g
45	Chiftelute cu marar	190g
46	Chiftelute cu sos de smantana	190g
47	Chiftelute cu sos tomat	190g
48	Friptura tocata	210g
49	Musaca de orez cu legume si carne	150g
50	Perisoare cu smantana	160g
51	Perisoare cu verdeata	295g
52	Sarmale in foi de varza	410g
53	Sarmalute in foi de stevie	300g

I. MANCARURI DIN LEGUME CU CARNE DE PASARE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Angemacht din carne de pui	310g
2	Blanchete de pui cu orez	390g
3	Budinca din ficat de pui	230g
4	Caserola cu pui si carnati	330g
5	Chebab de pui	150g
6	Ciulama de pui cu mamaliga	490g
7	Ciulama din pulpe de pui cu ciuperci si mamaliga	550g
8	Coltunasi cu carne de pui	300g
9	Crochete din carne de pui cu mazare	180g
10	Curcan cu umplutura de orez la cuptor	460g
11	Curcan la tava cu sos de ciuperci	300g
12	Friptura din carne de curcan la tava cu varza calita	300g
13	Friptura din carne de pui cu sos de legume	200g
14	Friptura din carne de pui cu sos tomat	150g
15	Friptura din carne de pui la tava cu legume	100g
16	Friptura din carne de pui la tava cu mujdei si mamaliga	350g
17	Gaina rasol cu legume si hrean	340g
18	Gulas cu carne de pui	200g
19	Kievskaia de pui	400g
20	Legume cu carne de pui	390g
21	Macaroane cu piept de pui	250g
22	Ostropel din carne de pui	310g
23	Papricas din carne de pui	310g
24	Piept de pui cu sos de ciuperci si smantana	280g
25	Piept de pui infasurat in sunca	160g
26	Pilaf cu carne de curcan	290g
27	Pilaf cu carne de pui	290g
28	Pilaf cu maruntaie de pui	260g
29	Pilaf cu pulpe de curcan	290g
30	Pui a la Kiev	170g
31	Pui cu ciuperci	260g
32	Pui cu ciuperci si masline	370g
33	Pui cu conopida	310g
34	Pui cu fasole verde	210g
35	Pui cu morcovi	250g
36	Pui cu masline	215g
37	Pui cu orez si sos suprem	320g
38	Pui cu rosii	320g
39	Pui cu smantana	240g
40	Pui cu vinete	310g
41	Pui frantuzesc	100g
42	Pui frantuzesc cu ciuperci	130g
43	Pui pane	150g
44	Pui parizian	240g
45	Pui sote cu arpagic	210g
46	Pui sote cu ciuperci si sos de smantana	240g
47	Pui sote cu conopida	290g
48	Pui sote cu galuste	290g
49	Pui sote cu smantana	190g
50	Pui Stroganoff	220g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
51	Pui umplut cu pastrama	200g
52	Pui umplut la tava	200g
53	Pulpe de pui cu parmezan	250g
54	Ragut din carne de pui	290g
55	Rizoto cu ficatei de pasare	275g
56	Sote din maruntaie de pui	220g
57	Tocana cu carne de pui	490g

