

DIETETICO OSPEDALIERO 2010

Cefalù, _____

La Direzione Sanitaria

INDICE GENERALE

- DIETETICO OSPEDALIERO: LIMITI DI VALIDITA' E POSSIBILITA' DI MODIFICA
- GRAMMATURE
- DIETA LIBERA DEGENTI
- MENU INVERNALE DEGENTI
- MENU ESTIVO DEGENTI
- VITTO SPECIALE
- DIETA PER DIARROICI IN FASE ACUTA
- DIETA PER RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA
- DIETA PER CELIACI
- DIETA PRIVA DI SCORIE
- DIETA PATOLOGIE APPARATO DIGERENTE
- DIETA DIABETICI E/O DISLIPIDEMICI
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 800
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.000
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.200
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.400
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.600
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.800
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 2.000
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 2.200
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA kcal 1.200
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA kcal 1.400
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA kcal 1.600
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA kcal 1.800
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA kcal 2.000
- DIETA IPOSODICA / IPOPROTEICA kcal 2.200
- DIETA IPOSODICA
- DIETA IPOSODICA kcal 800
- DIETA IPOSODICA kcal 1.000
- DIETA IPOSODICA kcal 1.200
- DIETA IPOSODICA kcal 1.400
- DIETA IPOSODICA kcal 1.600
- DIETA IPOSODICA kcal 1.800
- DIETA IPOSODICA kcal 2.000
- DIETA IPOSODICA kcal 2.200
- DIETA IPOSODICA kcal 2.400
- DIETA IPOSODICA kcal 2.600
- DIETA SEMILQUIDA
- DIETA PER DIVEZZI
- DIETE PER DISFAGICI
- DIETA SEMILQUIDA PER DISFAGICO

- DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA SOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA PER PARKINSON
- DIETA PER ANTICOAGULANTI
- DIETA PER PAZIENTI ONCOLOGICI IN TRATTAMENTO CORTISONICO
- DIETA PER PAZIENTI ONCOLOGICI CACHETTICI

DIETETICO OSPEDALIERO

LIMITI DI VALIDITA' E POSSIBILITA' DI MODIFICA

Il Dietetico Ospedaliero con annesse Tabelle Merceologiche è uno strumento unico, indivisibile e immodificabile in ogni sua parte, tranne che non espressamente richiesto dalla Dietista, dalla Direzione Sanitaria e dalla Amministrazione.

Il Dietetico Ospedaliero regola il vitto normale e le diete speciali per i degenti ospedalieri, la ristorazione per il personale (mensa) e le materie prime (derrate alimentari) occorrenti alla produzione del vitto.

Il Dietetico e le Tabelle hanno validità di 1 (uno) anno solare, eventuali proroghe saranno valide solo se autorizzate dalla Direzione Sanitaria e dal Dietista dell'ospedale.

Per particolari esigenze deve essere garantita, in tempi brevi con un preavviso massimo di 15 giorni, la possibilità della Direzione Sanitaria e del Dietista di poter apportare delle modifiche, anche solo parziali al Dietetico e alle Tabelle per particolari esigenze, ed in particolare per quanto riguarda:

- ♦ Le derrate alimentari richieste e/o la loro grammatura;
- ♦ I menu, con la possibilità di aumento delle varianti e di inserimento di nuovi menu;
- ♦ Le ricette dei piatti, con la possibilità di inserimento di piatti aggiuntivi;
- ♦ Le diete del vitto normale, speciale e per la mensa del personale, anche con la possibilità di aumento delle varianti e di inserimento di nuove tabelle dietetiche;
- ♦ Gli orari ed i tempi di produzione e distribuzione del vitto;

GRAMMATURE

È obbligo della Ditta rispettare scrupolosamente tutte le GRAMMATURE dei prodotti e delle derrate alimentari indicate in questo dietetico.

Le grammature si intendono sempre riferite al prodotto CRUDO, AL NETTO DEGLI SCARTI E SGOCCIOLATO; qualora venga specificatamente richiesto l'uso di prodotti o derrate alimentari surgelati, la grammatura relativa è sempre riferita al peso del prodotto crudo, ma previamente scongelato, sgocciolato e al netto da eventuali scarti o "glassature" conservative.

Le grammature relative ai secondi piatti costituiti da carne bovina, da petto di pollo o da pesce da utilizzare per la cottura "ai ferri", per "cotoletta", per "saltimbocca" e per "scaloppine", si intendono sempre riferite a porzioni ottenute con SEZIONI UNICHE, venendo considerato vietato fornire le grammature di tali pietanze con due o più pezzi.

I controlli quantitativi sulle grammature dei cibi già cotti verranno effettuati utilizzando le tabelle di conversione crudo – cotto edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

TABELLE GRAMMATURE DIETA LIBERA

PRIMI PIATTI (PRANZO):

- 100 gr. pasta o riso
- 250 gr. gnocchi
- 150 gr. ravioli /tortellini freschi

PRIMI PIATTI (CENA):

- 40 gr. pasta o riso

SECONDI PIATTI (PRANZO):

CARNE : 130 gr. arrosto, bistecca ai ferri, braciola di maiale, cotoletta di maiale, hamburger ai ferri, brasato, spezzatino

POLLAME: 150 gr. petto/fesa di pollo o di tacchino
n° 2 uova fritte/omelette
250 gr. (1/4) pollo arrosto, alla diavola, alla cacciatora, al forno

PESCE: 180 gr. filetto di nasello, sogliola, merluzzo
130 gr. trancio di spada

FORMAGGI: 60 gr. stagionati
80 gr. freschi

AFFETTATI: 80 gr. prosciutto crudo magro, bresaola, speck
60 gr. prosciutto cotto, salame

