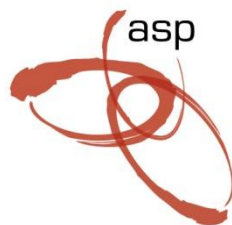


# **ALLEGATO I**

## **SPECIFICHE TECNICHE DIETETICO ASP CITTA' DI PIACENZA E AZIENDA USL DI PIACENZA**



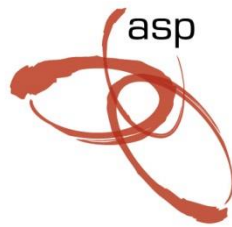
**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **DIETETICO**

### **ASP di Piacenza**

#### **INDICE GENERALE**

- DIETETICO: LIMITI DI VALIDITA' E POSSIBILITA' DI MODIFICA
- GRAMMATURE
- 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

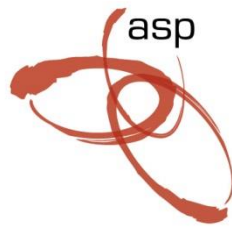


**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

- 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
- DIETE PER DISFAGICI
- DIETA SEMILQUIDA PER DISFAGICO
- DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA SOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA PER PARKINSON
- DIETA PER ANTICOAGULANTI

## **DIETETICO ASP**

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



## LIMITI DI VALIDITA' E POSSIBILITA' DI MODIFICA

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

Il Dietetico ASP regola il vitto normale e le diete speciali per gli OSPITI, 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'ASP.

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

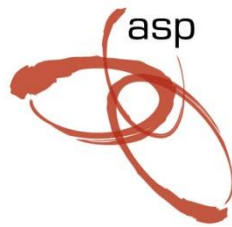
È obbligo rispettare scrupolosamente tutte le GRAMMATURE dei prodotti e delle derrate alimentari indicate in questo dietetico.

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.

## VITTO SPECIALE



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

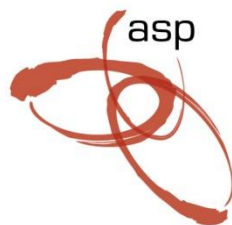
- Carote lesse g 100

- Mela g 150

- Olio extravergine d'oliva g 10

## **DIETA PER PRIMA FASE DI RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA**

A.S.P. Città di Piacenza – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

**(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

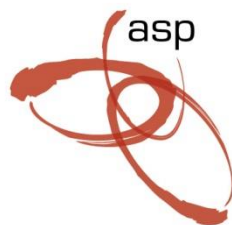
pastina all'olio g 40

- 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), **come da protocollo inserito nel manuale haccp.**

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

#### 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

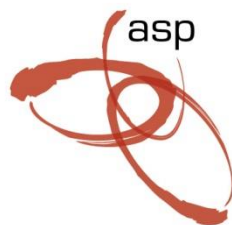
ZUCCHERO 10

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA S.G. 20

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

### SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

---

### **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

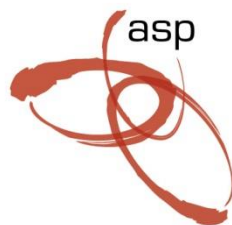
### **CONDIMENTO**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10

## **DIETA PRIVA DI SCORIE**

A.S.P. Città di Piacenza – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

**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

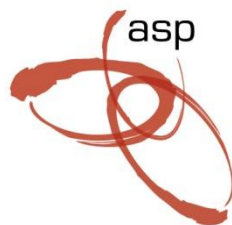
PATATE LESSE 200

PURE' DI PATATE 300

#### **FRUTTA**

MELA O BANANA 150

MELA COTTA 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **FORNERIA**

PANE 50

GRISSINI 30

**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 PER 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

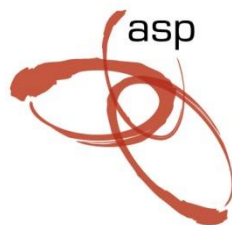
PROSCIUTTO COTTO 70

### **CONTORNI**

ZUCCHINE LESSE 200

CAROTE LESSE 200

PATATE LESSE 200



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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 dislipidemicici da:

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

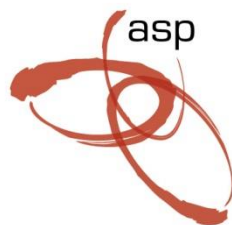
#### **NORME SPECIFICHE PER TUTTE LE DIETE PER DIABETICI**

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)

A.S.P. Città di Piacenza – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

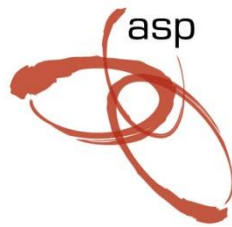
#### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 5

### **SERVIZIO CENA**

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA

---



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

**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

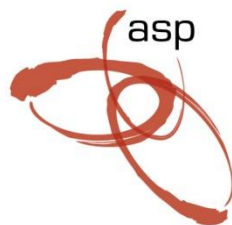
**FORNERIA**

PANE COMUNE 50  
CONDIMENTI  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 5

**DIETA 1000 kcal DIABETICI /DISLIPIDEMICI**

17% PROTEINE (g 43)

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

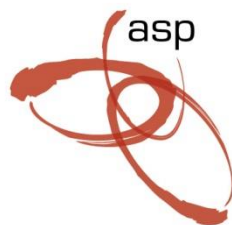
CONTORNO DEL GIORNO 200  
VERDURA COTTA DI STAGIONE 200  
INSALATA VERDE 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

#### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10  
PARMIGIANO 5



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

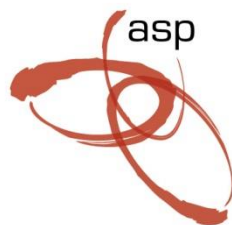
### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10

## **DIETA 1200 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI**

18% PROTEINE (g 52)

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

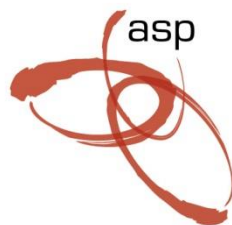
#### **CONTORNI**

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

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

**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**

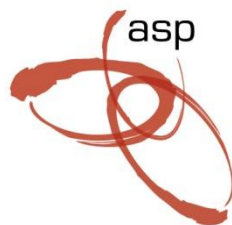
PANE COMUNE 70

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10

**DIETA 1400 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI**

A.S.P. Città di Piacenza – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

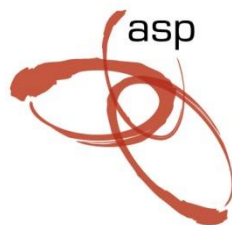
SECONDO DEL GIORNO 80  
CARNE BIANCA/ROSSA 80  
PESCE 80  
PROSCIUTTO COTTO 50  
FORMAGGIO FRESCO 30

#### **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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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

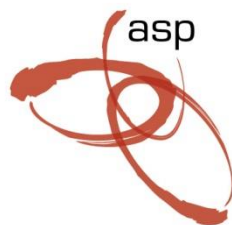
### **FORNERIA**

PANE COMUNE 50  
GRISSINI 30

### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10

### **DIETA 1600 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI**



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

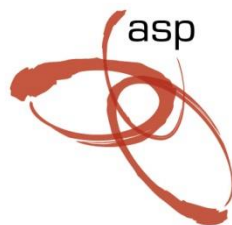
SECONDO DEL GIORNO 100  
CARNE BIANCA/ROSSA 100  
PESCE 100  
PROSCIUTTO COTTO 50  
FORMAGGIO FRESCO 50

#### **CONTORNI**

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

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

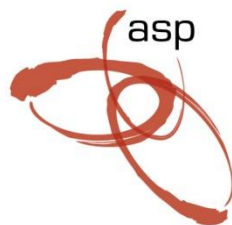
**FORNERIA**

PANE COMUNE 50

GRISSINI 30

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 15



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

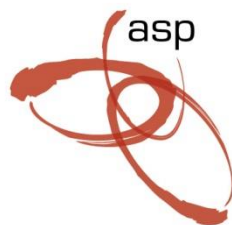
CARNE BIANCA/ROSSA 100

PESCE 100

PROSCIUTTO COTTO 50

FORMAGGIO FRESCO 50

UOVO DI GALLINA 60



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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

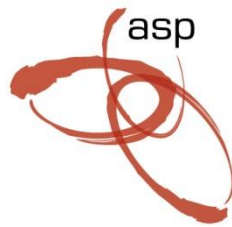
### **CONTORNI**

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

### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

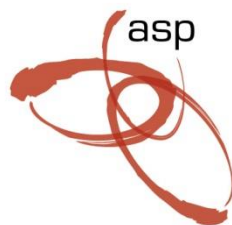
PASTA AL POMODORO 80

PASTA ALL'OLIO 80

RISO ALL'OLIO 80

PASTINA IN BRODO DI CARNE 40





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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

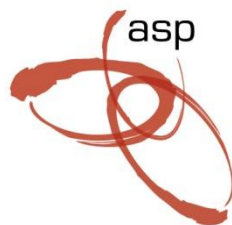
---

### **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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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:**

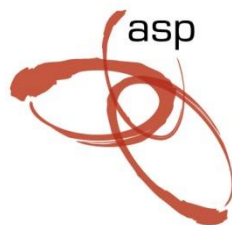
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250  
YOGURT ALLA FRUTTA 125  
THE AL LIMONE 250  
ORZO SOLUBILE 7

#### **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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

---

### **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

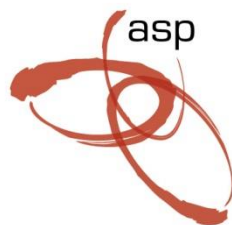
### **SERVIZIO CENA**

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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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**

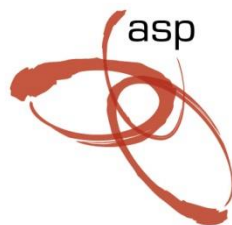
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

**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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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 IPOPROTEICA E IPOSODICA

### 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

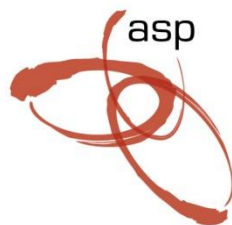
CAROTE LESSE S. SALE 200

PATATE LESSE S. SALE 200

VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE 250

INSALATA VERDE S. SALE 50

A.S.P. Città di Piacenza – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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**

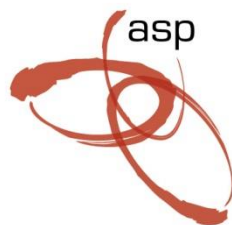
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150  
FORNERIA  
PANE APROTEICO 100

### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10

### **DIETA 1400 kcal IPOSODICA/IPOPOTEICA**

12% PROTEINE (g 44)



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

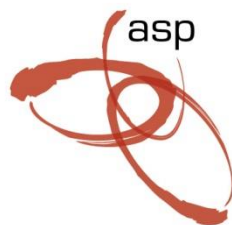
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

### **FORNERIA**

PANE APROTEICO 50

### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 15



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

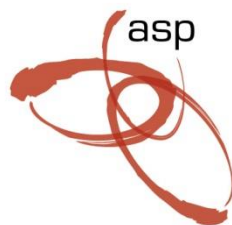
### **FORNERIA**

PANE APROTEICO 50  
CONDIMENTI  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 15

## **DIETA 1600 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA**

A.S.P. Città di Piacenza – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

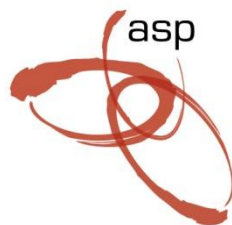
FRUTTA DI STAGIONE 150

FRUTTA COTTA 150

#### **FORNERIA**

PANE APROTEICO 50

CONDIMENTI



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

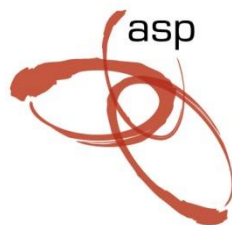
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

#### **FORNERIA**

PANE APROTEICO 50

#### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 15



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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 aprotiche 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

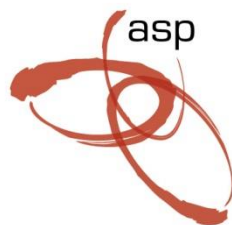
INSALATA VERDE S. SALE 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150

FRUTTA DI STAGIONE 150

FRUTTA COTTA 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

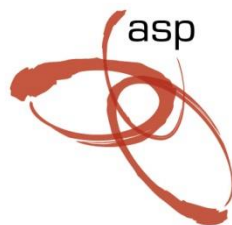
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE 250  
CAROTE LESSE S. SALE 200  
PATATE LESSE S. SALE 200  
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE 250  
INSALATA VERDE S. SALE 50

### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

## **FORNERIA**

PANE APROTEICO 100  
CONDIMENTI  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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 aprotiche 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

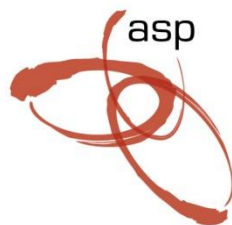
INSALATA VERDE S. SALE 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150