J. MANCARURI DIN LEGUME CU CARNE DE PORC

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Carne de porc cu sos de smantana	150g
2	Carne de porc cu verdeturi	130g
3	Carne de porc in crusta	160g
4	Cartofi cu ciolan de porc	400g
5	Cartofi cu cotlet de porc (dobrogean)	320g
6	Cartofi cu cotlet de porc la cuptor	295g
7	Cartofi cu friptura de porc	370g
8	Cartofi frantuzesti cu pulpa de porc	260g
9	Cartofi inabusiti cu cotlet de porc	250g
10	Ciolan de porc cu usturoi	350g
11	Ciuperci cu carne de porc	210g
12	Conopida cu carne de porc	325g
13	Cotlet de porc (ardelenesc)	310g
14	Cotlet de porc (banatean)	350g
15	Cotlet de porc (bihorean)	300g
16	Cotlet de porc (gradinaresc)	220g
17	Cotlet de porc (secuiesc)	260g
18	Cotlet de porc (vanatoresc)	340g
19	Cotlet de porc cu carnati	140g
20	Cotlet de porc cu creier si piure de cartofi	270g
21	Cotlet de porc cu legume	250g
22	Cotlet de porc cu sos de smantana	170g
23	Cotlet de porc cu sunca si piure de cartofi	320g
24	Cotlet de porc cu usturoi	110g
25	Cotlet de porc pane	100g
26	Crochete din carne de porc	180g
27	Crochete din carne de porc cu piure de cartofi	300g
28	Escalop de porc „Zingara”	180g
29	Fasole boabe cu carne de porc	350g
30	Fasole boabe cu ciolan de porc	450g
31	Fasole verde cu carne de porc	350g
32	Friptura de porc cehoslovaca	270g
33	Friptura de porc cu ciuperci	185g
34	Friptura de porc cu ghiveci bulgaresc	360g
35	Friptura din carne de porc cu rosii	160g
36	Friptura din carne de porc marinareasca	300g
37	Ghiveci bulgaresc	320g
38	Gratar de porc marinat	180g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
39	Gulas berlinez	150g
40	Gulas secuiesc	310g
41	Legume cu ciolan de porc	400g
42	Legume cu cotlet de porc (jardinier)	370g
43	Legume cu cotlet de porc si ciuperci	345g
44	Mazare cu carne de porc	260g
45	Mancare de cartofi cu carnat afumat	150g
46	Mancare de ceapa cu carne	120g
47	Muschi de porc cu sos de ciuperci	170g
48	Muschi de porc cu sos rubiniu	170g
49	Muschiulet de porc impanat cu usturoi si costita	70g
50	Orez cu ciolan de porc	400g
51	Ostropel cu carne de porc	280g
52	Papricas din carne de porc cu cartofi	250g
53	Piept de porc inabusit	60g
54	Pilaf oriental cu carne de porc	300g
55	Pulpa de porc cu ciuperci	185g
56	Rosii cu carne de porc	270g
57	Sote din carne de porc cu mamaliguta	380g
58	Spanac cu carne de porc	280g
59	Spanac cu friptura de porc	220g
60	Snitel de porc bratislava	100g
61	Snitel de porc cu ceapa	180g
62	Snitel de porc cu sos de lamaie	155g
63	Snitel de porc cu usturoi	295g
64	Snitel de porc praga	330g
65	Snitel figaro	200g
66	Snitel florentin	260g
67	Snitel natur din carne de porc	120g
68	Snitel pane din carne de porc	60g
69	Snitel parizian din carne de porc	60g
70	Sunca fiarta cu sos madera	185g
71	Tocana cu carne de porc „ardeleneasca"	230g
72	Tocana cu carne de porc"cazino"	210g
73	Tocana cu carne de porc si rosii	220g
74	Tocana cu carne de porc ungureasca	175g
75	Tocana sarbeasca cu carne	250g
76	Varza cu carne de porc	310g
77	Varza cu carne de porc si crenvursti	315g
78	Varza cu carne de porc (cehoslovaca)	300g
79	Varza cu carnati de porc	260g
80	Varza cu ciolan de porc	450g
81	Varza cu cotlet de porc	320g
82	Varza cu friptura de porc	270g
83	Vinete cu carne de porc	270g