SECONDI PIATTI (CENA):

CARNE: 170 gr. arrosto, bistecca ai ferri, braciola di maiale, cotoletta di maiale, hamburger ai ferri, brasato, spezzatino

POLLAME: 180 gr. petto/fesa di pollo o di tacchino
n° 2 uova fritte/omelette
250 gr. (1/4) pollo arrosto, alla diavola, alla cacciatora, al forno

PESCE: 250 gr. filetto di pesce
200 gr. trancio di pesce

FORMAGGI: 80 gr. stagionati
100 gr. freschi

AFFETTATI: 100 gr. prosciutto crudo magro, bresaola, speck
80 gr. prosciutto cotto, salame

CONTORNI:

300 gr. verdure cotte
100 gr. insalata
250 gr. finocchi, patate/carote lesse, puré, piselli, fagiolini, pomodori

FRUTTA:

180 gr. frutta di stagione
150 gr. frutta cotta
150 gr. macedonia
125 ml. succo di frutta

DESSERT:

125 gr. yogurt
120 gr. budini / creme caramel

FORNERIA:

50 gr. pane (pranzo)
30 gr. grissini (pranzo)
100 gr. pane (cena)
60 gr. grissini (cena)

CONDIMENTI:

10 gr. olio extravergine di oliva (confezioni monodose)
5 gr. parmigiano grattugiato (confezioni monodose)

DIETA LIBERA DEGENTI

- Caratteristiche:** questo tipo di dieta comprende pasti vari ed equilibrati. Il menù proposto ruota su quattro settimane con scadenza stagionale. Il menu invernale va dall'1 ottobre al 31 marzo, quello estivo dall'1 aprile al 30 settembre.
- Indicazioni:** nel trattamento dietetico di pazienti che non presentano patologie specifiche e non necessitano di particolari restrizioni alimentari.
- Nota bene:** le alternative che verranno proposte ai piatti del menù del giorno permetteranno l'utilizzo di questa dieta per pazienti che, pur non necessitando di particolari restrizioni alimentari, presentano problemi di masticazione e deglutizione (es. edentuli e semiliquide).
E' fatto divieto di utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali, additivi e conservanti nella preparazione dei piatti.

DIETA LIBERA DEGENTI

<u>SERVIZIO COLAZIONE</u>		
DESCRIZIONE PIATTO		GRAMMATURA
A SCELTA TRA:		
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO		250
YOGURT ALLA FRUTTA		125
THE AL LIMONE		250
ORZO SOLUBILE		7
SUCCO DI FRUTTA		200
A SCELTA TRA:		
FETTE BISCOTTATE		20
GRISSINI		20
PANE		30
BISCOTTI SECCHI		20
ZUCCHERO		10
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA		20
ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)		

<u>SERVIZIO PRANZO</u>		
DESCRIZIONE PIATTO		GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>		
PRIMO DEL GIORNO		
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO		
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO		
PASTINA IN BRODO VEGETALE		
<u>SECONDI</u>		
SECONDO DEL GIORNO		
PESCE		
CARNE		
AFFETTATI		
FORMAGGIO FRESCO		
FORMAGGIO STAGIONATO		
UOVA DI GALLINA (OMELETTE/FRITTATA)		
<u>CONTORNI</u>		
CONTORNO DEL GIORNO		
ORTAGGI/VERDURE		
INSALATA		
PATATE/PURE'		
<u>FRUTTA</u>		

FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA COTTA
SUCCO DI FRUTTA
DESSERT ALLA FRUTTA
YOGURT ALLA FRUTTA

FORNERIA

PANE COMUNE
GRISSINI

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PARMIGIANO

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO
PASTINA IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI VERDURE

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO
PESCE
CARNE
AFFETTATI
FORMAGGIO FRESCO
FORMAGGIO STAGIONATO
UOVA DI GALLINA (OMELETTE/FRITTATA)

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO
ORTAGGI/VERDURE
INSALATA
PATATE/ PURE'

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA COTTA
SUCCO DI FRUTTA
DESSERT ALLA FRUTTA
YOGURT ALLA FRUTTA

FORNERIA

PANE COMUNE
GRISSINI

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PARMIGIANO

MENÙ INVERNALE DEGENTI - 1° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta al salmone Arrosto di vitello Fagiolini lessi	Minestrone con pasta Polpette di verdure Carote julienne
Martedì	Gnocchi pomodoro/basilico Pollo al forno Patate al forno	Pastina in brodo di carne Trancio di pesce fresco ai ferri Biete lesse
Mercoledì	Risotto alla zucca Arrosto di tacchino al vino bianco Broccoli lessi	Passato di verdura Cotoletta alla milanese Finocchi
Giovedì	Pasta all'amatriciana Brasato di manzo Melanzane panate	Riso al pomodoro Involtini di pesce fresco del giorno Spinaci lessi
Venerdì	Pasta al tonno Pesce del giorno alla livornese Purè di patate	Minestra di funghi e patate Scaloppine di pollo Fagiolini all'olio
Sabato	Pasta al ragù Cotoletta alla milanese Piselli in umido	Pastina in brodo vegetale Frittata al formaggio Cavolini di Bruxelles
Domenica	Ravioli al burro e salvia Pollo al forno Patate arrosto	Zuppa di verdura Filetto di pesce fresco Finocchi in insalata

