Fondazione Istituto San Raffaele
G. Giglio di Cefalù

DIETETICO OSPEDALIERO
2008

Il Dietologo
Dr. Alessandro Saibene

_____

La Dietista
Dr.ssa Melania Blasco

Cefalù,_____

_____

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 IPOSODICAkcal 800
- DIETA IPOSODICAkcal 1.000
- DIETA IPOSODICAkcal 1.200
- DIETA IPOSODICAkcal 1.400
- DIETA IPOSODICAkcal 1.600
- DIETA IPOSODICAkcal 1.800
- DIETA IPOSODICAkcal 2.000
- DIETA IPOSODICAkcal 2.200
- DIETA IPOSODICAkcal 2.400
- DIETA IPOSODICA kcal 2.600
- DIETA SEMILIQUIDA
- DIETA PER DIVEZZI
- DIETE PER DISFAGICI
- DIETA SEMILIQUIDA PER DISFAGICO

- DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA SOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA PER PARKINSON
- DIETA PER ANTICOAGULANTI

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 regolamenta 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.

DIETA LIBERA DEGENTI

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende pasti vari ed equilibrati. Il menù proposto ruota su quattro settimane con scadenza stagionale.

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).

DIETA LIBERA DEGENTI

SERVIZIO COLAZIONE

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
A SCELTA TRA:	
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
A SCELTA TRA:	
FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	30
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA	20

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	70
PESCE	100
CARNE	70
AFFETTATI	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
ORTAGGI/VERDURE	250
INSALATA	50

PATATE	200

FRUTTA

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

FORNERIA

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

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 Spada 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 spada Spinaci lessi
Venerdì	Pasta al tonno Merluzzo alla livornese Puré di patate	Minestra di funghi e patate Scaloppine di pollo Fagiolini all'olio
Sabato	Pasta al ragù Cotoletta alla milanese Piselli in umido	Pasta e ceci Frittata al formaggio Cavolini di Bruxelles
Domenica	Ravioli al burro e salvia Pollo al forno Patate arrosto	Zuppa di verdura Filetto di sogliola Finocchi in insalata

MENÙ INVERNALE DEGENTI - 2° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta alla puttanesca Spada alla livornese Erbette/Biete lesse	Raviolini in brodo di carne Cotoletta alla palermitana Verdure miste arrosto
Martedì	Pasta al pesto Involtini di sarde Cavolfiori	Minestrone Scaloppe di lonza Carote lesse
Mercoledì	Minestra di ceci Involtini di tacchino Puré di patate	Riso e pomodoro Spezzatino di vitello e patate Zucchine arrosto
Giovedì	Pasta pomodoro e olive Cotoletta di tacchino Piselli e prosciutto	Pasta e fagioli Vitello alla pizzaiola Finocchi
Venerdì	Pasta alle cime di rapa Sformato di spinaci Patate prezzemolate	Minestrone con riso Scaloppine ai funghi Fagiolini all'olio
Sabato	Gnocchi al ragù Scaloppine di vitello al v.b. Patate fritte	Pasta e lenticchie Spada 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 salmone 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 spada Melanzane panate	Insalata di pasta Hamburger ai ferri Spinaci lessi
Venerdì	Pasta al tonno Merluzzo alla livornese Puré di patate	Risotto alla parmigiana Pizza Fagiolini all'olio
Sabato	Lasagne Cotoletta alla milanese Spinaci al burro	Pasta e pesto siciliano Frittata al formaggio Cavolini di bruxelles
Domenica	Anelletti al forno Pollo al forno Patate arrosto	Pasta e piselli Filetto di sogliola Finocchi in insalata

MENÙ ESTIVO DEGENTI - 2° SETTIMANA

	PRANZO	CENA
Lunedì	Pasta e sarde Spada 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 sarde 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	Insalata di pasta Vitello alla pizzaiola Finocchi
Venerdì	Pasta alle cime di rapa Scaloppine ai funghi Patate prezzemolate	Risotto allo zafferano e carote Sformato di spinaci Fagiolini
Sabato	Pasta ai 4 formaggi Scaloppine di vitello al v.b. Patatine fritte	Pasta con panna, prosc. e piselli Spada 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 deli 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

A SCELTA TRA:

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

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE S.G.	20
GRISSINI S.G.	20
PANE S.G.	50
BISCOTTI SECCHI S.G.	20
ZUCCHERO	10
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA S.G.	20

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO AGLUTINATO DEL GIORNO	80
PASTA AGLUTINATA AL POMODORO	80
PASTA AGLUTINATA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	80
PASSATO DI VERDURA	250
BRODO VEGETALE	250
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	70
PESCE	100
CARNE	70
AFFETTATI	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	200
ORTAGGI/VERDURE	250
INSALATA	50
PATATE	200