K. MANCARURI DIN LEGUME CU CARNE DE VITA SI VITEL

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Antricot de vita brasovean	190g
2	Antricot de vita clujean	370g
3	Antricot de vita cu ceapa	190g
4	Antricot de vita cu ciuperci si smantana	340g
5	Antricot de vita cu smantana	290g
6	Antricot de vita la tingire	290g
7	Antricot de vita timisorean	290g
8	Biftec cu oua	110g
9	Carne de vita cu sos picant	285g
10	Ciuperci cu carne de vita	195g
11	Conopida cu carne de vita	365g
12	Dovlecei cu carne de vita	295g
13	Fasole boabe cu carne de vita	295g
14	Fasole verde cu carne de vita	295g
15	Friptura din carne de vita cu ficat (a la strasbourg)	200g
16	Friptura vanatoreasca din carne de vita	320g
17	Friptura picanta din carne de vita	145g
18	Galuste cu antricot de vita si mazare	185g
19	Ghiveci cu carne de vita	300g
20	Ghiveci din legume proaspete cu carne de vita(cap de piept)	310g
21	Ghiveci national	310g
22	Gulas muresan	245g
23	Gulas unguresc	245g
24	Gulas vienez	265g
25	Legume cu antricot de vita „cazino"	280g
26	Legume cu carne de vita	445g
27	Mazare cu carne de vita	245g
28	Mancare de rosii cu carne	120g
29	Morcovi cu carne de vita	265g
30	Muschi de vita cu ciuperci	190g
31	Muschi de vita cu costita	190g
32	Ostropel cu carne de vita	265g
33	Papricas din carne de vita cu cartofi	265g
34	Pulpa de vita la tava cu piure de cartofi	265g
35	Pulpa impanata de vita	350g
36	Rasol de vita	270g
37	Rosii cu carne de vita	295g
38	Rulou din carne de vita umplut cu macaroane	220g
39	Sfecla rosie cu carne de vita	245g
40	Spanac cu carne de vita	245g
41	Snitel din carne de vita	205g
42	Snitel din carne de vita cu ceapa	155g
43	Snitel din carne de vita cu orez	205g
44	Snitel din carne de vita cu sos de ardei	275g
45	Snitel pane din carne de vita	55g
46	Snitel parizian	170g
47	Snitel parizian din carne de vita	60g
48	Tocana bulgareasca cu carne de vita	245g
49	Tocana cu mamaliguta	395g
50	Tocana marinareasca	295g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
51	Tocana macelareasca	345g
52	Tocana nationala	175g
53	Tocana taraneasca	315g
54	Tochitura cu mamaliguta	270g
55	Telina cu carne de vita	245g
56	Varza cu carne de vita	310g
57	Vinete cu carne de vita	265g
58	Antricot de vitel pane	80g
59	Bame cu carne de vitel	225g
60	Chiftelute cu sos de marar	230g
61	Ciolan de vitel (osobuco milanez)	380g
62	Dovlecei cu carne de vitel	265g
63	Escalop de vitel cu ciuperci	170g
64	Medalion de vitel	240g
65	Piept de vitel umplut	190g
66	Pilaf cu carne de vitel	215g
67	Pulpa impanata de vitel	245g
68	Ragut de vitel cu sos de legume	275g
69	Rulou de vitel umplut cu ciuperci si orez	380g
70	Rulou de vitel umplut cu sunca si sos de smantana	350g
71	Stufat de vitel	265g
72	Snitel de vitel cu sos tomat	160g
73	Snitel de vitel „palermo”	60g
74	Snitel de vitel „praga”	60g
75	Snitel natur de vitel	100g
76	Snitel pane de vitel	60g
77	Snitel parizian de vitel	55g
78	Tocana de vitel (ardeleneasca)	315g
79	Tocana "debretin"	165g
80	Sote de vita "nicoresti"	255g
81	Sote de vita cu cartofi	265g

L. MANCARURI DIN LEGUME CU CARNE DE OVINE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Angemacht cu carne de miel	235g
2	Blanchete din carne de miel	350g
3	Carne de miel cu tarhon	200g
4	Ciuperci cu carne de miel	235g
5	Cotlet de miel pane	70g
6	Fasole verde cu carne de miel	285g
7	Ghiveci din maruntaie de miel	285g
8	Mazare cu carne de miel	285g
9	Miel cu sos de smantana(fricase)	285g
10	Papricas de miel cu cartofi	305g
11	Pilaf cu carne de miel	335g
12	Spanac cu carne de miel	165g
13	Stufat de miel	165g
14	Tocana cu carne de miel	265g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
15	Tocana de miel cu smantana	100g
16	Tocana de primavara cu carne de miel	165g
17	Verdeturi cu carne de miel(1)	285g
18	Berbec cu varza	335g
19	Fasole boabe cu carne de berbec	335g
20	Legume cu carne de berbec	385g
21	Ragut de berbec	270g
22	Snitel pane din carne de berbec	100g
23	Tocana cu carne de berbec(bulgareasca)	305g
24	Tocana cu carne de oaie	350g

M. PREPARATE DIN ORGANE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Ciulama de rinichi cu mamaliguta	420g
2	Creier la gratin cu ciuperci	120g
3	Drob cu organe de miel	200g
4	Ficat de porc cu ceapa	335g
5	Ficat de porc impanat cu slanina	75g
6	Ficat de porc pane	70g
7	Ficat de porc meuniere	90g
8	Ficat de porc papricat	350g
9	Ficat de porc "tirolez"	350g
10	Limba cu ceapa	120g
11	Limba cu ciuperci	120g
12	Limba cu marar	210g
13	Limba cu masline	100g
14	Limba cu rosii si ardei	120g
15	Limba cu piure de cartofi	250g
16	Limba cu sos tomat	300g
17	Limba rasol cu cartofi	180g
18	Mancarica de ciuperci cu ficat	140g
19	Papricas din rinichi de porc cu orez	180g
20	Pilaf cu creier de vita	250g
21	Sote din creier de vita	120g
22	Sote din ficat de porc	350g
23	Snitel cu creier	270g
24	Tocana cu ficat de porc	270g