MENÙ INVERNALE DEGENTI - 2° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta alla puttanesca Trancio di pesce fresco alla livornese Erbette/Biete lesse	Pastina in brodo di carne Cotoletta alla palermitana Verdure miste arrosto
Martedì	Pasta al pesto Involtini di pesce fresco Cavolfiori	Minestrina Scaloppe di lonza Carote lesse
Mercoledì	Minestra di ceci Involtini di tacchino Purè di patate	Riso e pomodoro Spezzatino di vitello e patate Zucchine arrosto
Giovedì	Pasta pomodoro e olive Cotoletta di tacchino Piselli e prosciutto	Pastina in brodo vegetale Vitello alla pizzaiola Finocchi
Venerdì	Pasta alle cime di rapa Sformato di spinaci Patate prezzemolate	Minestrina con riso Scaloppine ai funghi Fagiolini all'olio
Sabato	Gnocchi al ragù Scaloppine di vitello al v.b. Patate fritte	Passato di verdure con pastina Pesce fresco panato Biete lesse
Domenica	Risotto ai carciofi Arrosto di tacchino Fagiolini	Crema di asparagi Bistecca ai ferri Patate arrosto

MENÙ ESTIVO DEGENTI - 1 ° SETTIMANA

PRANZO

CENA

Lunedì	Risotto alla rucola Scaloppine di pollo Crocchette di patate	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Fagiolini lessi
Martedì	Gnocchi di spinaci Parmigiana di melanzane Biete lesse	Insalata di riso Pollo al forno Patate fritte
Mercoledì	Pasta al pesto Arrosto di tacchino al v.b. Finocchi	Risotto con asparagi Cotoletta alla milanese Funghi trifolati
Giovedì	Ravioli ricotta e spinaci Involtini di pesce fresco Melanzane panate	Pasta con verdura Hamburger ai ferri Spinaci lessi
Venerdì	Pasta al tonno Pesce del giorno alla livornese Puré di patate	Risotto alla parmigiana Pizza Fagiolini all'olio
Sabato	Lasagne Cotoletta alla milanese Spinaci al burro	Pasta al tonno Frittata al formaggio Cavolini di bruxelles
Domenica	Anelletti al forno Pollo al forno Patate arrosto	Risotto con verdure Filetto di pesce fresco Finocchi in insalata

MENÙ ESTIVO DEGENTI - 2° SETTIMANA

PRANZO

CENA

Lunedì	Pasta e sarde Pesce fresco alla livornese Erbette/Biete lesse	Pasta e tenerumi Zucchine ripiene di riso Verdure arrosto
Martedì	Risotto con zucca Scaloppe di lonza Carote lesse	Pasta alla norma Involtini di pesce del giorno Patate al forno
Mercoledì	Risotto alla milanese Sformato di formaggio Puré di patate	Insalata di riso Saltimbocca alla romana Zucchine
Giovedì	Pasta alla trapanese Cotoletta di tacchino agli aromi Piselli e prosciutto	Pasta e zucchine Vitello alla pizzaiola Finocchi
Venerdì	Pasta alle cime di rapa Scaloppine ai funghi Patate prezzemolate	Risotto allo zafferano Sformato di spinaci Fagiolini
Sabato	Pasta ai 4 formaggi Scaloppine di vitello al v.b. Patatine fritte	Pasta al pomodoro Trancio di pesce fresco panato Patate al forno
Domenica	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno Patate arrosto	Risotto con carciofi Carne alla pizzaiola Fagiolini

VITTO SPECIALE

**DIETA PER DIARROICI
IN FASE ACUTA
(senza secondi piatti)
SOMMINISTRAZIONE: MAX 3 GIORNI**

DIETA PER DIARROICI IN FASE ACUTA KCAL 900

9% PROTEINE (g 18)
29% LIPIDI (g 28)
62% GLICIDI (g 140)
FIBRE g 12

COLAZIONE

The + limone q.b.

Zucchero g 10

Fette biscottate g 20

Acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

PRANZO

- Una scelta di primi piatti tra:

riso al pomodoro g 40

riso all'olio g 40

- Parmigiano g 10

- Carote lesse g 100

- Mela g 150

- Olio extravergine d'oliva g 10

CENA

- Una scelta di primi piatti tra:

riso al pomodoro g 40

riso all'olio g 40

- Parmigiano g 10

- Carote lesse g 100

- Mela g 150

- Olio extravergine d'oliva g 10

**DIETA PER PRIMA FASE
DI RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA
(senza secondi piatti)
SOMMINISTRAZIONE: MAX 3 GIORNI**

DIETA PER PRIMA FASE DI RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA KCAL 800

9% PROTEINE (g 18)
29% LIPIDI (g 28)
62% GLICIDI (g 140)
FIBRE g 7,5

COLAZIONE

The + limone q.b.

Zucchero g 10

Fette biscottate g 30

Acqua minerale cl 150 (quantitativo giornaliero)

PRANZO

- Una scelta di primi piatti tra:

pastina al pomodoro g 40

pastina all'olio g 40

- Parmigiano g 10

- Frutta cotta g 150

- Olio extravergine di oliva g 10

CENA

- Una scelta di primi piatti tra:

pastina al pomodoro g 40

pastina all'olio g 40

- Parmigiano g 10

- Frutta cotta g 150

- Olio extravergine di oliva g 10

DIETA SENZA GLUTINE PER CELIACI

Caratteristiche: questo tipo di dieta esclude completamente tutti gli alimenti contenenti glutine.

Indicazioni: nel trattamento dietetico della celiachia.

Nota bene: per questo tipo di dieta vengono utilizzati alimenti dietetici (pasta, fette senza glutine).

NORME SPECIFICHE PER LE DIETE PER CELIACI

Per questo regime dietetico si intendono vietati tutti i prodotti contenenti GLUTINE, anche quelli da utilizzare per uso di cucina (es. pangrattato).