FRUTTA DI STAGIONE 150

FRUTTA COTTA 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

**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**

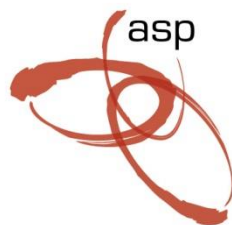
FRUTTA DEL GIORNO 150

FRUTTA DI STAGIONE 150

FRUTTA COTTA 150

**FORNERIA**

PANE APROTEICO 100



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

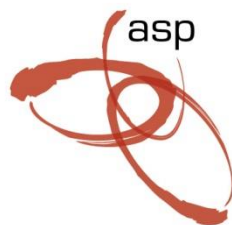
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE 250

CAROTE LESSE S. SALE 200

PATATE LESSE S. SALE 200

VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE 250

INSALATA VERDE S. SALE 50



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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**

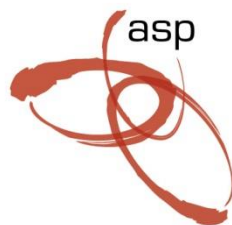
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE 250  
CAROTE LESSE S. SALE 200  
PATATE LESSE S. SALE 200  
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE 250  
INSALATA VERDE S. SALE 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 200  
FRUTTA DI STAGIONE 200  
FRUTTA COTTA 200

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **FORNERIA**

PANE APROTEICO 100

## **CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

**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 dislipidemicici da:

800 kcal

1000 kcal

1200 kcal

1400 kcal

1600 kcal

1800 kcal

2000 kcal

2200 kcal

## **DIETA IPOSODICA**

### **DIETA 800 kcal IPOSODICA**

20% PROTEINE (g 40)

30% LIPIDI (g 26)

50% GLICIDI (g 101)

Fibre g 15

Na 530 mg

### **SERVIZIO COLAZIONE**

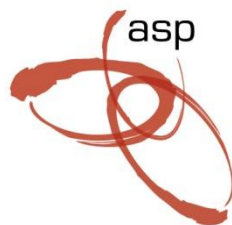
#### **A SCELTA TRA:**

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 180

YOGURT ALLA FRUTTA 125

THE AL LIMONE 250

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

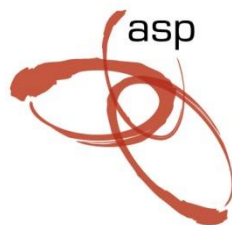
PROSCIUTTO COTTO 30

**CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA S.SALE 50



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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)

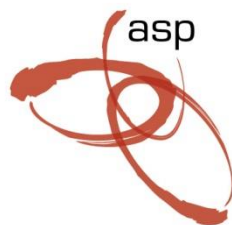
### **SERVIZIO PRANZO**

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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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

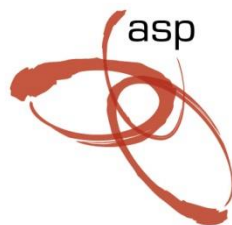
### **FORNERIA**

PANE SENZA SALE 50

### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

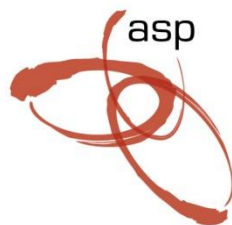
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

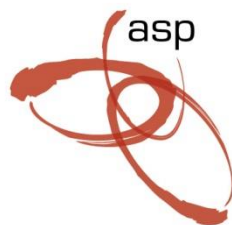
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

**FORNERIA**

PANE SENZA SALE 50

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

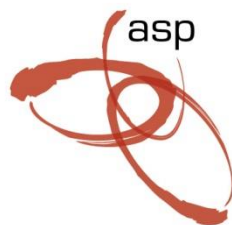
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

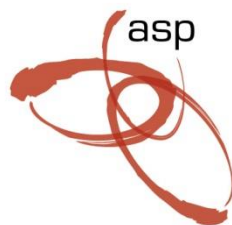
**FORNERIA**

PANE SENZA SALE 50

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

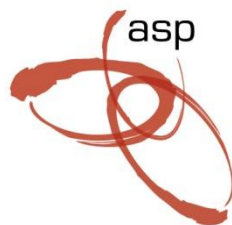
PROSCIUTTO COTTO 50

#### **CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA 50



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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**

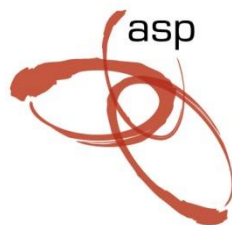
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

### **FORNERIA**

PANE SENZA SALE 50

### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

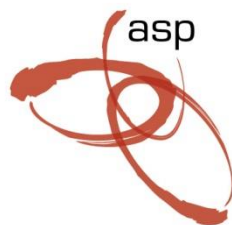
PROSCIUTTO COTTO 50

#### **CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA 50



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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**

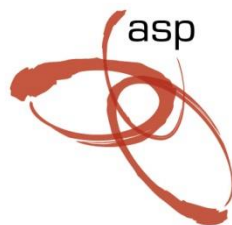
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

### **FORNERIA**

PANE SENZA SALE 100

### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 20



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

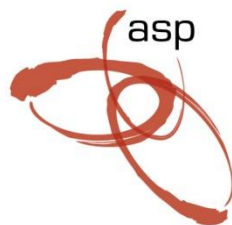
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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**

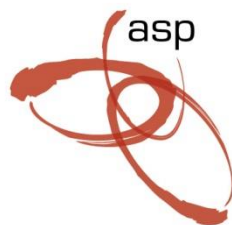
FRUTTA DEL GIORNO 150  
FRUTTA DI STAGIONE 150  
FRUTTA COTTA 150

**FORNERIA**

PANE SENZA SALE 100

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 20



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

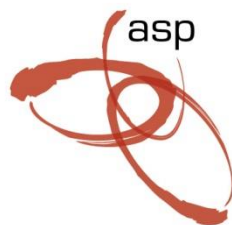
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250

INSALATA 50

#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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

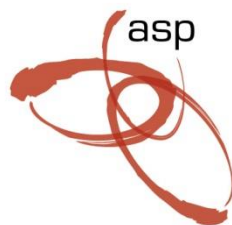
**FORNERIA**

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 (di consistenza CREMOSA, SCIROPPPO, BUDINO), 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)

FARINE DI RISO, MAIS, TAPIOCA, AVENA LIOFILIZZATE G 40

#### **SERVIZIO PRANZO E CENA**

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA

---

#### **PRIMI**

PASTINA AL POMODORO 80

PASTINA 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

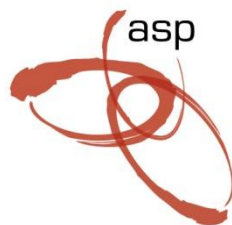
BRODO DI CARNE 250

#### **SECONDI**

PETTO DI POLLO LESSO 100

TRITO DI CARNE 100

FRULLATO DI CARNE 100



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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  
BUDINO G 125  
YOGHURT G 125

#### **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

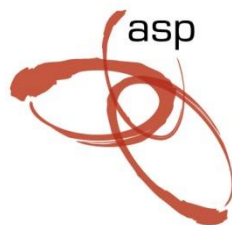
#### **SERVIZIO COLAZIONE**

##### **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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

ZUCCHERO 10  
FARINE DI RISO, MAIS, TAPIOCA, AVENA LIOFILIZZATE G 40

### **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

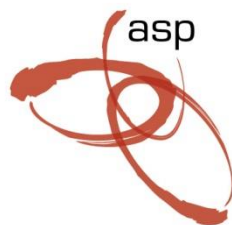
#### **SECONDI**

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 80  
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

**A.S.P. Città di Piacenza** – Via Campagna, 157 – 29121 Piacenza  
Tel. 0523 493611 – Fax 0523 499582 – Email [asp-piacenza@asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@asp-piacenza.it)  
PEC [asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it](mailto:asp-piacenza@pec.asp-piacenza.it) - P.IVA 01555270337



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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

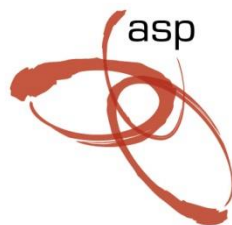
CREMA DI CAROTE E PATATE 40

SEMOLINO IN BRODO DI CARNE 40

SEMOLINO IN BRODO VEGETALE 40

### **SECONDI**

OMOGENEIZZATO DI POLLO 80



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

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 150 + LATTE ML 50  
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

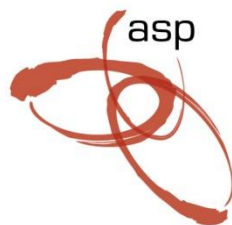
CREMA MULTICEREALI DENSA 40

CREMA MAIS E TAPIOCA DENSA 40

CREMA DI CAROTE E PATATE DENSA 80

CREMA DI CAVOLFIORI DENSA 80

CREMA DI ZUCCHINE DENSA 80



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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.

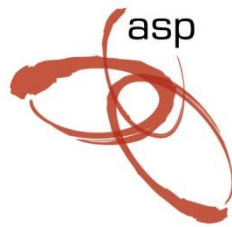
## **SERVIZIO PRANZO E CENA**

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



**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **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**

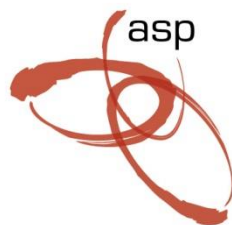
CAROTE LESSE MOLTO COTTE 250  
ZUCCHINE LESSE MOLTO COTTE 250  
CAVOLFIORI LESSI MOLTO COTTI 250  
PUREA DI PATATE 200  
FRUTTA  
FRUTTA COTTA 150  
BANANA 150  
PERA 150  
BUDINO 100

## **CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15  
PARMIGIANO 5

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**

### **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

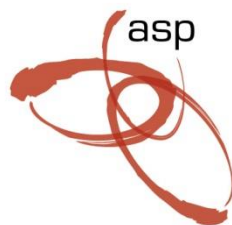
#### **FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO 150

FRUTTA DI STAGIONE 150

FRUTTA COTTA 150





**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

### **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

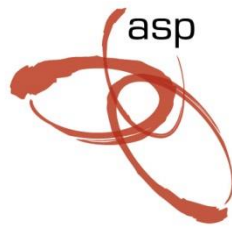
### **CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15

### **FORNERIA**

PANE APROTEICO 50

GRISSINI APROTEICI 30



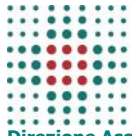
**Città di Piacenza**  
AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA

## **CONSIGLI PER OSPITI 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 OSPITI 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



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**

**EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico

0523 302204 – Fax 0523 302965

# **DIETETICO OSPEDALIERO**

**AUSL Piacenza**

## INDICE

	<b>Pagina</b>
<b>Presentazione del Dietetico Ospedaliero</b>	4
<b>Diete disponibili per tipologia</b>	5
<b>Organizzazione dei menù</b>	7
<b>Schemi dietetici:</b>	8
<b>Menù nuovo ingresso</b>	9
<b>Diete iposodiche:</b>	
- Iposodica 1600 kcal	10
- Iposodica 2000 kcal	11
<b>Diete ipolipidiche:</b>	
- Ipolipidica	12
- Ipolipidica e iposodica	13
<b>Dieta prima</b>	14
<b>Dieta leggera ridotta in fibre</b>	15
<b>Dieta senza scorie</b>	16
<b>Diete a contenuto controllato in glucidi:</b>	
- Diabete 1200 kcal	17
- Diabete 1400 kcal	18
- Diabete 1800 kcal	20
- Diabete 2000 kcal	22
- Diabete 2400 kcal	24
<b>Diete per diabete gestazionale:</b>	
- Diabete gestazionale 1800 kcal	26
- Diabete gestazionale 2100 kcal	28
<b>Diete prive di glutine:</b>	
- Celiachia 1600 kcal	30
- Celiachia 2000 kcal	31
<b>Diete prive di glutine e lattosio:</b>	
- Celiachia e lattosio 1600 kcal	32
- Celiachia e lattosio 2000 kcal	33
<b>Dieta priva di glutine, lattosio e uovo:</b>	
- Celiachia, lattosio e uovo 2000 kcal	34
<b>Diete ipoproteiche per Insufficienza Renale Cronica (IRC)</b>	
- Ipoproteica 1800 kcal (45 g proteine)	35
- Ipoproteica naturale 1800 kcal (55 g proteine)	36
- Ipoproteica celiachia e lattosio 1800 kcal (50 g proteine)	37
- Ipoproteica pluriallergia 1800 kcal (55 g proteine)	38
- Ipoproteica per chetoanaloghi	39
<b>Dieta per dializzato:</b>	
- Dialisi 1800 kcal	40
<b>Diete a consistenza modificata:</b>	
- Consistenza modificata: liquida per cannuccia	41
- Consistenza modificata: semiliquida	42
- Consistenza modificata: frullata del giorno/semisolida	43
- Consistenza modificata: tenera	44
<b>Programma di rialimentazione per pancreatite:</b>	45
- Semiliquida 1 gastro	