N. FRIPTURI SI GARNITURI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Copanel de pui fript	100g / 1buc
2	Friptura din carne de pui la tava	100g
3	Ficatei de pasare la gratar	100g
4	Pui la rotisor	100g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
5	Piept de pui la gratar	100g
6	Carne de miel la frigare	90g
7	Friptura de miel la tava	100g
8	Friptura inabusita de miel	100g
9	Antricot de porc la gratar	90g
10	Carnati proaspeti de porc la tigaie	85g
11	Cotlet de porc la gratar	90g
12	Cotlet de porc la tava	70g
13	Ficat de porc la gratar	70g
14	Frigarui din carne de porc	70g
15	Frigarui din carne de porc si berbec	120g
16	Inima de porc la gratar	100g
17	Muschi de porc impanat	70g
18	Muschi de porc la gratar	90g
19	Piept de porc (scaricica)la gratar	100g
20	Pulpa de porc la tava	130g
21	Rinichi de porc la gratar	60g
22	Antricot de vita la gratar	100g
23	Creier prajit	100g
24	Escalop de vitel	100g
25	Ficat prajit	100g
26	Frigarui asortate	130g
27	Friptura de vitel la tava	70g
28	Friptura din carne de vita la tava	140g
29	Muschi de vita la gratar	100g
30	Pulpa de vita la tava	70g
31	Cartofi prajiti cu ceapa	100g
32	Cartofi cu ceapa	100g
33	Cartofi natur	150g
34	Cartofi prajiti	100g
35	Cartofi sote	100g
36	Ciuperci la gratar	100g
37	Fasole verde cu usturoi	100g
38	Fasole verde sote	100g
39	Friganele	50g
40	Garnitura asortata	200g
41	Griş garnitura	125g
42	Legume asortate	150g
43	Macaroane cu unt	130g
44	Mazare sote	90g
45	Morcovi sote	100g
46	Mamaliguta pripita	200g
47	Pilaf	100g
48	Pilaf de dovlecei	150g
49	Piure de cartofi	100g
50	Spanac cu smantana	100g
51	Sfecla rosie calita	100g
52	Varza calita	100g
53	Varza rosie inabusita (calita)	100g

O. SALATE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Salata asortata	200g
2	Salata bulgareasca din ciuperci	100g
3	Salata creata	160g
4	Salata de ardei copti	150g
5	Salata de ardei copti si rosii	200g
6	Salata de castraveti murati	200g
7	Salata de castraveti cu rosii	170g
8	Salata de ciuperci cu maioneza	110g
9	Salata de morcovi	160g
10	Salata de mere	100g
11	Salata de orez cu legume	100g
12	Salata de portocale	170g
13	Salata de vinete cu maioneza	80g
14	Salata din castraveti cu rosii si ceapa	170g
15	Salata din castraveti, rosii, ardei gras si ceapa	200g
16	Salata din ciuperci (poloneza)	100g
17	Salata din conopida	200g
18	Salata din conopida cu maioneza	110g
19	Salata din rosii	125g
20	Salata din rosii moldoveneasca	150g
21	Salata din rosii umplute (bulgareasca)	150g
22	Salata din sfecla rosie	150g
23	Salata din varza alba murata	200g
24	Salata din varza alba cu ardei gras	200g
25	Salata din varza alba proaspata	150g
26	Salata din varza rosie	150g
27	Salata verde ardeleneasca	150g
28	Salata verde	150g
29	Salata verde cu sos de mustar	150g