ATTENZIONE: diversi prodotti alimentari contengono glutine in funzione di additivo stabilizzante. Tali prodotti sono vietati. Fare attenzione a non adoperare utensili da cucina precedentemente entrati a contatto con glutine (es. coltelli e tavolozze per tagliare il pane). A tal proposito stabilire procedure corrette e non contaminanti nei luoghi adibiti alle preparazioni alimentari.

Formare e verificare il grado di apprendimento del personale addetto alle preparazioni alimentari.

Per qualsiasi dubbio consultare il “Prontuario alimenti senza glutine aggiornato dell’AIC – Associazione Celiachia Italiana”.

DIETA CELIACI KCAL 2000

17% PROTEINE g 80
28% LIPIDI g 61
55% GLICIDI g 281
Fibra g 20

SERVIZIO COLAZIONE

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
A SCELTA TRA:	
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
SUCCO DI FRUTTA	200
A SCELTA TRA:	
FETTE BISCOTTATE S.G.	20
GRISSINI S.G.	20
PANE S.G.	30
BISCOTTI SECCHI S.G.	20
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA S.G.	20
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO AGLUTINATO DEL GIORNO	
PASTA AGLUTINATA AL POMODORO / ALL'OLIO	
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE	
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	
PESCE	
CARNE	
AFFETTATI S.G.	
FORMAGGIO FRESCO S.G.	
FORMAGGIO STAGIONATO S.G.	
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	
ORTAGGI/VERDURE	
INSALATA	
PATATE/PURE' S.G.	
<u>FRUTTA</u>	

FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA COTTA
SUCCO DI FRUTTA S.G.
DESSERT ALLA FRUTTA S.G.
YOGURT ALLA FRUTTA S.G.

FORNERIA

PANE COMUNE S.G.
GRISSINI S.G.

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PARMIGIANO

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO SENZA GLUTINE DEL GIORNO
PASTA AGLUTINATA AL POMODORO / ALL'OLIO
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO
PASTINA SENZA GLUTINE IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI
VERDURE

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO
PESCE
CARNE
AFFETTATI S.G.
FORMAGGIO FRESCO S.G.
FORMAGGIO STAGIONATO S.G.

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO
ORTAGGI/VERDURE
INSALATA
PATATE/ PURE' S.G.

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA COTTA
SUCCO DI FRUTTA S.G.
DESSERT ALLA FRUTTA S.G.
YOGURT ALLA FRUTTA S.G.

FORNERIA

PANE COMUNE S.G.
GRISSINI S.G.

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PARMIGIANO

DIETA PRIVA DI SCORIE

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende alimenti a basso contenuto di scorie e di facile digeribilità.

Indicazioni: nel trattamento dietetico della colite ulcerosa, della diarrea, del colon irritabile, del morbo di Crohn e nel post – operatorio di interventi chirurgici gastro – intestinali.

DIETA PRIVA DI SCORIE

9% PROTEINE (g 18)
29% LIPIDI (g 28)
62% GLICIDI (g 140)
FIBRE g 6

SERVIZIO COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE.	20
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
OMELETTE DI UOVA	120
POLLO LESSO	160
BISTECCA	120
FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE	160
PROSCIUTTO COTTO	70
<u>CONTORNI</u>	
ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	300
<u>FRUTTA</u>	
MELA O BANANA	150
MELA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE	50
GRISSINI	30

DIETA PER PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- Caratteristiche:** questo tipo di dieta comprende scelte di piatti poco elaborati ad alta digeribilità
- Indicazioni:** nel trattamento dietetico di pazienti che presentano patologie dell'apparato digerente in fase acuta o sub-acuta.
- Nota bene:** le alternative che verranno proposte ai piatti del menù del giorno permetteranno di formulare diete leggere, prive di scorie. Inoltre potranno essere formulate diete per edentuli e semiliquide per quei pazienti che oltre a presentare patologie dell'apparato digerente avessero problemi di masticazione e deglutizione.

DIETA PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

SERVIZIO COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE.	20
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
RISO AL POMODORO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
CREMA DI RISO	80
<u>SECONDI</u>	
MERLUZZO/PLATESSA AL VAPORE	160
POLLO LESSO	160
PROSCIUTTO COTTO	70
<u>CONTORNI</u>	
ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE'	300
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
YOGURT NATURALE	125
<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

DIETA PER DIABETICI E/O DISLIPIDEMICI

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende la riduzione degli zuccheri semplici e il controllo dell'introito lipidico con particolare riguardo per i grassi di origine animale.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti affetti da diabete con o senza trattamento insulinico e nel trattamento di ipercolesterolemie, ipertrigliceridemie, epatopatie ed obesità.

Nota bene: le alternative al menù di questa dieta permetteranno di formulare diete per edentuli e semiliquide adatte alle patologie sopra indicate. Questo tipo di dieta può essere richiesta a calorie controllate per pazienti che necessitano anche di un controllo sull'introito calorico. E' possibile richiedere diete per diabetici e/o dislipidemicici da:

800 kcal
1000 kcal
1200 kcal
1400 kcal
1600 kcal
1800 kcal
2000 kcal
2200 kcal

NORME SPECIFICHE PER TUTTE LE DIETE PER DIABETICI

Per queste diete si intendono vietati: zucchero aggiunto, succhi di frutta zuccherati, confetture di frutta, alcuni tipi di frutta fresca come: uva, banane, fichi, fichi d'india, cachi

DIETA 800 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

17% PROTEINE (g 35)
26% LIPIDI (g 23)
57% GLICIDI (g 123)
Fibre g 14

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	10
BISCOTTI SECCHI	10

ZUCCHERO	5
----------	---

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PASTINA IN BRODO	20
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	100
AFFETTATI	40