- Dieta prima	
- Dieta leggera ridotta in fibre	
<b>Programma di rialimentazione per paziente operato al tratto gastrointestinale:</b>	47
- Liquida 1	
- Semiliquida 1 gastro	
- Semiliquida 2 gastro	
- Semisolidi gastro	
- Dieta leggera ridotta in fibre	
<b>Programma di rialimentazione per paziente post-intervento bariatrico (chirurgia dell'obesità):</b>	50
- Liquida 1	
- Liquida 2	
- Semiliquida per bariatrica	
- Semisolidi per bariatrica	
- Dieta leggera ridotta in fibre	
<b>Programma di rialimentazione per paziente con malnutrizione grave:</b>	53
- Rialimentazione 1 per malnutrizione	
- Rialimentazione 2 per malnutrizione	
- Rialimentazione 3 per malnutrizione	
- Rialimentazione 4 per malnutrizione	
<b>Diete per allergia/intolleranza alimentare:</b>	
- Allergia nichel	55
- Allergia PLV (proteine del latte vaccino) e lattosio	56
- Allergia uovo	57
- Allergia PLV (proteine del latte vaccino), lattosio e uovo	58
- Allergia: favismo	59
- Allergia frutta secca oleosa	60
- Allergia muffe e lieviti	61
<b>Dieta ipercalorica 2300 kcal</b>	62
<b>Dieta ipercalorica 2700 kcal</b>	63
<b>Dieta per Parkinson con levodopa</b>	64
<b>Dieta a bassa carica microbica</b>	65
<b>Programma di rialimentazione per paziente neutropenico pre e post TMO:</b>	
- Dieta neutropenico NTP	66
- Dieta neutropenico ALI-1	67
- Dieta neutropenico ALI-2	68
- Dieta neutropenico ALI-3	69
<b>Programma di rialimentazione per paziente neutropenico post allotrapianto in GVDH:</b>	
- Dieta neutropenico GVDH-0	70
- Dieta neutropenico GVDH-1	70
- Dieta neutropenico GVDH-2	71
- Dieta neutropenico GVDH-3	71
<b>Riepilogo Colazioni per tipologia di dieta</b>	72
<b>Riepilogo Spuntini per tipologia di dieta</b>	78
<b>Tabelle di riferimento LARN 2012</b>	81
<b>Indice Analitico delle diete suddiviso per patologia</b>	84

## PRESENTAZIONE DEL DIETETICO

Il Dietetico Ospedaliero rappresenta l'insieme delle diete comprendenti tutte le preparazioni atte a soddisfare le esigenze alimentari diversificate di ogni paziente.

All'interno del Dietetico si definiscono:

- ✓ i fabbisogni nutrizionali dei degenti;
- ✓ le grammature degli alimenti delle diete;
- ✓ l'articolazione della giornata alimentare;
- ✓ le preparazioni adatte a soddisfare le necessità dei degenti con dieta specifica;
- ✓ le alternative conformi alla tipologia di dieta richiesta.

Ciò garantisce non solo l'appropriatezza della dieta applicata a ciascun paziente secondo le specifiche necessità dieto-terapeutiche ma anche quelle assistenziali, fornendo una personalizzazione delle scelte all'interno delle diete.

Il vitto ospedaliero diventa così un valido supporto terapeutico e strumento educativo.

La tipologia delle diete elaborate è stata scelta secondo:

- ✓ le principali patologie con necessità dieto-terapeutica specifica;
- ✓ le conoscenze storiche e i fabbisogni alimentari dei degenti della Ausl di Piacenza;
- ✓ la tipologia dei pazienti tradizionalmente afferenti al P.O. di Piacenza (diverse patologie, anziani con difficoltà di masticazione, utenti provenienti da altre culture alimentari);
- ✓ le preparazioni tradizionali legate al territorio.

L'elaborazione delle diete specifiche per patologie è stata attuata tenendo in considerazione:

- ✓ l'obiettivo terapeutico programmato;
- ✓ i fabbisogni nutrizionali indicati nei LARN 2012 (Livelli di Assunzione raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana);
- ✓ le linee guida nazionali e/o internazionali per le specifiche patologie;
- ✓ le differenti necessità dei pazienti;
- ✓ le esigenze organizzative del servizio di ristorazione, tramite una gestione coordinata di tutti i menù;
- ✓ gli aspetti economici (costo della materia prima, del lavoro, del materiale di confezionamento).

Per ogni dieta sono elencati:

- indicazione terapeutica
- distribuzione giornaliera degli alimenti con le relative sostituzioni possibili
- composizione bromatologica.

## **DIETE DISPONIBILI PER TIPOLOGIA**

Le diete che compongono il Dietetico Ospedaliero possono essere riassunte per tipologia come sotto indicato:

1. Menù nuovo ingresso
2. Diete iposodiche
3. Diete ipolipidiche
4. Dieta prima
5. Diete a ridotto contenuto di fibre e senza scorie
6. Diete a contenuto controllato in glucidi e calorie
7. Diete per diabete gestazionale (GDM)
8. Diete prive di glutine
9. Diete prive di glutine e lattosio
10. Diete ipoproteiche per insufficienza renale cronica (IRC)
11. Dieta per dializzati
12. Diete a consistenza modificata
13. Diete di rialimentazione per pancreatite
14. Diete di rialimentazione per pazienti operati al tratto gastrointestinale
15. Diete di rialimentazione per post-intervento bariatrico (chirurgia dell'obesità)

16. Diete di rialimentazione per malnutrizione grave
17. Diete per allergia / intolleranza alimentare
18. Dieta ipercalorica
19. Dieta per Morbo di Parkinson in terapia con Levodopa
20. Diete per pazienti pediatrici (disponibili solo per U.O. Pediatria e U.O. Otorinolaringoiatria)

## **ORGANIZZAZIONE DEI MENU'**

Il menù del vitto comune e quello delle diete specifiche per patologia sono strutturati su due settimane principali, all'interno delle quali sono state inserite alcune varianti che garantiscono una varietà maggiore diversificando così il menù su quattro settimane anziché due. Sono previsti due menù stagionali (Autunno-Inverno e Primavera-Estate).

Si è tenuto conto inoltre della territorialità, delle abitudini locali e tradizionali, della stagionalità e delle festività.

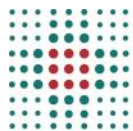
I menù per le diverse diete e per il vitto comune, sono composti da un numero di alternative per portata variabile a seconda della tipologia di dieta (ovviamente per limiti definiti dalla patologia, alcune diete hanno un numero di alternative ridotto; in ogni caso, vengono garantite almeno 3 alternative).

Il paziente, nell'ambito della dieta a lui assegnata, può scegliere tra le alternative proposte, diverse giorno per giorno perché variano secondo una precisa rotazione. Qualora non fosse possibile effettuare la scelta da parte dell'utente o del personale di reparto, il programma informatico assegna la prima voce del menù (1° scelta) che di fatto corrisponde ad una portata diversa giorno per giorno.

Per ogni degente è previsto quindi un vassoio personalizzato in base alla propria scelta, ed ogni pasto, ad eccezione di alcune diete particolari, prevede che sul vassoio siano presenti:

- n.1 primo piatto;
- n.1 secondo piatto;
- n.1 contorno;
- n.1 panino;
- n.1 frutto;
- n. 1 bottiglietta d'acqua da 500 ml.





**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**

**EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico

0523 302204 – Fax 0523 302965

# **SCHEMI DIETETICI**

## MENÙ NUOVO INGRESSO

- ✓ Il Menù nuovo ingresso viene associato in automatico ai pazienti che vengono ricoverati senza precedente programmazione.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Orzo o tè	ml 200
- zucchero	n. 2 bustine g 20
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)
<b><u>PRANZO E CENA</u></b>	
- pastina in brodo + parmigiano g 7	35 g
- pollo lesso	130 g
- pane	50 g
- purè	150 g
- frutta cotta	150 g

## DIETA IPOSODICA

1600 kcal

- ✓ Dieta moderatamente ipocalorica, a basso contenuto di sodio.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti in sovrappeso che necessitano un controllo della pressione arteriosa, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte o tè o orzo 150 ml</li> <li>- zucchero 10 g</li> <li>- fette biscottate 30 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte o tè o orzo 150 ml</li> <li>- fette biscottate 30 g</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 50 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 200 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i>  <i>oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)</i>  <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 50 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 100 g prosciutto cotto (2 volte a settimana)</i>  <i>100 g formaggio fresco (2 volte a settimana)</i>  <i>130 g uova (1 volta a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i>  <i>oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)</i>  <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di oliva: 30 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1600</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>85</b>	<b>=</b>	<b>21% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>52</b>	<b>=</b>	<b>28% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>224</b>	<b>=</b>	<b>51% delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 543 mg (24 mEq)</b>				

## DIETA IPOSODICA

2000 kcal

- ✓ Dieta normocalorica, a basso contenuto di sodio.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti normopeso che necessitano un controllo della pressione arteriosa, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Latte o tè o orzo 200 ml            - fette biscottate 45 g            - zucchero 20 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICI</u></b></p> <p>- Latte o tè o orzo 200 ml            - fette biscottate 45 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta o riso 80 g            - carne 130 g            - pane senza sale 50 g            - verdura cotta 150 g            - frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 200 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda            oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)            oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta o riso 80 g            - carne 130 g            - pane senza sale 50 g            - verdura cotta 150 g            - frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 35 g pastina in brodo</i></p> <p><i>oppure 100 g prosciutto cotto (2 volte a settimana)            100 g formaggio fresco (2 volte a settimana)            130 g uova (1 volta a settimana)</i></p> <p><i>oppure <u>PER DIABETICO</u> : pane 50 g + patate/purè 200 g            (solo in abbinamento con pasta in brodo, minestre, creme)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <p>- Olio di oliva: 40 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>95</b>	<b>=</b>	<b>18% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	<b>=</b>	<b>28% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>297</b>	<b>=</b>	<b>54% delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 592 mg (26 mEq)</b>				

## DIETA IPOLIPIDICA

1800 kcal

- ✓ La dieta prevede preparazioni non elaborate con condimenti di origine vegetale e metodi di cottura semplici (al forno, arrosto, ai ferri, lessatura).
- ✓ Indicata nelle dislipidemie, cardiopatie, epatopatie, calcolosi della colecisti, anche associate a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Latte o tè o orzo 200 ml            - zucchero 20 g            - fette biscottate g 45</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Latte o tè o orzo 200 ml            - fette biscottate g 45</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta o riso 50 g            + parmigiano g 7            - carne 130 g            - pane 50 g            - verdura cotta 150 g            - frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 200 g pesce (3-4 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda            oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)            oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta o riso 50 g            + parmigiano g 7            - carne 130 g            - pane 50 g            - verdura cotta 150 g            - frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 50 prosciutto magro crudo o cotto            (2 volte a settimana)            100 g ricotta/formaggio fresco(2 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda            oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)            oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <p>- Olio di oliva extravergine: 40 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>88</b>	<b>=</b>	<b>20% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>57</b>	<b>=</b>	<b>28% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>249</b>	<b>=</b>	<b>52% delle calorie totali</b>
<b>Colesterolo: 151 mg</b>				

## DIETA IPOLIPIDICA E IPOSODICA

1800 kcal

- ✓ La dieta prevede preparazioni non elaborate con condimenti di origine vegetale, metodi di cottura semplici (al forno, arrosto, ai ferri, lessatura) e senza aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata nelle dislipidemie, cardiopatie, epatopatie, calcolosi della colecisti, anche associate a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte o tè o orzo 200 ml</li> <li>- zucchero 20 g</li> <li>- fette biscottate g 45</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte o tè o orzo 200 ml senza zucchero</li> <li>- fette biscottate g 45</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 50 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 200 g pesce (3-4 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i>  <i>oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)</i>  <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 50 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 50 prosciutto magro crudo o cotto</i>  <i>(2 volte a settimana)</i>  <i>100 g ricotta/formaggio fresco (2 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i>  <i>oppure 200 g purè o patate (NO PANE PER DIABETICO)</i>  <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di oliva extravergine: 45 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>83</b>	<b>=</b>	<b>19% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>58</b>	<b>=</b>	<b>29% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>249</b>	<b>=</b>	<b>52% delle calorie totali</b>
<b>Colesterolo: 138 mg</b>	<b>Sodio:</b>	<b>354 mg (15 mEq)</b>		

## DIETA PRIMA

1350 kcal

- ✓ Indicata nei primi giorni di rialimentazione post-operatoria, pancreatite in fase acuta, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Tè o caffè d'orzo - zucchero 20 g - fette biscottate 45 g	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Tè o caffè d'orzo senza zucchero - fette biscottate g 45
<b><u>PRANZO E CENA</u></b> - pasta in brodo 35 g + parmigiano g 14 - purè 200 g - frutta cotta 150 g	
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b> - olio extravergine d'oliva g 20	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1350</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>33</b>	<b>=</b>	<b>10% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>36</b>	<b>=</b>	<b>24% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>237</b>	<b>=</b>	<b>66% delle calorie totali</b>