P. DULCIURI DE BUCATARIE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Budinca cu branza de vaci	150g
2	Budinca "CINA"	200g
3	Budinca din macaroane cu branza de vaci	250g
4	Budinca din gris cu sirop	175g
5	Budinca din gris cu sos de vin	180g
6	Budinca din macaroane si sirop	250g
7	Budinca din mere sau alte fructe	160g
8	Budinca cu fructe confiate	150g
9	Budinca din orez	110g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
10	Budinca din orez cu mere	275g
11	Budinca din orez cu nuci	75g
12	Budinca din orez cu sos de cacao	270g
13	Budinca din paine alba cu mere	170g
14	Budinca din taitei cu mac	200g
15	Budinca din taitei cu nuci	230g
16	Budinca din taitei cu sos de vanilie	230g
17	Chec cu cacao	75g
18	Chec cu rahat	100g
19	Cozonac	50g
20	Clatite cu branza de vaci	200g
21	Clatite cu dulceata	120g
22	Clatite cu gem	120g
23	Compot de caise sau piersici	250g
24	Compot de cirese	250g
25	Compot de gutui	250g
26	Compot de mere sau pere	250g
27	Compot de visine	250g
28	Crema de zahar caramel	120g
29	Crema cu sos de cacao	120g
30	Crema de zahar caramel cu lamaie	120g
31	Crema de zahar caramel cu portocale	120g
32	Gris cu lapte	150g
33	Gris cu frisca si fructe confiate	150g
34	Langosi	60g
35	Lapte de pasare	200g
36	Minciunele	150g
37	Mere coapte	100g
38	Mere in aluat de clatite	70g
39	Mere in foietaj	120g
40	Mere sufle	100g
41	Omleta cu mere	120g
42	Omleta sufle	120g
43	Orez cu frisca	175g
44	Orez cu lapte	150g
45	Orez cu mere	150g
46	Papanasi din lapte batut sau iaurt	100g
47	Papanasi	180g
48	Placinta cu branza de vaci	120g
49	Placinta cu branza de vaci si stafide	120g
50	Placinta cu mere	120g
51	Prajitura cu fructe	100g
52	Salata de portocale	100g
53	Savarine	150g
54	Sufleu de vanilie	200g
55	Strudel cu branza de vaci	120g
56	Strudel cu mere	120g
57	Tarte cu branza de vaci	65g
58	Taitei cu branza de vaci	300g
59	Taitei cu lapte	70g
60	Taitei cu mac	300g
61	Taitei cu nuci	300g

R. DULCIURI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Pufuleti (45g)	1 punga
2	Pufarine(25g)	1 punga
3	Eugenia(20g)	1 bucata
4	Napolitane (25g)	1 bucata
5	Turta dulce (40g)	2 bucati
6	Prajitura / Miniprajitura / Miniciocolata (30g)	1 bucata
7	Cornulete (45g)	2 bucati
8	Fundulite foietaj (35g)	2 bucati
9	Foietaj cu rahat (50g)	1 bucata
10	Ochelar cu nuca (80g)	1 bucata
11	Melc cu vanilie (80g)	1 bucata
12	Gogosi simple (60g)	1 bucata
13	Biscuiti (70g)	1 pachet
14	Ochelar cu gem(80g)	1 bucata
15	Corn cu rahat (80g)	1 bucata
16	Corn cu gem (80g)	1 bucata
17	Strudel cu mere (80g)	1 bucata
18	Covrig cu cacao (80g)	1 bucata
19	Nuga (50g)	1 bucata
20	Tort (100g)	1 bucata
21	Bomboane pom	3 bucati
22	Iepuras ciocolata	1 bucata
23	Ou ciocolata	1 bucata
24	Mos Craciun ciocolata	1 bucata
25	Ciocolata	50g
26	Inghetata	1 bucata
27	Banane	1 bucata
28	Kiwi	1 bucata
29	Mandarine	1 bucata
30	Mere	1 bucata
31	Portocale	1 bucata
32	Piersici	1 bucata
33	Pere	1 bucata
34	Nectarine	1 bucata