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	250
INSALATA	100

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150

FORNERIA

PANE COMUNE	50
-------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
---------------------------	---

DIETA 1000 kcal DIABETICI /DISLIPIDEMICI

17% PROTEINE (g 43)
30% LIPIDI (g 34)
53% GLICIDI (g 141)
Fibre g 15

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
BISCOTTI SECCHI	20
PANE	30

ZUCCHERO	5
----------	---

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
PASSATO DI VERDURA	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA/ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA/ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	40
PESCE	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

DIETA 1200 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

18% PROTEINE (g 52)
29% LIPIDI (g 38)
53% GLICIDI (g 169)
Fibre g 18

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	50
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE	70
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

DIETA 1400 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

18% PROTEINE (g 62)
26% LIPIDI (g 40)
55% GLICIDI (g 207)
Fibre g 20

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
PANE	30
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		10
PARMIGIANO		5

<u>SERVIZIO CENA</u>		
DESCRIZIONE PIATTO		GRAMMATURA
	<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO		40
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO		40
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO		40
PASTINA IN BRODO DI CARNE		30
	<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO		80
CARNE BIANCA/ROSSA		80
PESCE		80
PROSCIUTTO COTTO		50
FORMAGGIO FRESCO		30
	<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO		250
VERDURA COTTA		250
INSALATA		100
	<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO		150
FRUTTA COTTA		150
	<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE		50
GRISSINI		30
	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		10

DIETA 1600 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

19% PROTEINE (g 75)
27% LIPIDI (g 47)
53% GLICIDI (g 224)
Fibre g 21

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	20
PANE	30
BISCOTTI SECCHI	20

ZUCCHERO	10
----------	----

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	60
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	60
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	60
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA VERDE	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150

	<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE		50
GRISSINI		30

	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		15
PARMIGIANO		5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO /PASTA ALL'OLIO	50
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA VERDE	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE	50
GRISSINI	30
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

DIETA 1800 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

17% PROTEINE (g 74)
27% LIPIDI (g 54)
56% GLICIDI (g 272)
Fibre g 23

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	20
PANE	30
BISCOTTI SECCHI	20

ZUCCHERO	10
----------	----

MARMELLATA DI FRUTTA	20
----------------------	----

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	80
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150

	<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE		50
GRISSINI		30

	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		15
PARMIGIANO		10

	<u>SERVIZIO CENA</u>	
DESCRIZIONE PIATTO		GRAMMATURA

	<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO		80
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO		80
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO		80
PASTINA IN BRODO DI CARNE		40

	<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO		100
CARNE BIANCA/ROSSA		100
PESCE		100
PROSCIUTTO COTTO		50
FORMAGGIO FRESCO		50
UOVO DI GALLINA		60

	<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO		250
VERDURA COTTA DI STAGIONE		250
INSALATA VERDE		50

	<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO		150
FRUTTA COTTA		150

	<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE		50
GRISSINI		30

	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		15

DIETA 2000 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

19% PROTEINE (g 95)
27% LIPIDI (g 61)
54% GLICIDI (g 283)
Fibre g 23

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
GRISSINI	30
PANE	40
BISCOTTI SECCHI	30
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	80
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

	<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE		50
GRISSINI		30
	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA		20
PARMIGIANO		10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE COMUNE	50
GRISSINI	30
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

DIETA 2200 kcal DIABETICI/DISLIPIDEMICI

20% PROTEINE (g 109)
27% LIPIDI (g 64)
53% GLICIDI (g 292)
Fibre g 24

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
GRISSINI	30
PANE	40
BISCOTTI SECCHI	30

ZUCCHERO	10
----------	----

ACQUA MINERALE NATURALE cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	140
CARNE BIANCA/ROSSA	140
PESCE	140
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150

FRUTTA COTTA	150
--------------	-----

FORNERIA

PANE COMUNE	60
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	140
CARNE BIANCA/ROSSA	140
PESCE	140
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
UOVA DI GALLINA	120

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

FORNERIA

PANE COMUNE	60
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

DIETA IPOPROTEICA E IPOSODICA

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende la limitazione e il controllo di alimenti ricchi di proteine e di sodio. E' previsto l'utilizzo nella dieta di prodotti dietetici.

Indicazioni: Nel trattamento dietetico di pazienti affetti da insufficienza renale cronica o in casi in cui sia necessario ridurre l'apporto proteico e sodico.

Nota bene: questo tipo di dieta è strettamente personalizzato. Devono essere richieste dal medico curante che fornirà alla dietista le indicazioni necessarie per formulare la dieta. Le alternative al menù di questa dieta permetteranno di formulare diete per edentuli e semiliquide adatte alle patologie sopra indicate. E' possibile richiedere diete ipoproteiche/ ipoproteiche iposodiche da:

1200 kcal

1400 kcal

1600 kcal

1800 kcal

2000 kcal

2200 kcal

La razione giornaliera di proteine, vista la specificità e personalizzazione di queste diete viene elaborata singolarmente per paziente. Gli schemi generali infatti fanno riferimento ad una grammatura standard di proteine.