## DIETA LEGGERA RIDOTTA IN FIBRE

1750 kcal

- ✓ La dieta prevede preparazioni non elaborate a base di olio extravergine di oliva a crudo, metodi di cottura semplici (al forno, arrosto, ai ferri, lessatura), alimenti a basso contenuto di fibra.
- ✓ Indicata nelle gastroenteriti, disturbi gastrointestinali, diverticolite, malattie infiammatorie intestinali croniche in fase di remissione (colite ulcerosa, morbo di Crohn), pancreatite, rialimentazione post-intervento nel tratto gastrointestinale, anche associate a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Tè o caffè d'orzo - zucchero 20 g - fette biscottate 45 g	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Tè o caffè d'orzo senza zucchero - fette biscottate g 45
<b><u>PRANZO E CENA</u></b> - pasta o riso asciutti 80 g + parmigiano g 7 - carne (pollo o tacchino o vitello) 130 g ai ferri, arrosto, lessata - zucchine o carote lessate 150 g - frutta cotta senza buccia 150 g	<i>oppure</i> 35 g pasta in brodo vegetale + parmigiano g 7 <i>oppure</i> 150 g pesce lessato o al forno <i>oppure</i> 50 g prosciutto cotto (2 volte a settimana) <i>oppure</i> 50 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g formaggio fresco (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 200 g purè o patate lesse (PER DIABETICO solo in abbinamento con pasta in brodo) <i>oppure</i> 100 g di mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b> - olio extravergine d'oliva g 40	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1760</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>76</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	<b>=</b>	<b>32% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>238</b>	<b>=</b>	<b>51% delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 18,53 g</b>				



## DIETA SENZA SCORIE

1900 kcal

- ✓ Dieta normocalorica equilibrata con riduzione del contenuto di fibra e di cibi atti a stimolare la motilità intestinale.
- ✓ Non contiene verdure, passati di verdure, brodi di carne, brodi con dadi, cibi piccanti, spezie.
- ✓ Indicata nelle sindromi colitiche con intolleranza alla fibra, nelle malattie infiammatorie intestinali croniche in fase acuta (coliti ulcerose, morbo di Crohn, gastroduodeniti), nelle preparazioni per indagini strumentali del tratto gastroenterico, anche associate a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Tè o caffè d'orzo - zucchero 20 g - fette biscottate g 45	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Tè o caffè d'orzo <b>senza zucchero</b> - fette biscottate g 45
<b><u>PRANZO</u></b> - pasta o riso all'olio 100 g - carne (ai ferri, arrosto, lessa) 130 g - succo di frutta senza zucchero 200 ml	<i>oppure</i> 150 g pesce (al forno, lessato)
<b><u>CENA</u></b> - pasta o riso all'olio 100 g - carne (ai ferri, arrosto, lessa) 130 g - succo di frutta senza zucchero 200 ml	<i>oppure</i> 150 g pesce (al forno, lessato) <i>oppure</i> 80-100 g prosciutto crudo o cotto
<b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> - Olio di oliva: 50 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1900</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>89</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>62</b>	<b>=</b>	<b>29% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>274</b>	<b>=</b>	<b>54% delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 7,78 g</b>				

## DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI :

### DIABETE 1200 kcal

✓ Dieta ipocalorica indicata per pazienti con diabete e/o obesità

#### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
- Latte <b>senza zucchero</b>	150 ml	<i>oppure</i> tè o orzo senza zucchero
- fette biscottate	30 g	
<b><u>PRANZO</u></b>		
- pasta o riso + parmigiano g 7	50 g	
- carne	100 g	<i>oppure</i> 120 g pesce (3 volte a settimana)
- verdura cotta	150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b>		
- pasta o riso + parmigiano g 7	50 g	
- carne	100 g	<i>oppure</i> 120 g pesce <i>oppure</i> 100 g formaggi freschi (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g prosciutto cotto (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 40 g prosciutto crudo (1 volta a settimana)
- verdura cotta	150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b>		
Olio di oliva extravergine d'oliva 20 g		

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1200</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>67</b>	<b>=</b>	<b>22% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>40</b>	<b>=</b>	<b>31% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>150</b>	<b>=</b>	<b>47% delle calorie totali</b>

## DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI :

### DIABETE 1400 kcal

- ✓ Dieta moderatamente ipocalorica Indicata per pazienti con diabete e/o sovrappeso/obesità

#### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
<b>COLAZIONE</b>		
- Latte <b>senza zucchero</b>	150 ml	<i>oppure</i> tè o orzo senza zucchero
- fette biscottate	30 g	
<b>PRANZO</b>		
- pasta o riso	35 g	
+ parmigiano g 7		
- carne magra	130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce
- pane	50 g	<i>oppure</i> 200 g purè o patate
- verdura cotta	150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b>CENA</b>		
- pasta o riso	35 g	
+ parmigiano g 7		
- carne magra	130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce <i>oppure</i> 100 g formaggi freschi (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g prosciutto cotto, praga (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 40 g prosciutto crudo, coppa, speck (1 volta a settimana) <i>oppure</i> n. 2 uova (1 volta a settimana)
- pane	50 g	<i>oppure</i> 200 g purè o patate
- verdura cotta	150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b>NELLA GIORNATA</b>		
- olio extravergine oliva	25 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1400</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>80</b>	=	<b>22% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>46</b>	=	<b>29% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>189</b>	=	<b>49% delle calorie totali</b>

## ABBINAMENTI CONSENTITI PER DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 1400 kcal

<b>PRIMA SCELTA</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p>- pasta o riso/semolino /minestre            + pane            (NO PATATE/PURÈ)</p>	<p><i>oppure</i> pasta o riso/semolino/minestre            + purè o patate            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p> <p><i>oppure</i> pasta o riso/semolino /minestre +            pizza/focaccia            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO            NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei            + pane            (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei            + purè o patate            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p>

## DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 1800 kcal

✓ Dieta normocalorica indicata per pazienti normopeso con diabete

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Latte <b>senza zucchero</b> 200 ml	<i>oppure</i> tè o orzo senza zucchero
- fette biscottate 45 g	
<b><u>PRANZO</u></b>	
- pasta o riso 50 g + parmigiano g 7	
- carne magra 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce
- pane 50 g	<i>oppure</i> 200 g purè o patate
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b>	
- pasta o riso 50 g + parmigiano g 7	
- carne magra 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce <i>oppure</i> 100 g formaggi freschi (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 50 g prosciutto cotto, praga (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 40 g prosciutto crudo, coppa, speck (1 volta a settimana) <i>oppure</i> n. 2 uova (1 volta a settimana)
- pane 50 g	<i>oppure</i> 200 g purè o patate
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b>	
- olio extravergine oliva 40 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>86</b>	<b>=</b>	<b>19% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	<b>=</b>	<b>32% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>228</b>	<b>=</b>	<b>49% delle calorie totali</b>

## ABBINAMENTI CONSENTITI PER DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 1800 kcal

<b>PRIMA SCELTA</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p>- pasta o riso/semolino /minestre + pane (NO PATATE/PURÈ)</p>	<p><i>oppure</i> pasta o riso/semolino/minestre + purè o patate (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p> <p><i>oppure</i> pasta o riso/semolino /minestre + pizza/focaccia (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei + pane (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei + purè o patate (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p>

## DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 2000 kcal

✓ Dieta normocalorica indicata per pazienti normopeso con diabete

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Latte <b>senza zucchero</b> 200 ml	<i>oppure</i> tè o orzo senza zucchero
- fette biscottate 45 g	
<b><u>PRANZO</u></b>	
- pasta o riso 80 g + parmigiano g 7	
- carne magra 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce
- pane 50 g	<i>oppure</i> 200 g patate o purè
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b>	
- pasta o riso 80 g + parmigiano g 7	
- carne 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce <i>oppure</i> 100 g formaggi freschi (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 80 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 100 g prosciutto cotto, praga (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 80 g prosciutto crudo, coppa, speck (1 volta a settimana) <i>oppure</i> n. 2 uova (1 volta a settimana)
- pane 50 g	<i>oppure</i> 200 g patate o purè
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b>	
- olio extravergine oliva 40 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>96</b>	<b>=</b>	<b>19% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>65</b>	<b>=</b>	<b>29% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>277</b>	<b>=</b>	<b>52% delle calorie totali</b>

## ABBINAMENTI CONSENTITI PER DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 2000 kcal

PRIMA SCELTA	SOSTITUZIONI
<p>- pasta o riso asciutti + pane (NO PATATE/PURÈ)</p>	<p><i>oppure</i> pasta o riso asciutti + purè o patate (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p> <p><i>oppure</i> pasta o riso asciutti + pizza/focaccia (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre + pane + purè o patate</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre + pizza/focaccia + pane (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei + pane (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei + purè o patate (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p>



## DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 2400 kcal

✓ Dieta normocalorica indicata per pazienti giovani normopeso con diabete

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Latte <b>senza zucchero</b> 250 ml	<i>oppure</i> tè o orzo senza zucchero
- fette biscottate 60 g	
<b><u>PRANZO</u></b>	
- pasta o riso 100 g + parmigiano g 7	
- carne magra 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce
- pane 50 g	<i>oppure</i> 200 g patate o purè
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b>	
- pasta o riso 100 g + parmigiano g 7	
- carne 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce <i>oppure</i> 100 g formaggi freschi (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 80 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 100 g prosciutto cotto, praga (1 volta a settimana) <i>oppure</i> 80 g prosciutto crudo, coppa, speck (1 volta a settimana)
- pane 50 g	<i>oppure</i> 200 g patate o purè
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b>	
- olio extravergine oliva 60 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2400</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>104</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>88</b>	<b>=</b>	<b>33% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>316</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>

## ABBINAMENTI CONSENTITI PER DIETA A CONTENUTO CONTROLLATO IN GLUCIDI: DIABETE 2400 kcal

<b>PRIMA SCELTA</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p>- pasta o riso asciutti + pane (NO PATATE/PURÈ)</p>	<p><i>oppure</i> pasta o riso asciutti + purè o patate (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p> <p><i>oppure</i> pasta o riso asciutti + pizza/focaccia (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre + pane + purè o patate</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre + pizza/focaccia + pane (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei + pane (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o gnocchi o pisarei + purè o patate (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p>

## DIETA PER DIABETE GESTAZIONALE

1800 kcal

- ✓ Dieta equilibrata a contenuto controllato in glucidi.
- ✓ Indicata per diabete gestazionale e gravide diabetiche in sovrappeso/obese.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Latte senza zucchero 200 ml - fette biscottate g 45	<i>oppure tè o orzo senza zucchero</i>
<b><u>PRANZO</u></b>	
- pasta o riso asciutti 80 g + parmigiano g 7 - carne 130 g	<i>oppure 150 g pesce (almeno 3 volte a settimana)</i>
- verdura cotta 150 g	
- olio di oliva extravergine 15 g	<i>da distribuire tra le varie portate</i>
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure 100 g mousse di frutta</i>
<b><u>CENA</u></b>	
- pasta o riso in brodo/minestre 50 g + parmigiano g 7	
- carne 130 g	<i>oppure 100 g prosciutto cotto (2 volte a settimana) 100 g formaggio fresco (1 volta a settimana) 80 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) 130 g uova (1 volta a settimana)</i>
- pane integrale 50 g	<i>oppure 200 g purè o patate</i>
- verdura cotta 150 g	
- olio di oliva extravergine 15 g	<i>da distribuire tra le varie portate</i>
- frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure 100 g mousse di frutta</i>
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Latte senza zucchero 150 ml - fette biscottate g 15	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1830</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>95</b>	<b>=</b>	<b>21%</b> delle calorie totali
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>66</b>	<b>=</b>	<b>32%</b> delle calorie totali
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>229</b>	<b>=</b>	<b>47%</b> delle calorie totali
<b>Calcio: 932 mg</b>	<b>Ferro: 13 mg</b>			<b>Folati: 363 µg</b>

## ABBINAMENTI CONSENTITI PER DIETA PER DIABETE GESTAZIONALE 1800 kcal

<b>PRIMA SCELTA</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p>- pasta o riso asciutti o gnocchi            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO            NO PATATE/PURÈ)</p>	<p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre            + pane integrale (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre            + purè o patate            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo /semolino /minestre            + pizza/focaccia            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO            NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o pisarei + pane integrale            (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o lasagne o pisarei + purè o patate            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p>

## DIETA PER DIABETE GESTAZIONALE

2100 kcal

- ✓ Dieta equilibrata a contenuto controllato in glucidi.
- ✓ Indicata per diabete gestazionale e gravide diabetiche normopeso.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
- Latte senza zucchero	200 ml	<i>oppure tè o orzo senza zucchero</i>
- fette biscottate	g 45	
<b><u>PRANZO</u></b>		
- pasta	80 g	<i>oppure 150 g pesce (almeno 3 volte a settimana)</i>
+ parmigiano g 7		
- carne	130 g	<i>oppure 200 g purè o patate</i>
- pane integrale	50 g	
- verdura cotta	150 g	<i>da distribuire tra le varie portate</i>
- olio di oliva extravergine	20 g	
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure 100 g mousse di frutta</i>
<b><u>CENA</u></b>		
- pasta o riso	80 g	<i>oppure 100 g prosciutto cotto (2 volte a settimana) 100 g formaggio fresco (1 volta a settimana) 80 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) 130 g uova (1 volta a settimana)</i>
+ parmigiano g 7		
- carne	130 g	
- pane integrale	50 g	
- verdura cotta	150 g	<i>oppure 200 g purè o patate</i>
- olio di oliva extravergine	20 g	
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure 100 g mousse di frutta</i>
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>		
- Latte	150 ml	
- fette biscottate	g 15	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2100</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>99</b>	<b>=</b>	<b>18% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>75</b>	<b>=</b>	<b>32% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>277</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>
<b>Calcio: 950 mg</b>	<b>Ferro: 15 mg</b>		<b>Folati: 423 µg</b>	