S. GUSTARI RECI SI APERITIVE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Ardei gras umplut cu pasta de branza si masline	100g
2	Ardei umpluti cu salata de vinete si rosii	150g
3	Branza de vaci cu oua si ceapa	150g
4	Ciuperci cu sos de lamaie (a la grec)	100g
5	Ciuperci umplute	75g
6	Crochete din sunca cu sos tartar	200g
7	Gogosari umpluti cu salata de cruditati	150g
8	Rosii umplute cu salata a la russe	125g
9	Rosii umplute cu salata de legume	100g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
10	Rosii umplute cu vinete tocate	110g
11	Oua "Cazino"	1 ou + salata 100g
12	Oua cu maioneza	35g
13	Oua cu rosii si ceapa verde	130g
14	Oua umplute cu legume	150g
15	Oua umplute cu pasta din branza	60g
16	Oua umplute cu pateu de ficat	90g
17	Icre de crap sau stiuca	60g
18	Pateu din ficat de porc (clujean)	85g
19	Piftie din carne de curcan	125g
20	Rulada cu sunca	70g
21	Rulada speciala	110g
22	Rulou din parizer cu branza	110g
23	Rulou cu pasta din branza	40g
24	Salata a la russe	200g
25	Salata a la Moscova	200g
26	Salata a la Praga	150g
27	Salata de pasare	100g
28	Salata de boeuf	200g
29	Salata din cruditati	120g
30	Salata de spaghete cu sos vinegret	170g
31	Salata din cruditati cu iaurt	200g
32	Salata din cruditati cu sunca si branza telemea	200g
33	Salata din fasole verde	200g
34	Salata italiana	110g
35	Salata franceza	150g
36	Salata din legume (bulgareasca)	200g
37	Salata din legume proaspete cu maioneza	300g
38	Salata din telina	150g
39	Salata din vinete	100g
40	Salata din vinete cu rosii	150g
41	Salata orientala cu maioneza	200g
42	Salata orientala de iarna	300g
43	Salata orientala de primavara	300g
44	Salata orientala de vara	300g
45	Spanac cu maioneza	100g
46	Telina cu masline	100g
47	Urzici cu maioneza	110g
48	Vinete cu masline	130g
49	Sandvis cu branza telemea	70g
50	Sandvis cu cascaval	65g
51	Sandvis cu friptura de pasare	70g
52	Sandvis cu salam	60g
53	Sandvis cu salam de sibiu	60g
54	Sandvis cu sunca	60g
55	Sandvis special cu friptura de porc	90g
56	Tartine cu pasta din oua fierte tari	130g
57	Tartine cu pateu de ficat	60g
58	Sunca pui/praga/taraneasca/presata	50g
59	Unt	10g
60	Branza topita (17,5g)	1 cub
61	Salam	50g
62	Felie hochlland (17,5g)	1 bucata

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
63	Telemea	50g
64	Carnaciori	30g/1bucata
65	Pate de ficat	50g
66	Crenmwursti	50g/1bucata
67	Iaurt	100g/1bucata
68	Cascaval	50g
69	Toba	30g
70	Margarina	20g
71	Ou fiert	1 bucata
72	Parizer	50g
73	Zacusca de legume	50g
74	Lebar	50g
75	Halva	40g
76	Gem / Dulceata / Miere	20g
77	Rosii	100g/1bucata
78	Castraveti	50g/1bucata
79	Masline fara samburi	40g
80	Branza dulce	20g