DIETA 1200 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

13% PROTEINE (g 39)
29% LIPIDI (g 39)
58% GLICIDI (g 185)
Fibre g 21

COLAZIONE

- the + limone ml 180
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche senza sale g 40
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVA DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

DIETA 1400 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE (g 44)
30% LIPIDI (g 48)
58% GLICIDI (g 217)
Fibre g 20

COLAZIONE

- the + limone ml 180
- zucchero g 5
- fette biscottate aproteiche senza sale g 30
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	70
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	70
RISO ALL'OLIO S. SALE	70
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	90
PROSCIUTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	70
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	70
RISO ALL'OLIO S. SALE	70
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	90
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

DIETA 1600 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

13% PROTEINE (g 51)
28% LIPIDI (g 50)
59% GLICIDI (g 252)
Fibre g 22

COLAZIONE

- the + limone ml 180
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche senza sale g 30
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

DIETA 1800 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE (g 52)
30% LIPIDI (g 60)
58% GLICIDI (g 265)
Fibre g 25

COLAZIONE

- the + limone ml 200
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche senza sale g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

DIETA 2000 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE (g 60)
30% LIPIDI (g 69)
58% GLICIDI (g 312)
Fibre g 27

COLAZIONE

- the + limone ml 200
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche senza sale g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

DIETA 2200 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE (g 63)
30% LIPIDI (g 69)
58% GLICIDI (g 360)
Fibre g 29

COLAZIONE

- the + limone ml 200
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche senza sale g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	100
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	100
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	100
RISO ALL'OLIO S. SALE	100
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	200
FRUTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA COTTA	200
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	100
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	100
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	100
RISO ALL'OLIO S. SALE	100
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	200
FRUTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA COTTA	200
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

DIETA IPOSODICA

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende la limitazione di alimenti ad alto contenuto di sodio e di lipidi, l'eliminazione del comune sale da cucina nella preparazione degli alimenti.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti affetti da ipertensione arteriosa, epatopatia con ascite, insufficienza renale.

Nota bene: le alternative al menù di questa dieta permetteranno di formulare diete per edentuli e semiliquide adatte alle patologie sopra indicate. Questo tipo di dieta può essere richiesta a calorie controllate per pazienti che necessitano anche di un controllo sull'introito calorico. E' possibile richiedere diete per diabetici e/o dislipidemiche da:

800 kcal
1000 kcal
1200 kcal
1400 kcal
1600 kcal
1800 kcal
2000 kcal
2200 kcal

DIETA 800 kcal IPOSODICA

20% PROTEINE (g 40)
30% LIPIDI (g 26)
50% GLICIDI (g 101)
Fibre g 15
Na 530 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	180
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE SENZA SALE	10
PANE S.SALE	20
ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<hr/>	
<u>PRIMI</u>	
PASTINA IN BRODO	20
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA S.SALE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100

FORNERIA

PANE S.SALE	30
-------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

DIETA 1000 kcal IPOSODICA

18% PROTEINE (g 45)
28% LIPIDI (g 31)
54% GLICIDI (g 143)
Fibre g 17
Na 559 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	180
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	20
PANE S.SALE	30
ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	60
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	60
FORMAGGIO FRESCO	20
PROSCIUTTO COTTO	20
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100

FORNERIA

PANE SENZA SALE	50
-----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

DIETA 1200 kcal IPOSODICA

17% PROTEINE (g 53)
26% LIPIDI (g 34)
57% GLICIDI (g 186)
Fibre g 19
Na 585 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	20
PANE S.SALE	30
ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	40
PROSCIUTTO COTTO	40
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	140
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

DIETA 1400 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE (g 57)
29% LIPIDI (g 46)
55% GLICIDI (g 199)
Fibre g 20
Na 469 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	30
PANE S.SALE	40
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	40
PROSCIUTTO COTTO	40
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	60
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

DIETA 1600 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE (g 63)
28% LIPIDI (g 47)
56% GLICIDI (g 232)
Fibre g 20
Na 498 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	30
PANE S. SALE	40
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	60
PROSCIUTTO COTTO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

FORNERIA

PANE SENZA SALE	50
-----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
---------------------------	----

DIETA 1800 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE (g 71)
27% LIPIDI (g 54)
57% GLICIDI (g 275)
Fibre g 22
Na 525 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	30
PANE S. SALE	40
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20

DIETA 2000 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE (g 78)
26% LIPIDI (g 54)
58% GLICIDI (g 310)
Fibre g 23
Na 548 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	40
PANE S. SALE	50
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20

DIETA 2200 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE (g 78)
26% LIPIDI (g 54)
58% GLICIDI (g 310)
Fibre g 23
Na 548 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S. SALE	40
PANE S.SALE	50
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	130
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	130
FORMAGGIO FRESCO	100
PROSCIUTTO COTTO	70
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

	<u>FORNERIA</u>	
PANE SENZA SALE		50

	<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA		20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<hr/>	
	<u>PRIMI</u>
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
	<u>SECONDI</u>
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	140
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	140
FORMAGGIO FRESCO	100
PROSCIUTTO COTTO	80
UOVO DI GALLINA	120
	<u>CONTORNI</u>
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
	<u>FRUTTA</u>
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
	<u>FORNERIA</u>
PANE SENZA SALE	100
	<u>CONDIMENTI</u>
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20

DIETA SEMILIQUIDA

- Caratteristiche:** questo tipo di dieta comprende un pool di elementi di facile deglutizione, tritati, frullati, omogeneizzati.
- Indicazioni:** nel trattamento dietetico di pazienti che presentano problemi di masticazione o deglutizione, oppure sono portatori di sondino gastrico, ma non necessitano di particolari restrizioni alimentari.
- Nota bene:** per i pazienti che presentano particolari patologie è necessario utilizzare il tipo di dieta indicato ed estrapolare un menù di facile deglutizione.