## ABBINAMENTI CONSENTITI PER DIETA PER DIABETE GESTAZIONALE 2100 kcal

<b>PRIMA SCELTA</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p>- pasta o riso asciutti            + pane integrale            (NO PATATE/PURÈ)</p>	<p><i>oppure</i> pasta o riso asciutti + purè o patate            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p> <p><i>oppure</i> pasta o riso asciutti + pizza/focaccia            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO            NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre            + pane integrale + purè o patate</p> <p><i>oppure</i> pasta in brodo/semolino/minestre            + pizza/focaccia + pane integrale            (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o gnocchi o pisarei o lasagne            + pane integrale            (NO PATATE/PURÈ)</p> <p><i>oppure</i> anolini o gnocchi o pisarei o lasagne            + purè o patate            (TOGLIERE IL PANE DAL VASSOIO)</p>

## DIETA PRIVA DI GLUTINE:

### CELIACHIA 1600 kcal

- ✓ Dieta equilibrata moderatamente ipocalorica priva di glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali quali grano, orzo, farro, segale, avena, kamut, triticale, spelta.
- ✓ Indicata per pazienti sovrappeso/obesi con celiachia, dermatite erpetiforme, allergia al grano, anche in associazione a diabete.
- ✓ La dieta prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine (fette biscottate, pane, pasta).
- ✓ La preparazione della dieta avviene separatamente in una zona dedicata per evitare contaminazioni con altri alimenti contenenti glutine.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza *alcuna manipolazione*.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Latte 150 ml oppure tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- zucchero 10 g</p> <p>- fette biscottate senza glutine 40 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Latte <b>senza zucchero</b> 150 ml oppure tè <b>senza zucchero</b> (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine 40 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 50 g + parmigiano g 7</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 150 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i> <i>oppure 200 g patate o purè (NO PANE PER DIABETICO)</i> <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 50 g + parmigiano g 7</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 50 g prosciutto cotto senza glutine</i> <i>100 g formaggio fresco</i> <i>80 g formaggio stagionato</i> <i>130 g uova</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i> <i>oppure 200 g patate o purè (NO PANE PER DIABETICO)</i> <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> - Olio di oliva: 30 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1600</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>74</b>	<b>=</b>	<b>18% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>60</b>	<b>=</b>	<b>34% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>205</b>	<b>=</b>	<b>48% delle calorie totali</b>

## DIETA PRIVA DI GLUTINE: CELIACHIA 2000 kcal

- ✓ Dieta equilibrata normocalorica priva di glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali quali grano, orzo, farro, segale, avena, kamut, triticale, spelta.
- ✓ Indicata per pazienti con celiachia, dermatite erpetiforme, allergia al grano, anche in associazione a diabete.
- ✓ La dieta prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine (fette biscottate, pane, pasta).
- ✓ La preparazione della dieta avviene separatamente in una zona dedicata per evitare contaminazioni con altri alimenti contenenti glutine.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza *alcuna manipolazione*.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Latte 200 ml oppure tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine 50 g</p> <p>- zucchero 20 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Latte <b>senza zucchero</b> 200 ml oppure tè <b>senza zucchero</b> (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine 50 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 80 g + parmigiano g 7</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 150 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 200 g patate o purè (NO PANE PER DIABETICO)</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 80 g + parmigiano g 7</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 40 g pastina senza glutine in brodo</i></p> <p><i>oppure 100 g prosciutto cotto senza glutine</i> 100 g formaggio fresco 80 g formaggio stagionato 130 g uova</p> <p><i>oppure PER DIABETICO : pane 50 g + patate/purè 200 g (solo in abbinamento con pasta in brodo, minestre, creme)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> Olio di oliva: 40 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>82</b>	<b>=</b>	<b>16% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>75</b>	<b>=</b>	<b>34% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>272</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>



## DIETA PRIVA DI GLUTINE E LATTOSIO: CELIACHIA E LATTOSIO 1600 kcal

- ✓ Dieta equilibrata moderatamente ipocalorica priva di lattosio e glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali quali grano, orzo, farro, segale, avena, kamut, triticale, spelta.
- ✓ Indicata per pazienti sovrappeso/obesi con intolleranza al lattosio e celiachia, dermatite erpetiforme, allergia al grano, anche in associazione a diabete.
- ✓ La dieta prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine e privi di lattosio (fette biscottate, pane, pasta).
- ✓ La preparazione della dieta avviene separatamente in una zona dedicata per evitare contaminazioni con altri alimenti contenenti glutine e lattosio.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza *alcuna manipolazione*.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Tè            (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- zucchero 20 g</p> <p>- fette biscottate senza glutine e lattosio 50 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Tè <b>senza zucchero</b>            (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine e lattosio 50 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 50 g</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine e lattosio 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 150 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i>  <i>oppure 200 g patate (NO PANE PER DIABETICO)</i>  <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 50 g</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine e lattosio 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 50 g prosciutto cotto senza glutine e lattosio</i>  <i>130 g uova</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i>  <i>oppure 200 g patate (NO PANE PER DIABETICO)</i>  <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> - Olio di oliva: 35 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1600</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>65</b>	<b>=</b>	<b>17%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>56</b>	<b>=</b>	<b>32%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>215</b>	<b>=</b>	<b>51%</b>	<b>delle calorie totali</b>

## DIETA PRIVA DI GLUTINE E LATTOSIO: CELIACHIA E LATTOSIO 2000 kcal

- ✓ Dieta equilibrata normocalorica priva di lattosio e glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali quali grano, orzo, farro, segale, avena, kamut, triticale, spelta.
- ✓ Indicata per pazienti con intolleranza al lattosio e celiachia, dermatite erpetiforme, allergia al grano, anche in associazione a diabete.
- ✓ La dieta prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine e privi di lattosio (fette biscottate, pane, pasta).
- ✓ La preparazione della dieta avviene separatamente in una zona dedicata per evitare contaminazioni con altri alimenti contenenti glutine e lattosio.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza *alcuna manipolazione*.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Tè + zucchero 20 g (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine e lattosio 50 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Tè <b>senza zucchero</b> (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine e lattosio 50 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 80 g</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine e lattosio 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 200 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i> <i>oppure 200 g patate (NO PANE PER DIABETICO)</i> <i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 80 g</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine e lattosio 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca o cotta 150 g</p>	<p><i>oppure 40 g pastina senza glutine in brodo</i></p> <p><i>oppure 100 g prosciutto cotto senza glutine e lattosio</i> <i>130 g uova</i></p> <p><i>oppure PER DIABETICO : pane 50 g + patate 200 g</i> <i>(solo in abbinamento con pasta in brodo, minestre, creme)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> - Olio di oliva: 50 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>71</b>	<b>=</b>	<b>15% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>75</b>	<b>=</b>	<b>35% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>261</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>

## DIETA PRIVA DI GLUTINE, LATTOSIO E UOVO: CELIACHIA, LATTOSIO E UOVO 2000 kcal

- ✓ Dieta equilibrata normocalorica priva di lattosio, uovo e glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali quali grano, orzo, farro, segale, avena, kamut, triticale, spelta.
- ✓ Indicata per pazienti con intolleranza al lattosio, allergia all'uovo e celiachia, dermatite erpetiforme, allergia al grano, anche in associazione a diabete.
- ✓ La dieta prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine e privi di lattosio e uovo (fette biscottate, pane, pasta).
- ✓ La preparazione della dieta avviene separatamente in una zona dedicata per evitare contaminazioni con altri alimenti contenenti glutine, lattosio e uovo.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza *alcuna manipolazione*.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Tè + zucchero 20 g (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine, lattosio e uovo 50 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Tè <b><u>senza zucchero</u></b> (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine, lattosio e uovo 50 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta senza glutine/uovo o riso 80 g</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine/lattosio/uovo 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca di stagione 150 g</p>	<p><i>oppure 200 g pesce (3 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i> <i>oppure 200 g patate/purè (NO pane per diabetico)</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta senza glutine/uovo o riso 80 g</p> <p>- carne 130 g</p> <p>- pane senza glutine/lattosio/uovo 50 g</p> <p>- verdura cotta 150 g</p> <p>- frutta fresca di stagione 150 g</p>	<p><i>oppure 40 g pastina senza glutine in brodo</i></p> <p><i>oppure 100 g prosciutto cotto senza glutine e lattosio</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i> <i>oppure 200 g purè (NO pane per diabetico)</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> - Olio di oliva: 50 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>71</b>	<b>=</b>	<b>15% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>75</b>	<b>=</b>	<b>35% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>261</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>

## DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE CRONICA (IRC): IPOPROTEICA 1800 kcal (45 g proteine)

- ✓ Dieta con alimenti aproteici a basso contenuto di sodio, ipopotassica e ipofosforica.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti con insufficienza renale cronica, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo</li> <li>- zucchero 10 g</li> <li>- fette biscottate aproteiche 50 g</li> <li>- marmellata 25 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo <b>senza zucchero</b></li> <li>- fette biscottate aproteiche 50 g</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta aproteica 100 g</li> <li>- carne 100 g</li> <li>- verdura cruda 50 g</li> <li>- olio di oliva extravergine 25 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>oppure</i> 120 g pesce</li> <li><i>oppure</i> 100 g verdura cotta</li> <li><i>da distribuire tra le varie portate</i></li> <li><i>oppure</i> 100 g mousse di frutta</li> </ul>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta aproteica 100 g</li> <li>- carne 100 g</li> <li>- verdura cotta 100 g</li> <li>- olio di oliva extravergine 25 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>oppure 1 volta a settimana:</i> 50 g prosciutto cotto</li> <li><i>1 volta a settimana:</i> 100 g ricotta</li> <li>120 g pesce</li> <li><i>oppure</i> verdura cruda 50 g</li> <li><i>da distribuire tra le varie portate</i></li> <li><i>oppure</i> 100 g mousse di frutta</li> </ul>

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>46</b>	<b>=</b>	<b>11%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>62</b>	<b>=</b>	<b>33%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>260</b>	<b>=</b>	<b>56%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 241 mg (11 mEq)</b>	<b>Potassio: 1716 mg (44mEq)</b>				<b>Fosforo: 639 mg</b>

## DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE CRONICA (IRC):

### IPOPROTEICA NATURALE 1800 kcal (55 g proteine)

- ✓ Dieta con alimenti naturali a basso contenuto di sodio, ipopotassica e ipofosforica.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti con insufficienza renale cronica, anche in associazione a diabete.

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo</li> <li>- zucchero 20 g</li> <li>- fette biscottate 45 g</li> <li>- marmellata 25 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo <b>senza zucchero</b></li> <li>- fette biscottate 45 g</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 50 g</li> <li>- carne 70 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cruda 50 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure</i> 80 g pesce</p> <p><i>oppure</i> 100 g verdura cotta  <i>oppure</i> purè o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO)</p> <p><i>oppure</i> 100 g mousse di frutta</p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 50 g</li> <li>- carne 70 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cotta 100 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 1 volta a settimana:</i> 50 g prosciutto cotto  <i>1 volta a settimana:</i> 50 g formaggio fresco            80 g pesce</p> <p><i>oppure</i> verdura cruda 50 g  <i>oppure</i> purè o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO)</p> <p><i>oppure</i> 100 g mousse di frutta</p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- olio extravergine d'oliva 60 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1784</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>56</b>	<b>=</b>	<b>12%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>69</b>	<b>=</b>	<b>35%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>250</b>	<b>=</b>	<b>53%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 232 mg (10 mEq)</b>		<b>Potassio: 1906 mg (49mEq)</b>		<b>Fosforo: 713 mg</b>

## DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE CRONICA (IRC): IPOPROTEICA CELIACHIA E LATTOSIO 1800 kcal (50 g proteine)

- ✓ Dieta priva di lattosio e glutine, sostanza proteica presente in alcuni cereali quali grano, orzo, farro, segale, avena, kamut, triticale, spelta, a basso contenuto di sodio, ipopotassica e ipofosforica.
- ✓ Indicata per pazienti con insufficienza renale cronica in associazione a celiachia, intolleranza al lattosio, dermatite erpetiforme, allergia al grano, anche in associazione a diabete.
- ✓ La dieta prevede l'utilizzo di prodotti senza glutine e privi di lattosio (fette biscottate, pane, pasta).
- ✓ La preparazione della dieta avviene separatamente in una zona dedicata per evitare contaminazioni con altri alimenti contenenti glutine e lattosio.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza *alcuna manipolazione*.