T. GUSTARI CALDE SI MINUTURI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Bastonase din cartofi	150g
2	Budinca din ciuperci	200g
3	Cartofi frantuzesti	200g
4	Cartofi umpluti cu legume	200g
5	Chiftele din cartofi	150g
6	Chiftele din legume fierte	100g
7	Ciuperci in aluat de clatite	150g
8	Ciuperci umplute	150g
9	Crochete din cartofi si mazare	100g
10	Crochete din ciuperci cu peste	110g
11	Dovlecei umpluti	200g
12	Dovlecei grecesti	120g
13	Dovlecei taranesti	200g
14	Dovlecei umpluti cu ciuperci	120g
15	Iahnie din ciuperci	125g
16	Legume cu smantana si oua fierte tari	150g
17	Rosii umplute cu ciuperci	170g
18	Rosii umplute cu paste fainoase	200g
19	Rulada din cartofi cu costita afumata	200g
20	Varza umpluta cu legume	250g
21	Vinete pane cu sunca si cascaval	200g
22	Vinete umplute cu legume	200g
23	Vinete umplute cu legume si orez	250g
24	Budinca din cascaval	200g
25	Cascaval la capac	100g
26	Cascaval pane	120g
27	Cascaval sufle	130g
28	Crochete din cascaval	100g
29	Crochete din gris	100g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
30	Clatite cu ciuperci	200g
31	Galuste din branza de vaci	150g
32	Galuste unguresti	100g
33	Gogosele cu diferite umpluturi	100g
34	Gogosi din cartofi	200g
35	Rulada cu branza	200g
36	Bulz (cocolos)ciobanesc cu branza	200g
37	Buseuri cu macaroane si ciuperci	250g
38	Cornuri din foietaj	150g
39	Gogosi din cartofi	200g
40	Mamaliga cu branza si oua la cuptor	250g
41	Mamaliga cu branza de vaci si unt	250g
42	Mamaliga cu unt si branza	250g
43	Musaca din paine alba si branza de vaci	200g
44	Papara de paine	100g
45	Pateuri din foietaj	100g
46	Placinta din foietaj	100g
47	Saleuri crocante	100g
48	Saleuri din foietaj	50g
49	Jumari cu branza	120g
50	Jumari cu carnat afumat	150g
51	Jumari cu costita afumata	110g
52	Jumari cu rosii	150g
53	Jumari cu rosii (portugheze)	170g
54	Jumari de oua cu cascaval	120g
55	Jumari de oua simple	120g
56	Jumari de oua simple cu ciuperci	120g
57	Jumari de oua simple cu ficat	130g
58	Jumari pe aburi	100g
59	Ochiuri cu cascaval la capac	130g
60	Ochiuri cu ciuperci la capac	150g
61	Ochiuri cu costita la capac	150g
62	Ochiuri cu parizer la capac	105g
63	Ochiuri cu rosii la capac	200g
64	Ochiuri cu smantana	120g
65	Ochiuri cu sunca la capac	100g
66	Ochiuri romanesti	80g
67	Ochiuri romanesti cu ceapa	150g
68	Ochiuri romanesti cu mamaliga	230g
69	Omleta	80g
70	Omleta cu branza	120g
71	Omleta cu ciuperci	110g
72	Omleta cu ficatei de pasare	130g
73	Omleta cu legume	130g
74	Omleta cu mazare	120g
75	Omleta cu muschi tiganesc	100g
76	Omleta cu rosii	150g
77	Omleta cu rosii si ardei gras	120g
78	Omleta spumoasa	100g
79	Omleta cu sunca	100g
80	Omleta cu verdeata	100g
81	Omleta taraneasca	250g
82	Oua fierte moi	40g

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
83	Oua la capac	100g
84	Budinca cu sunca	150g
85	Cornuri umplute cu sunca, parizer si salam	120g
86	Chiftelute semivegetariene	90g
87	Chiftelute speciale	120g
88	Creier de vita pane	70g
89	Crenvursti in aluat de clatite	150g
90	Crochete din sunca	40g
91	Ficat de porc prajit cu ceapa (lionez)	300g
92	Gogosi de cartofi cu sunca	130g
93	Inima de porc prajita	60g
94	Parizer pane	120g
95	Rulou cu carne de porc si ciuperci	200g
96	Rulou cu crenvursti	100g
97	Tartine calde cu legume	150g
98	Tartine calde "Neptun"	150g
99	Tartine calde cu oua ochiuri si sardele	80g
100	Tartine calde cu oua ochiuri, sunca si cascaval	130g

U. BAUTURI RECI

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Apa minerala / plata	250ml
2	Suc	250ml

V. BAUTURI CALDE

Nr. crt.	Denumirea preparatului	Cantitate produs finit grame (g)/portie
1	Ceai fructe/plante (ceai 1 plic,zahar 20g)	250ml
2	Lapte dulce (lapte praf 30g,zahar 20g)	250ml
3	Cacao cu lapte (lapte praf 30g,zahar 20g,cacao10g)	250ml
4	Lapte batut	250ml

NOTĂ:

Preparatele culinare prezentate în **LISTA DE MENIURI** se regăsesc, majoritatea, în cartea **< BUCĂTĂRIE *Rețetar general* Ediția a x-a completată și revizuită > - Editura Național 2008 - autori: Dan Chiriac, Violeta Borzea și Daniela Chiriac**.

Pe perioada derulării contractului de servicii, de comun acord, această listă de meniuri poate fi completată și cu alte meniuri, la solicitarea expresă a beneficiarilor.

Porția zilnică de pâine, pentru un meniu complet (3 mese + 2 gustări) este de 250 grame (gr) pentru un beneficiar. Pâinea va fi albă, sub formă de franzelă sau chiflă.

Data limită de consum este cea stabilită de producător și va fi în concordanță cu normele legale în vigoare în domeniul siguranței alimentelor.

Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea serviciilor de catering.

Șef complex,
Păun Ramona

ROMÂNIA
COMPLEX DE SERVICII COMUNITARE PUCHENII MARI
CONSILIUL JUDEȚEAN PRAHOVA

Intocmit,
Inspector de specialitate
Matu Marius