DIETA SEMILIQUIDA

17% PROTEINE (g 63)
29% LIPIDI (g 51)
54% GLICIDI (g 220)
Fibre g 20

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
PANE	40
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PASTINA AL POMODORO	80
FILI D'ANGELO ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
PASSATO DI VERDURA	200
BRODO DI CARNE	250
FILI D'ANGELO AL POMODORO	80

SECONDI

POLLO LESSO	100
TRITO DI CARNE	100
FRULLATO DI CARNE	100
OMOGENEIZZATO DI CARNE	100
FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO	50
MOZZARELLA	100
RICOTTA DI LATTE VACCINO	100
FORMAGGINI	100

CONTORNI

CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250

FRUTTA

FRULLATO DI FRUTTA SENZA LATTE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO	200 cc
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA PER EDENTULI

16% PROTEINE (g 59)
29% LIPIDI (g 53)
55% GLICIDI (g 248)
Fibre g 20

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
PANE	40
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	80
CREMA MULTICEREALI	80
CREMA DI MAIS E TAPIOCA	80
PASSATO DI VERDURA	80
CREMA DI PATATE E CAROTE	80
PASTINA MICRON IN BRODO VEGETALE	40
STELLINE IN BRODO	40
FILI D'ANGELO IN BRODO VEGETALE	80
FILI D'ANGELO AL POMODORO	80

SECONDI

LIOFILIZZATO DI CARNE	10
LIOFILIZZATO DI POLLO	10
LIOFILIZZATO DI TACCHINO	10
LIOFILIZZATO DI TACCHINO	10
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
FRULLATO DI CARNE S. SALE	100
PROSCIUTTO COTTO	50

PROSCIUTTO COTTO FRULLATO	50
RICOTTA DI LATTE VACCINO	100
FORMAGGINI	100
<u>CONTORNI</u>	
PURE' DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRULLATO DI FRUTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO	200 cc
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
YOGURT INTERO	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETE PER DISFAGICI A DIVERSE CONSISTENZE

- Caratteristiche:** questo tipo di dieta comprende un pool di elementi di facile deglutizione e di densità omogenea.
- Indicazioni:** nel trattamento di pazienti disfagici.
- Nota bene:** per integrare le diete con alimenti specifici è necessaria la valutazione della dietista e della logopedista.

DIETA SEMILIQUIDA PER DISFAGICI KCAL 1600

16% PROTEINE (g 57)
28% LIPIDI (g 51)
56% GLICIDI (g 263)
Fibre g 20

SERVIZIO COLAZIONE

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
CREMA DI CAVOLFIORI	80
CREMA DI ZUCCHINE	80
CREMA DI CAROTE	80
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	40
CREMA MULTICEREALI	40
CREMA MAIS E TAPIOCA	40
CREMA DI CAROTE E PATATE	40
SEMOLINO IN BRODO DI CARNE	40
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE	40
<u>SECONDI</u>	
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
<u>CONTORNI</u>	
VERDURA FRULLATA	250
OMOGENEIZZATO DI VERDURE	100
<u>FRUTTA</u>	
FRULLATO DI FRUTTA + LATTE ML 50	150
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
YOGURT INTERO	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGICI KCAL 1600

16% PROTEINE (g 57)
28% LIPIDI (g 51)
56% GLICIDI (g 263)
Fibre g 20

SERVIZIO COLAZIONE

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
SEMOLINO IN BRODO DI CARNE DENSO	40
SEMOLINO AL LATTE DENSO	40
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE DENSA	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE DENSA	40
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE DENSO	40
CREMA MULTICEREALI DENSA	40
CREMA MAIS E TAPIOCA DENSA	40
CREMA DI CAROTE E PATATE DENSA	80
CREMA DI CAVOLFIORI DENSA	80
CREMA DI ZUCCHINE DENSA	80
<u>SECONDI</u>	
FORMAGGIO CREMOSO + 2 BUSTINE OLIO	100+20
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO DENSO (TIPO MOUSSE)	50
<u>CONTORNI</u>	
PUREA DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250
<u>FRUTTA</u>	
FRULLATO DI FRUTTA	150
BUDINO	150
YOGURT INTERO	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA SOLIDA PER DISFAGICI KCAL 1600

16% PROTEINE (g 57)
29% LIPIDI (g 53)
55% GLICIDI (g 252)
Fibre g 19

SERVIZIO COLAZIONE

La colazione verrà concordata in base al tipo di disfagia.

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PASTA MOLTO COTTA AL POMODORO	80
PASTA MOLTO COTTA CON OMOGENEIZZATO DI VERDURE	80
PASTA MOLTO COTTA CON OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
PASTA MOLTO COTTA ALL'OLIO	80
PASTA MOLTO COTTA AL PESTO	80
GNOCCHI ALL'OLIO	200
GNOCCHI AL POMODORO	200
GNOCCHI AL PESTO	200
<u>SECONDI</u>	
CUORI DI MERLUZZO ALL'OLIO	100
CUORI DI MERLUZZO AL POMODORO	100
PLATESSA ALL'OLIO	100
PLATESSA AL POMODORO	100
FRITTATA MORBIDA DI UOVO	2 UOVA
POLPETTE MORBIDE DI CARNE SENZA BRODO	100
POLPETTE MORBIDE DI POLLO SENZA BRODO	100
POLPETTE MORBIDE DI UOVO	100
STRACCHINO	100
CRESCENZA	100
ROBIOLA	100
PHILADELPHIA	100
CROCCHETTE DI PATATE	100
<u>CONTORNI</u>	
CAROTE LESSE MOLTO COTTE	250
ZUCCHINE LESSE MOLTO COTTE	250
CAVOLFIORI LESSI MOLTO COTTI	250
PUREA DI PATATE	200
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA COTTA	150
BANANA	150