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Tè + zucchero 20 g (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine e lattosio 50 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Tè <b>senza zucchero</b> (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)</p> <p>- fette biscottate senza glutine e lattosio 50 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 80 g</p> <p>- carne 70 g</p> <p>- pane senza glutine e lattosio 50 g</p> <p>- verdura cruda 50 g</p> <p>- frutta fresca di stagione 150 g</p>	<p><i>oppure</i> 80 g pesce <i>oppure</i> 1 volta a settimana: n. 2 uova</p> <p><i>oppure</i> 100 g verdura cotta <i>oppure</i> patate/purè g 200 (NO PANE PER DIABETICO)</p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- pasta senza glutine o riso 80 g</p> <p>- carne 70 g</p> <p>- pane senza glutine e lattosio 50 g</p> <p>- verdura cotta 100 g</p> <p>- frutta fresca di stagione 150 g</p>	<p><i>oppure</i> 80 g pesce <i>oppure</i> 1-2 volte a settimana: 50 g prosciutto cotto senza glutine e lattosio</p> <p><i>oppure</i> 50 g verdura cruda <i>oppure</i> purè g 200 (NO PANE PER DIABETICO)</p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA</u></b></p> <p>- olio extravergine d'oliva 50 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1816</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>51</b>	<b>=</b>	<b>12%</b> delle calorie totali
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>62</b>	<b>=</b>	<b>32%</b> delle calorie totali
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>260</b>	<b>=</b>	<b>56%</b> delle calorie totali
<b>Sodio: 1000 mg (43 mEq)</b>	<b>Potassio: 1478 mg (38mEq)</b>			<b>Fosforo: 408 mg</b>

## DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE CRONICA (IRC):

### IPOPROTEICA PLURIALLERGIA 1800 kcal (55 g proteine)

- ✓ Dieta con alimenti naturali a basso contenuto di sodio, ipopotassica e ipofosforica.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti con insufficienza renale cronica associata a:
  - Allergia alle proteine del latte vaccino (PLV), intolleranza al lattosio
  - Allergia all'uovo
  - Allergia al nichel
  - Allergia alla frutta secca oleosa e semi (arachide, semi di girasole, ecc.)
 anche in associazione a diabete.

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Tè o orzo - zucchero 20 g - fette biscottate 45 g senza latte/lattosio/uovo/oli di semi/frutta secca - marmellata 25 g	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Tè o orzo <b>senza zucchero</b> - fette biscottate 45 g senza latte/lattosio/uovo/oli di semi/frutta secca
<b><u>PRANZO</u></b> - pasta o riso 50 g - carne 70 g - pane senza sale, lattosio, olio di semi 50 g - verdura cruda 50 g - frutta fresca di stagione 150 g	<i>oppure</i> 80 g pesce  <i>oppure</i> 100 g verdura cotta <i>oppure</i> purè senza latte e derivati o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO)
<b><u>CENA</u></b> - pasta o riso 50 g - carne 70 g - pane senza sale, lattosio, olio di semi 50 g - verdura cotta 100 g - frutta fresca di stagione 150 g	<i>oppure</i> 80 g pesce <i>oppure 2 volte a settimana:</i> 50 g prosciutto cotto senza lattosio e proteine del latte  <i>oppure</i> verdura cruda 50 g <i>oppure</i> purè senza latte e derivati o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO)
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b> - olio extravergine d'oliva 60 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1790</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>57</b>	<b>=</b>	<b>13%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>69</b>	<b>=</b>	<b>34%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>250</b>	<b>=</b>	<b>53%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 232 mg (10 mEq)</b>	<b>Potassio: 1914 mg (49mEq)</b>				<b>Fosforo: 713 mg</b>

## DIETA IPOPROTEICA PER INSUFFICIENZA RENALE CRONICA (IRC): IPOPROTEICA PER CHETOANALOGHI

1700 kcal (30 g proteine di origine vegetale)

- ✓ Dieta con alimenti naturali a basso contenuto di sodio, ipopotassica e ipofosforica.
- ✓ La dieta non prevede la somministrazione di proteine di origine animale.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti con insufficienza renale cronica, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo</li> <li>- zucchero 20 g</li> <li>- fette biscottate 45 g</li> <li>- marmellata 25 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo <i>senza zucchero</i></li> <li>- fette biscottate g 45</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso 100 g</li> <li>- verdura cruda 50 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>oppure</i> 100 g verdura cotta</li> <li><i>oppure</i> 100 g mousse di frutta</li> </ul>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta in brodo 50 g</li> <li>- pane senza sale 50 g</li> <li>- verdura cotta 100 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>oppure</i> verdura cruda 50 g</li> <li><i>oppure</i> purè o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO)</li> <li><i>oppure</i> 100 g mousse di frutta</li> </ul>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di oliva extravergine: 30 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1670</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>30</b>	<b>=</b>	<b>7%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>66</b>	<b>=</b>	<b>35%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>256</b>	<b>=</b>	<b>58%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 129 mg (6 mEq)</b>					<b>Fosforo: 482 mg</b>
					<b>Potassio: 1474 mg (38mEq)</b>



## DIALISI

1800 kcal (75 g proteine)

- ✓ Dieta a contenuto controllato in proteine, a basso contenuto di sodio, ipopotassica e ipofosforica.
- ✓ Alla preparazione del pasto non è prevista l'aggiunta di sale da cucina.
- ✓ Indicata per pazienti in dialisi anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Tè o orzo - zucchero 20 g - fette biscottate 45 g - marmellata 25 g	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Tè o orzo <b>senza zucchero</b> - fette biscottate 45 g
<b><u>PRANZO</u></b> - pasta o riso 50 g - carne 120 g - pane senza sale 50 g - verdura cruda 50 g - frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 150 g pesce  <i>oppure</i> 100 g verdura cotta <i>oppure</i> purè o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO) <i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b> - pasta o riso 50 g - carne 120 g - pane senza sale 50 g - verdura cotta 100 g - frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure 1 volta a settimana:</i> 50 g prosciutto cotto <i>1 volta a settimana:</i> 100 g formaggio fresco 150 g pesce  <i>oppure</i> verdura cruda 50 g <i>oppure</i> purè o patate g 200 (NO PANE PER DIABETICO) <i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA</u></b> - olio extravergine d'oliva 50 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>76</b>	<b>=</b>	<b>17%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>61</b>	<b>=</b>	<b>31%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>251</b>	<b>=</b>	<b>52%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Sodio: 287 mg (13 mEq)</b>	<b>Potassio: 2223 mg (57mEq)</b>				<b>Fosforo: 921 mg</b>

## CONSISTENZA MODIFICATA: LIQUIDA PER CANNUCCIA

1300 kcal

- ✓ Indicata per pazienti disfagici, con patologie ostruttive del tratto esofageo, nel post-intervento di pazienti operati in ambito maxillo-facciale, dopo scleroterapia di varici esofagee, laserterapia o legatura di varici esofagee, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Latte o orzo o tè 200 ml - zucchero 10 g - biscotto granulare o prima infanzia 30 g	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Latte o orzo o tè 200 ml <b>senza zucchero</b> - biscotto granulare o prima infanzia 30 g
<b><u>PRANZO E CENA</u></b> - semolino 25 g + parmigiano g 10 + olio extravergine d'oliva g 5 + brodo o centrifughe di verdure cc 200 - omogeneizzato di carne 160 g + parmigiano g 10 + olio extravergine d'oliva g 5 + brodo o centrifughe di verdure cc 150	<i>oppure</i> 25 g crema di riso o crema di mais e tapioca o multicereali  <i>oppure</i> 160 g omogeneizzato di prosciutto o formaggio
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO E DOPO CENA</u></b> - succo di frutta diluito con acqua ml 200	<b><u>PER DIABETICO</u></b> - succo di frutta senza zucchero ml 200 diluito con acqua

### NOTE

- ✓ Tutte le portate hanno una consistenza liquida per cui può essere assunta tramite cannuccia.
- ✓ Per incrementare l'apporto calorico nella giornata è possibile utilizzare integratori per os da far sorseggiare al paziente durante la giornata.

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1300</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>58</b>	<b>=</b>	<b>18% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>56</b>	<b>=</b>	<b>38% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>154</b>	<b>=</b>	<b>44% delle calorie totali</b>

## CONSISTENZA MODIFICATA: SEMILIQUIDA

1700 kcal

- ✓ Indicata per pazienti disfagici, con patologie ostruttive del tratto esofageo, nel post-intervento di pazienti operati in ambito maxillo-facciale, dopo scleroterapia di varici esofagee, laserterapia o legatura di varici esofagee, o nella fase di riabilitazione dopo nutrizione enterale, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Latte o tè o orzo 200 ml - zucchero 20 g - biscotto granulare o prima infanzia 30 g	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - Latte o tè o orzo 200 ml <b>senza zucchero</b> - biscotto granulare o prima infanzia 30 g
<b><u>PRANZO E CENA</u></b> - semolino 40 g + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10 + brodo di carne o vegetale cc 200 - omogeneizzato di carne o pesce 160 g + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10 + verdura g 100 + purè di patate g 100 + brodo di carne o vegetale cc 200 - omogeneizzato di frutta 80 g	<i>oppure</i> 40 g crema di riso o crema di mais e tapioca o multicereali <i>oppure a cena:</i> 80 g omogeneizzato di carne o pesce <i>oppure a cena:</i> 160 g omogeneizzato di frutta <i>oppure</i> mousse di frutta 100 g
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO</u></b> - omogeneizzato di frutta 80 g	<i>oppure</i> mousse di frutta 100 g

### NOTE

- ✓ Tutte le portate hanno una consistenza semiliquida per cui non richiede masticazione.
- ✓ La dieta semiliquida può essere modificata di consistenza secondo le indicazioni del terapeuta a seguito della prova di deglutizione. Se necessario per ottenere una “densità ottimale” si può aggiungere una polvere addensante istantanea.

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1700</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>54</b>	<b>=</b>	<b>13% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>70</b>	<b>=</b>	<b>37% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>228</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>

## CONSISTENZA MODIFICATA: FRULLATA DEL GIORNO / SEMISOLIDA

1750 kcal

- ✓ Dieta frullata corrispondente al menù giornaliero ospedaliero.
- ✓ Indicata per pazienti disfagici, con patologie ostruttive del tratto esofageo, nel post-intervento di pazienti operati in ambito maxillo-facciale, dopo scleroterapia di varici esofagee, laserterapia o legatura di varici esofagee, o nella fase di riabilitazione dopo nutrizione enterale, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Latte senza zucchero ml 150	<i>oppure</i> orzo o tè senza zucchero
- biscotto granulare o prima infanzia 30 g	<i>oppure</i> fette biscottate g 45
	<b>SCIOLTE E OMOGENEIZZATE NELLA BEVANDA</b>
<b><u>PRANZO E CENA</u></b>	
- pasta o riso asciutti <b>FRULLATI</b> 50 g	<i>oppure</i> - crema di verdure
- carne <b>FRULLATA</b> 120 g	<i>oppure</i> - 150 g di pesce <b>FRULLATO</b> - 70 g prosciutto cotto <b>FRULLATO</b> - 130 g frittata <b>FRULLATA</b> - 100 g ricotta (*) - N. 2 formaggini (*) - 70 g robiola fresca (*)
- verdura cotta <b>FRULLATA</b> 150 g	<i>oppure</i> - 150 g purè
- mousse di frutta 100 g	<i>oppure</i> - 80 g omogeneizzato di frutta
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO</u></b>	
- Latte senza zucchero ml 150	<i>oppure</i> orzo o tè
- biscotto granulare o prima infanzia 30 g	<i>oppure</i> fette biscottate g 45
	<b>SCIOLTE E OMOGENEIZZATE NELLA BEVANDA</b>
<b><u>NELLA GIORNATA:</u></b>	
- Olio di oliva extravergine: 40 g	
- Una bustina di grana o parmigiano per pasto	

(\*) sciogliere nel primo piatto o nella verdura

**NO PANE – NO CRACKER – NO GRISSINI**

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1750</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>76</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>77</b>	<b>=</b>	<b>40% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>197</b>	<b>=</b>	<b>43% delle calorie totali</b>

## CONSISTENZA MODIFICATA: TENERA

1750 kcal

- ✓ Dieta equilibrata corrispondente al menù ospedaliero a base di cibi tritati, sminuzzati, passati.
- ✓ Indicata per pazienti con problemi di masticazione a causa di edentulia o disfagici, anche in associazione a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>- Latte o tè o orzo 200 ml            - zucchero 20 g            - fette biscottate 45 g</p>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <p>- Latte o tè o orzo 200 ml <b><u>senza zucchero</u></b>            - fette biscottate 45 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>- pasta corta 80 g            + parmigiano g 7</p> <p>- carne tritata 130 g  <i>oppure</i> 150 g pesce</p> <p>- verdura tritata 150 g  <i>oppure</i> 200 g purè</p> <p>- mousse di frutta 100 g  <i>oppure</i> frutta cotta o omogeneizzato di frutta</p>	
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- creme di verdure/legumi o passati o vellutata + parmigiano g 7  <i>oppure</i> pasta corta 40 g</p> <p>- carne tritata 130 g  <i>oppure</i> 100 g prosciutto cotto            100 g formaggio fresco</p> <p>- purè 200 g  <i>oppure</i> 150 g verdura tritata</p> <p>- mousse di frutta 100 g  <i>oppure</i> frutta cotta o omogeneizzato di frutta</p>	
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <p>- Olio di oliva: 30 g</p>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1760</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>92</b>	<b>=</b>	<b>21% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>59</b>	<b>=</b>	<b>30% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>230</b>	<b>=</b>	<b>49% delle calorie totali</b>

## PROGRAMMA DI RIALIMENTAZIONE PER PANCREATITE

- ✓ La rialimentazione avviene attraverso step successivi che prevedono diversi schemi dietetici con un incremento progressivo della quota calorica e una reintroduzione graduale degli alimenti.
- ✓ Indicata per pazienti con pancreatite, anche in associazione a diabete.
- ✓ Il passaggio da una dieta all'altra è soggettivo e deve essere stabilito dal medico.