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA S.G.	125 cc
DESSERT ALLA FRUTTA S.G.	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA

PANE S.G.	50
GRISSINI S.G.	30

CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

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 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
SECONDI	
OMELETTE DI UOVA	120
POLLO LESSO	160
BISTECCA	120
FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE	160
PROSCIUTTO COTTO	70
CONTORNI	
ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	300
FRUTTA	
MELA O BANANA	150
MELA COTTA	150
FORNERIA	
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 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
MERLUZZO/PLATESSA AL VAPORE	160
POLLO LESSO	160
PROSCIUTTO COTTO	70
CONTORNI	
ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE'	300
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
YOGURT NATURALE	125
FORNERIA	
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 dislipidemici 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 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTINA IN BRODO	20
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	200
INSALATA	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
CONDIMENTI	
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	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	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 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
PASSATO DI VERDURA	150
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA/ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200
INSALATA VERDE	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA/ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	40
PESCE	60
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200
INSALATA VERDE	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE COMUNE	50
CONDIMENTI	
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 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 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO	50
PASTA ALL'OLIO	50
RISO ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	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

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	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	70

CONDIMENTI

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 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 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO	40
PASTA ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
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	50

GRISSINI	30
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO	40
PASTA ALL'OLIO	40
RISO ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
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 ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	20
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	60
PASTA AL POMODORO	60
PASTA ALL'OLIO	60
RISO ALL'OLIO	60
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO	50
PASTA ALL'OLIO	50
RISO ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60
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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
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 ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	20
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10
MARMELLATA DI FRUTTA	20

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (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	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60
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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	10

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	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60
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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
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 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 200 (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	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	50
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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

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	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
UOVO DI GALLINA	60
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	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
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 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 200 (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 g 40
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVA DI GALLINA	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	100
CONDIMENTI	
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 g 30
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	90
PROSCIUTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	90
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVO DI GALLINA	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	50
CONDIMENTI	
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 g 30
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	50
CONDIMENTI	
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 g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	100
CONDIMENTI	
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 g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	100
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE APROTEICO	100
CONDIMENTI	
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 g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	200
FRUTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA COTTA	200
FORNERIA	
PANE APROTEICO	100
CONDIMENTI	

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60
CONTORNI	
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
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	200
FRUTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA COTTA	200
FORNERIA	
PANE APROTEICO	100
CONDIMENTI	
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 dislipidemici 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	10
PANE S.SALE	20
ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTINA IN BRODO	20
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	250
INSALATA	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100
CONDIMENTI	
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	20
PANE S.SALE	30

ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

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	60
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	60
FORMAGGIO FRESCO	20
PROSCIUTTO COTTO	20
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

CONDIMENTI	
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	20
PANE S.SALE	30

ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

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	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	40
PROSCIUTTO COTTO	40
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	140
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

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	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	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
FORNERIA	
PANE SENZA SALE	50
CONDIMENTI	
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	30
PANE S.SALE	40

ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

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	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	40
PROSCIUTTO COTTO	40
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

CONDIMENTI

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 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	30
PANE S.SALE	40

ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
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

CONDIMENTI

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	30
PANE S.SALE	40
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
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

CONDIMENTI

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	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60
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	100
CONDIMENTI	
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	40
PANE S.SALE	50

ZUCCHERO 10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
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

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	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60
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	100
CONDIMENTI	
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	40
PANE S.SALE	50
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
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
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	130
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	130
FORMAGGIO FRESCO	100
PROSCIUTTO COTTO	70
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	20

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	140
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	140
FORMAGGIO FRESCO	100
PROSCIUTTO COTTO	80
UOVO DI GALLINA	120
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	100
CONDIMENTI	
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
CONTORNI	
PURE' DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250
FRUTTA	
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
CONDIMENTI	
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
PRIMI	
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
SECONDI	
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
CONTORNI	
VERDURA FRULLATA	250
OMOGENEIZZATO DI VERDURE	100
FRUTTA	
FRULLATO DI FRUTTA + LATTE ML 50	150
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
YOGURT INTERO	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
CONDIMENTI	
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
PRIMI	
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
SECONDI	
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
CONTORNI	
PUREA DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250
FRUTTA	
FRULLATO DI FRUTTA	150
BUDINO	150
YOGURT INTERO	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
CONDIMENTI	
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
PRIMI	
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
SECONDI	
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
CONTORNI	
CAROTE LESSE MOLTO COTTE	250
ZUCCHINE LESSE MOLTO COTTE	250
CAVOLFIORI LESSI MOLTO COTTI	250
PUREA DI PATATE	200
FRUTTA	
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
PRIMI	
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
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	250
CAROTE LESSE	250
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15

FORNERIA	
PANE APROTEICO	50
GRISSINI APROTEICI	30

SERVIZIO CENA

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