PERA	150
BUDINO	100

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA PER PARKINSON

E' dimostrato da studi e confermato dai pazienti che, un **dieta ipoproteica** a pranzo, migliora l'efficacia della levodopa,

Una dieta ad hoc per i malati di Parkinson, specie per coloro che si curano con la levodopa, sembra quindi essere una necessità in quanto i pasti possono interferire con l'azione del farmaco: la levodopa è un aminoacido neutro che per essere assorbito (cioè per passare dall'intestino al sangue e da questo al cervello) richiede un processo attivo e dispendio di energia. Di conseguenza qualunque processo che ritardi o inibisca quest'assorbimento rallenta e diminuisce l'efficacia del farmaco. Le proteine utilizzano lo stesso trasporto attivo della levodopa e pertanto possono porsi in competizione con essa. Una dieta che faccia limitato uso di proteine e la somministrazione del farmaco lontano dai pasti sono accorgimenti utili al fine di non compromettere l'effetto della terapia farmacologia.

DIETA PER PARKINSON 1950 KCAL (DIETA IPOPROTEICA A PRANZO)

10% PROTEINE (g 50)
29% LIPIDI (g 62)
61% GLICIDI (g 318)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	30
PANE APROTEICO	30
BISCOTTI APROTEICI	30

ZUCCHERO	10
----------	----

MARMELLATA	25
------------	----

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO APROTEICO	100
PASTA APROTEICA AL POMODORO	100
PASTA APROTEICA ALL'OLIO	100
PASTINA APROTEICA IN BRODO DI CARNE	40
PASSATO DI VERDURA	250
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
CAROTE LESSE	250
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

	<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO		50
GRISSINI APROTEICI		30

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO	40
PASTA ALL'OLIO	40
RISO ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	150
CARNE BIANCA/ROSSA	150
PESCE	250
AFFETTATI	100
FORMAGGI FRESCHI	150
FORMAGGI STAGIONATI	100
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
CAROTE LESSE	250
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO	50
GRISSINI APROTEICI	30

CONSIGLI PER DEGENTI IN TRATTAMENTO CON ANTICOAGULANTI

La restrizione dietetica delle fonti alimentari di vitamina K rappresenta un valido supporto alla stabilizzazione della posologia dei farmaci anticoagulanti orali. In alcuni pazienti, specialmente in quelli che hanno un'alimentazione irregolare, il raggiungimento ed il mantenimento di un adeguato "Tempo di Protrombina" può essere difficile se non vengono fornite precise indicazioni alimentari.

La dieta per questi degenti sarà un menu libero con l'accortezza di evitare questi alimenti sotto elencati:

- Cavolo verde
- Spinaci
- Cavolini di Bruxelles
- Lattuga
- Ceci
- Finocchi
- Farina di soia
- Broccoli
- Cavolfiore
- Olio di colza
- Germe di grano
- Lenticchie

DIETA IPERCALORICA 2500 kcal

SERVIZIO COLAZIONE

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
A SCELTA TRA:	
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
SUCCO DI FRUTTA	200
A SCELTA TRA:	
FETTE BISCOTTATE	30
GRISSINI	30
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	30
ZUCCHERO	10
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA	20
ACQUA MINERALE NATURALE	cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	120(pasta/riso) 140 (tortellini/ravioli) 300 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	120
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	120
PASTINA IN BRODO VEGETALE	120
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	140 (carne rossa) 160 (carne bianca)
PESCE	200
CARNE	140 (carne rossa) 160 (carne bianca)
AFFETTATI	80
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	80

UOVA DI GALLINA (OMELETTE/FRITTATA)	n° 2
-------------------------------------	------

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/PURE'	250

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
DESSERT ALLA FRUTTA	100
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA

PANE COMUNE	100
GRISSINI	60

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO

GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	50(pasta/riso) 60 (tortellini/ravioli) 120 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	50
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI VERDURE	50

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	180 (carne rossa) 200 (carne bianca)
PESCE	250
CARNE	180 (carne rossa) 200 (carne bianca)
AFFETTATI	100
FORMAGGIO FRESCO	120
FORMAGGIO STAGIONATO	100
UOVA DI GALLINA (OMELETTE/FRITTATA)	n° 2

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/ PURE'	250

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA

PANE COMUNE	150
GRISSINI	90

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

DIETA PER CACHETTICI

Ipercalorica – Iperproteica

2600 kcal

SERVIZIO COLAZIONE

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
A SCELTA TRA:	
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
SUCCO DI FRUTTA	200
A SCELTA TRA:	
FETTE BISCOTTATE	30
GRISSINI	30
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	30
ZUCCHERO	10
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA	20
ACQUA MINERALE NATURALE	cl 150 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	120(pasta/riso) 140 (tortellini/ravioli) 300 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	120
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	120
PASTINA IN BRODO VEGETALE	120
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	160 (carne rossa) 180 (carne bianca)
PESCE	230
CARNE	160 (carne rossa)

AFFETTATI	180 (carne bianca)
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	100
UOVA DI GALLINA (OMELETTE/FRITTATA)	80
	n° 2

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/PURE'	250

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
DESSERT ALLA FRUTTA	100
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA

PANE COMUNE	100
GRISSINI	60

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	50(pasta/riso)
	60 (tortellini/ravioli)
	120 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	50
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI VERDURE	50

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	200 (carne rossa)
	220 (carne bianca)
PESCE	280
CARNE	200 (carne rossa)
	220 (carne bianca)
AFFETTATI	120
FORMAGGIO FRESCO	120
FORMAGGIO STAGIONATO	100
UOVA DI GALLINA (OMELETTE/FRITTATA)	n° 2

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/ PURE'	250

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA

PANE COMUNE	150
GRISSINI	90

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10