### ➤ STEP 1: SEMILIQUIDA 1 GASTRO

*È consigliabile seguirla per circa 2 giorni*

**Colazione:** tè o caffè d'orzo + zucchero 10 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 30

**Spuntini (metà pomeriggio e dopo cena):** mousse di frutta g 100

**Pranzo e Cena:** semolino g 30 + parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10  
 + brodo vegetale q.b. per ottenere una consistenza cremosa

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>770</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>22</b>	=	<b>11%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>31</b>	=	<b>35%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>111</b>	=	<b>54%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 5,05 g</b>					

### ➤ STEP 2: DIETA PRIMA

*È consigliabile seguirla per almeno 2-3 giorni*

**Colazione:** tè o caffè d'orzo + zucchero 20 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 45

**Pranzo e Cena:** pasta in brodo g 35 + parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10  
 Purè g 200  
 Frutta cotta g 150

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1350</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>33</b>	=	<b>10%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>36</b>	=	<b>24%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>237</b>	=	<b>66%</b>	<b>delle calorie totali</b>

➤ **STEP 3: DIETA LEGGERA RIDOTTA IN FIBRE**

**Colazione:** tè o caffè d'orzo + zucchero 20 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 45

**Pranzo:** pasta o riso asciutti g 80 + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne (pollo o tacchino o vitello) g 130 ai ferri, arrosto, lessa

oppure pesce lessato o al forno g 150

Verdura lessa (carote o zucchine) + olio extravergine d'oliva g 10

Frutta cotta senza buccia g 150 oppure mousse di frutta g 100

**Cena:** pasta o riso g 35 in brodo vegetale + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne (pollo o tacchino o vitello) g 130 ai ferri, arrosto, lessa

oppure pesce lessato o al forno g 150

oppure 2 volte a settimana prosciutto cotto sgrassato g 50

oppure 1 volta a settimana formaggio fresco g 100

oppure 1 volta a settimana formaggio stagionato g 50

Purè g 150 o patate lesse g 150 + olio extravergine d'oliva g 10

Frutta cotta senza buccia g 150 oppure mousse di frutta g 100

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1760</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>76</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	<b>=</b>	<b>32% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>238</b>	<b>=</b>	<b>51% delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 18,53 g</b>				

## PROGRAMMA DI RIALIMENTAZIONE PER PAZIENTE OPERATO AL TRATTO GASTROINTESTINALE

- ✓ La rialimentazione avviene attraverso step successivi che prevedono diversi schemi dietetici con un incremento progressivo della quota calorica e una reintroduzione graduale degli alimenti.
- ✓ Indicata per pazienti con gastrectomia, intestino resecato, colectomia (anche totale), ileostomia, colostomia, anche in associazione a diabete (escludendo lo zucchero a colazione).
- ✓ Il passaggio da una dieta all'altra è soggettivo e deve essere stabilito dal medico.

### STEP 0: LIQUIDA 1

*Inizio di rialimentazione per OS consigliato in caso di gastrectomia totale da iniziare in base all'RX transito e seguire in prima giornata.*

*Prevede assunzione di liquidi chiari (\*) e da assumere a cucchiariate/piccoli sorsi (es: fino a 3 cucchiari ogni ora = 30 ml circa/h) a causa della ridotta capacità gastrica. In tutto sono previsti 500 ml/die di liquidi chiari assunti per OS.*

- **Colazione:** 100 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 10 g
- **Spuntino metà mattina:** 100 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 10 g
- **Pranzo e Cena:** 100 ml di brodo vegetale
- **Spuntino di metà pomeriggio:** 100 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 10 g
- **Cena:** 100 ml di brodo vegetale

**NB: TALE ALIMENTAZIONE è DA ASSOCIARE ALLA NUTRIZIONE ENTERALE e ALL'INTEGRATORE PER IMMUNONUTRIZIONE GIÀ' IN CORSO.**

(\*) liquidi chiari = acqua, tè, orzo, brodo di carne leggero o vegetale, succhi di frutta senza polpa (es: succo di mela)

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>770</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>22</b>	<b>=</b>	<b>11% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>31</b>	<b>=</b>	<b>35% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>111</b>	<b>=</b>	<b>54% delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 5,05 g</b>				



## STEP 1: SEMILIQUIDA 1 GASTRO

*È consigliabile seguirla per almeno 2 giorni*

**Colazione:** tè o caffè d'orzo 200 ml + zucchero 10 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 30

**Spuntini (metà pomeriggio e dopo cena):** mousse di frutta g 100

**Pranzo e Cena:** semolino g 30 + parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10

+ brodo vegetale q.b. per ottenere una consistenza cremosa

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>770</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>22</b>	=	<b>11%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>31</b>	=	<b>35%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>111</b>	=	<b>54%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 5,05 g</b>					

## STEP 2: SEMILIQUIDA 2 GASTRO

*È consigliabile seguirla per 2- 4 giorni*

**Colazione:** tè o caffè d'orzo 200 ml + zucchero 10 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 30

**Spuntini (metà pomeriggio e dopo cena):** mousse di frutta g 100

**Pranzo e Cena:** semolino g 30 + parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10

+ n. 1 omogeneizzato di carne o pesce (g 80) + brodo vegetale

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>35</b>	=	<b>15%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>38</b>	=	<b>35%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>129</b>	=	<b>50%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 5,05 g</b>					

## ➤ STEP 3: SEMILISOLIDA GASTRO

**Colazione:** tè o caffè d'orzo 200 ml + zucchero 20 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 30

**Spuntini (metà pomeriggio e dopo cena):** mousse di frutta g 100

**Pranzo e Cena:** pastina o semolino g 35 in brodo vegetale

+ parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10  
 Carne trita g 100 + olio extravergine d'oliva g 5  
 oppure pesce lessato g 120 + olio extravergine d'oliva g 5  
 oppure prosciutto cotto sgrassato tritato g 50  
 oppure formaggio tenero g 100  
 Purè di patate o carote o zucchine o zucca g 100

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1300</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>61</b>	<b>=</b>	<b>18%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>50</b>	<b>=</b>	<b>34%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>165</b>	<b>=</b>	<b>48%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 10,41 g</b>					

➤ **STEP 4: DIETA LEGGERA RIDOTTA IN FIBRE**

**Colazione:** tè o caffè d'orzo + zucchero 20 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 45

**Pranzo:** pasta o riso asciutti g 80 + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne (pollo o tacchino o vitello) g 130 ai ferri, arrosto, lessa

oppure pesce lessato o al forno g 150

Verdura lessa (carote o zucchine) + olio extravergine d'oliva g 10

Frutta cotta senza buccia g 150 oppure mousse di frutta g 100

**Cena:** pasta o riso g 35 in brodo vegetale + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne (pollo o tacchino o vitello) g 130 ai ferri, arrosto, lessa

oppure pesce lessato o al forno g 150

oppure 2 volte a settimana prosciutto cotto sgrassato g 50

oppure 1 volta a settimana formaggio fresco g 100

oppure 1 volta a settimana formaggio stagionato g 50

Purè g 150 o patate lesse g 150 + olio extravergine d'oliva g 10

Frutta cotta senza buccia g 150 oppure mousse di frutta g 100

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1760</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>76</b>	<b>=</b>	<b>17%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	<b>=</b>	<b>32%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>238</b>	<b>=</b>	<b>51%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 18,53 g</b>					

## PROGRAMMA DI RIALIMENTAZIONE PER PAZIENTE POST- INTERVENTO BARIATRICO (CHIRURGIA DELL'OBESITÀ)

- ✓ La rialimentazione avviene attraverso step successivi che prevedono diversi schemi dietetici con un incremento progressivo della quota calorica e una reintroduzione graduale degli alimenti.
- ✓ Indicata negli interventi di chirurgia dell'obesità, anche in associazione a diabete (escludendo lo zucchero nei pasti proposti).
- ✓ Il passaggio da una dieta all'altra è settimanale oppure stabilito dal medico.

### ➤ STEP 0: LIQUIDA 1

*Dieta iniziale consigliata in caso di BIB, BPG, Bendaggio Gastrico Sleeve Gastrectomy  
Da seguire per almeno 2 giorni e da assumere a cucchiainate fino a 3 cucchiaini ogni ora  
(30 ml) a causa della ridotta capacità gastrica*

**Colazione:** 100 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 10 g

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio):** 100 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 10 g

**Pranzo e Cena:** 100 ml di brodo vegetale

### ➤ STEP 1: LIQUIDA 2

*È consigliabile seguirla per 5-7 giorni*

**Colazione:** latte ml 250 con orzo o tè senza zucchero

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio):**

1 yogurt cremoso senza pezzi di frutta e senza zucchero g125

o 1 mousse di frutta g. 100

o 1 succo di frutta senza zucchero ml 200

o latte senza zucchero ml 250

**Pranzo e Cena:** brodo vegetale q.b. 120 ml

+ parmigiano g 20 + olio extravergine d'oliva g 10

Dopo 1 ora a pranzo: yogurt cremoso senza pezzi di frutta e senza zucchero g125

Dopo 1 ora a cena: succo di frutta senza zucchero ml 200

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>700</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>42</b>	<b>=</b>	<b>24% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>33</b>	<b>=</b>	<b>40% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>68</b>	<b>=</b>	<b>36% delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 0,90 g</b>				

## ➤ STEP 2: SEMILIQUIDA PER BARIATRICA

*È consigliabile seguirla per 1 settimana*

**Colazione:** latte ml 250 con orzo o tè senza zucchero

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio) :**

1 yogurt cremoso senza pezzi di frutta e senza zucchero g125

o latte senza zucchero ml 250

o 1 mousse di frutta g 100

o 1 succo di frutta senza zucchero ml 200

**Pranzo e Cena:** semolino g 30 in brodo vegetale

+ parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10

+ n. 1 omogeneizzato di carne o pesce (g 80)

**Dopo 1 ora a pranzo:** mousse di frutta g 100

o yogurt cremoso senza pezzi di frutta e senza zucchero g.125

**Dopo 1 ora a cena:** succo di frutta senza zucchero ml 200

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>56</b>	<b>=</b>	<b>21%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>39</b>	<b>=</b>	<b>33%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>119</b>	<b>=</b>	<b>53%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 2,2 g</b>					

## ➤ STEP 3: SEMISOLIDA PER BARIATRICA

*È consigliabile seguirla per 2 settimane*

**Colazione:** latte ml 150 con orzo o tè senza zucchero + 1 fetta biscottata ammollata

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio) :**

o 1 yogurt cremoso senza pezzi di frutta e senza zucchero g 125

o latte senza zucchero ml 250

o 1 mousse di frutta g 100

o 1 succo di frutta senza zucchero ml 200

**Pranzo e Cena:** pastina o semolino g 35 in brodo vegetale

+ parmigiano g 14 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne frullata o finemente tritata g 100 + olio extravergine d'oliva g 5

oppure pesce lessato g 100 + olio extravergine d'oliva g 5

o formaggio cremoso g.100

o prosciutto cotto frullata o finemente tritata g.50 + olio g 5

Purè di patate o carote o zucchine o zucca g 100

**Dopo 1 ora a pranzo:** Frutta cotta g 150 o mousse di frutta g 100

**Dopo 1 ora a cena:** succo di frutta senza zucchero ml 200

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1200</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>79</b>	<b>=</b>	<b>27%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>39</b>	<b>=</b>	<b>28%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>134</b>	<b>=</b>	<b>45%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 11,9 g</b>					

➤ **STEP 4: DIETA LEGGERA RIDOTTA IN FIBRE**

**Colazione:** tè o caffè d'orzo + zucchero 20 g (senza zucchero per diabetico)

Fette biscottate g 45

**Pranzo:** pasta o riso asciutti g 80 + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne (pollo o tacchino o vitello) g 130 ai ferri, arrosto, lessa

oppure pesce lessato o al forno g 150

Verdura lessa (carote o zucchine) + olio extravergine d'oliva g 10

Frutta cotta senza buccia g 150 oppure mousse di frutta g 100

**Cena:** pasta o riso g 35 in brodo vegetale + parmigiano g 7 + olio extravergine d'oliva g 10

Carne (pollo o tacchino o vitello) g 130 ai ferri, arrosto, lessa

oppure pesce lessato o al forno g 150

oppure 2 volte a settimana prosciutto cotto sgrassato g 50

oppure 1 volta a settimana formaggio fresco g 100

oppure 1 volta a settimana formaggio stagionato g 50

Purè g 150 o patate lesse g 150 + olio extravergine d'oliva g 10

Frutta cotta senza buccia g 150 oppure mousse di frutta g 100

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1760</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>76</b>	<b>=</b>	<b>17%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	<b>=</b>	<b>32%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>238</b>	<b>=</b>	<b>51%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: 18,53 g</b>					

## PROGRAMMA DI RIALIMENTAZIONE PER PAZIENTE CON MALNUTRIZIONE GRAVE

- ✓ La rialimentazione avviene attraverso step successivi che prevedono diversi schemi dietetici con un incremento progressivo della quota calorica e una reintroduzione graduale degli alimenti.
- ✓ Indicata per pazienti con disturbo alimentare o DCA o gravemente malnutriti che solitamente associano alimentazione artificiale.
- ✓ Il passaggio da una dieta all'altra è ogni 3 giorni oppure come stabilito dal medico.

### ➤ STEP 1: RIALIMENTAZIONE 1 PER MALNUTRIZIONE

#### *Dieta iniziale consigliata*

**Colazione:** 150 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero g 5 + 2 fette biscottate g 15 o biscotti g 15

#### **Pranzo e Cena:**

Brodo vegetale quanto basta + pastina g 25 o 2 fette biscottate o ½ panino  
 + 1 cucchiaio di parmigiano g 7 + olio g 5

Petto di pollo o arrosto tacchino o lonza g 100 o pesce g 130

o ricotta o crescenza o mozzarella g 100 o prosciutto cotto o crudo g 80

Verdura stagione g 100 + olio g 5

1 mousse di frutta g 100 o 1 yogurt g 125

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>700</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>57</b>	=	<b>31%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>32</b>	=	<b>37%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>65</b>	=	<b>32%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra: g 4,2</b>					

### ➤ STEP 2: RIALIMENTAZIONE 2 PER MALNUTRIZIONE

**Colazione:** 150 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero g 5 + 2 fette biscottate g 15 o biscotti g 15

#### **Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio) :**

1 yogurt g 125 o 1 mousse di frutta g 100

#### **Pranzo e Cena:**

Pasta al pomodoro g 50 o **a cena** in brodo g 30 + olio g5

Petto di pollo o arrosto tacchino o lonza arrosto g 100 o pesce g 130

o crescenza o mozzarella o ricotta g 100 o prosciutto cotto o crudo g 80

Verdura stagione g 100 + olio g 5

1 pacchetto di grissini g 12

1 mousse di frutta g 100 o 1 frutto g 150

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>63</b>	=	<b>25%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>33</b>	=	<b>27%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>123</b>	=	<b>48%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra g 11,3.</b>					

➤ **STEP 3: RIALIMENTAZIONE 3 PER MALNUTRIZIONE**

**Colazione:** 150 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero g 5  
 + 4 fette biscottate g 30 o biscotti g 30

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio):**

1 yogurt g 125 o 1 mousse di frutta g 100

**Pranzo e Cena:**

Pasta in brodo o al pomodoro g 50 o **a cena** pasta in brodo g 35 o con crema di verdure  
 Petto di pollo o arrosto tacchino o lonza g 100 o pesce g 130 o crescenza o mozzarella o ricotta g 100 o prosciutto cotto o crudo g 80  
 Pane g 50 o grissini 2 pacchetti o patate g 120  
 Verdura stagione g 100  
 1 mousse di frutta g 100 o 1 frutto g 150

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1300</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>70</b>	=	<b>21%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>34</b>	=	<b>23%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>184</b>	=	<b>56%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra:</b>	<b>g 14,9</b>				

➤ **STEP 4: RIALIMENTAZIONE 4 PER MALNUTRIZIONE**

**Colazione:** caffè + latte ml 100 o tè o caffè d'orzo + zucchero g 5  
 + 4 fette biscottate g 30 o biscotti g 30

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio):**

1 yogurt g 125 o 1 mousse di frutta g 100

**Pranzo e Cena:**

Pasta al pomodoro o riso bianco g 70 + olio g 5  
 o **a cena** pasta in brodo g 35 o crema di verdure con pasta o riso g 35  
 Petto di pollo o arrosto tacchino o lonza g 100 o pesce g 130 o ricotta g 100 o prosciutto cotto o crudo g 80  
 Pane g 50 o grissini 2 pacchetti o patate g 120  
 Verdura stagione g.100 + olio g 5  
 1 mousse di frutta g 100 o 1 frutto g 150

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1500</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>73</b>	=	<b>19%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>44</b>	=	<b>26%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>218</b>	=	<b>55%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>Fibra:</b>	<b>17,3 g</b>				

## DIETA PER ALLERGIA NICHEL

2000 kcal

La dieta per allergia al nichel corrisponde alle quantità della dieta comune.

- ✓ Nella **preparazione, manipolazione, cottura degli alimenti e trasporto del pasto utilizzare contenitori ed utensili solo di VETRO O LEGNO O PLASTICA O CERAMICA**
- ✓ **NON UTILIZZARE CIBI IN SCATOLA**
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza alcuna manipolazione

### ALIMENTI PERMESSI

#### **COLAZIONE**

- Latte o orzo
- Zucchero (NO ZUCCHERO PER DIABETICO)
- Fette biscottate o biscotti

#### **PRANZO E CENA**

- Pasta o riso all'olio o pasta in brodo di carne
- Pane o grissini
- Carne o pesce o formaggi e affettati e salumi **tagliati con coltelli di ceramica**
- Verdura cruda o cotta (NO asparagi, spinaci, lattuga, cavoli, cavolini, pomodori crudi, funghi, porro, carote, legumi)
- Frutta fresca di stagione (NO fichi, ananas, prugne, lamponi, pere, kiwi)

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>96</b>	<b>=</b>	<b>20%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>67</b>	<b>=</b>	<b>30%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>265</b>	<b>=</b>	<b>50%</b>	<b>delle calorie totali</b>



## DIETA PER ALLERGIA PLV (PROTEINE DEL LATTE VACCINO) E LATTOSIO

1800 kcal

- ✓ Dieta normocalorica con quantità corrispondenti a quelle della dieta comune
- ✓ La dieta è a base di alimenti privi di lattosio e proteine del latte

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo</li> <li>- zucchero 20 g</li> <li>- fette biscottate speciali 45 g (no latte e lattosio)</li> <li>- marmellata 25 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo <b>senza zucchero</b></li> <li>- fette biscottate speciali 45 g (no latte e lattosio)</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso asciutti 80 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 200 g pesce (4 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso in brodo/minestre 35 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 80-100 g affettati e salumi (2 volte a settimana)</i></p> <p><i>130 g uova (1 volta a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di oliva: 40 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>88</b>	<b>=</b>	<b>20% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>54</b>	<b>=</b>	<b>27% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>255</b>	<b>=</b>	<b>53% delle calorie totali</b>

## DIETA PER ALLERGIA UOVO

2000 kcal

La dieta per allergia all'uovo corrisponde alle quantità della dieta comune.

- ✓ Nella preparazione degli alimenti non sono utilizzati uovo e derivati, prodotti contenenti lisozima (grana).
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza alcuna manipolazione.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte o orzo o tè 200 ml</li> <li>- zucchero 20 g</li> <li>- fette biscottate speciali senza uova 45 g</li> <li>- marmellata 25 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte o orzo o tè senza zucchero 200 ml</li> <li>- fette biscottate speciali senza uova 45 g</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso asciutti 80 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 200 g pesce (4 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso in brodo/minestre 35 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 80-100 g affettati e salumi (2 volte a settimana)</i>  <i>100 g formaggio fresco (1 volta a settimana)</i>  <i>80 g formaggio stagionato (1 volta a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di oliva: 40 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>96</b>	<b>=</b>	<b>20%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>67</b>	<b>=</b>	<b>30%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>265</b>	<b>=</b>	<b>50%</b> <b>delle calorie totali</b>

## DIETA PER ALLERGIA PLV (PROTEINE DEL LATTE VACCINO), LATTOSIO E UOVO

1800 kcal

- ✓ Dieta normocalorica con quantità corrispondenti a quelle della dieta comune.
- ✓ La dieta è a base di alimenti privi di lattosio e proteine del latte, uovo e derivati, prodotti contenenti lisozima.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo</li> <li>- zucchero 20 g</li> <li>- fette biscottate speciali (no latte, lattosio e uova) 45 g</li> <li>- marmellata 25 g</li> </ul>	<p><b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè o orzo <b>senza zucchero</b></li> <li>- fette biscottate speciali 45 g (no latte, lattosio e uova)</li> </ul>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso asciutti 80 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 200 g pesce (4 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta o riso in brodo/minestre 35 g</li> <li>- carne 130 g</li> <li>- pane 50 g</li> <li>- verdura cotta 150 g</li> <li>- frutta fresca o cotta 150 g</li> </ul>	<p><i>oppure 80-100 g affettati e salumi (2 volte a settimana)</i></p> <p><i>oppure 90 g verdura cruda</i></p> <p><i>oppure 100 g mousse di frutta</i></p>
<p><b><u>NELLA GIORNATA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olio di oliva: 40 g</li> </ul>	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1800</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>88</b>	<b>=</b>	<b>20%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>54</b>	<b>=</b>	<b>27%</b> <b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>255</b>	<b>=</b>	<b>53%</b> <b>delle calorie totali</b>

## **DIETA PER FAVISMO**

2000 kcal

- ✓ Dieta normocalorica le cui quantità corrispondono a quelle della dieta comune.
- ✓ Indicata per pazienti affetti da favismo o da allergie/intolleranze ai legumi in genere.
- ✓ Tutte le preparazioni sono prive di fave, piselli e legumi.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza alcuna manipolazione

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>96</b>	<b>=</b>	<b>20%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>67</b>	<b>=</b>	<b>30%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>265</b>	<b>=</b>	<b>50%</b>	<b>delle calorie totali</b>

## **DIETA PER ALLERGIA FRUTTA SECCA OLEOSA**

2000 kcal

- ✓ Dieta normocalorica le cui quantità corrispondono a quelle della dieta comune.
- ✓ Tutte le preparazioni sono prive di frutta secca oleosa, semi e derivati (noci, nocciole, mandorle, arachidi, pinoli, pistacchi, castagne, macadamia, pecan, olio di semi di girasole, olio di semi di arachidi, olio di semi vari, olio di mais, olio di semi di soia, pesto, ecc.)
- ✓ Per la colazione utilizzare fette biscottate o biscotti che sulla confezione NON riportino le seguenti diciture: “prodotto in stabilimenti in cui si utilizzano noci o nocciole o frutta secca o soia”, “può contenere tracce di noci o nocciole o frutta secca o soia”
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza alcuna manipolazione

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>96</b>	<b>=</b>	<b>20%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>67</b>	<b>=</b>	<b>30%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>265</b>	<b>=</b>	<b>50%</b>	<b>delle calorie totali</b>

## DIETA PER ALLERGIA MUFFE E LIEVITI

2000 kcal

La dieta per allergia a muffe e lieviti corrisponde alle quantità della dieta comune.

- ✓ Nella preparazione degli alimenti non sono utilizzati cibi in scatola.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza alcuna manipolazione.

### ALIMENTI PERMESSI

#### **COLAZIONE**

- Latte o orzo o tè
- Zucchero (**NO ZUCCHERO PER DIABETICO**)
- Fette biscottate speciali senza lievito di birra

#### **PRANZO E CENA**

- Pasta o riso all'olio o pasta in brodo senza grana o parmigiano
- NO PANE, NO GRISSINI
- Carni e pesci freschi o surgelati, eventualmente con sola infarinatura
- Formaggi freschi (ricotta, certosa, stracchino, mozzarella, formaggio spalmabile, ecc.)
- Verdura cruda (NO aceto) o cotta (NO funghi) o patate (NO purè) o legumi freschi o surgelati
- Frutta fresca di stagione

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>96</b>	<b>=</b>	<b>20%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>67</b>	<b>=</b>	<b>30%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>265</b>	<b>=</b>	<b>50%</b>	<b>delle calorie totali</b>

## DIETA IPERCALORICA

2300 kcal

- ✓ Dieta libera equilibrata corrispondente al menù ospedaliero con l'aggiunta di uno spuntino a metà pomeriggio.
- ✓ Riservata a quei degenti che necessitano di una integrazione calorica.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
- Latte	ml 200	<i>oppure</i> orzo o tè
- zucchero	g 20	
- fette biscottate	g 45	<i>oppure</i> 50 g biscotti
- marmellata	g 25	
<b><u>PRANZO</u></b>		
- pasta o riso asciutti + parmigiano g 7	80 g	
- carne	130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce
- pane	50 g	
- verdura cotta	150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b>		
- pasta o riso in brodo/minestre + parmigiano g 7	35 g	
- carne	130 g	<i>oppure</i> 80-100 g affettati e salumi 100 g formaggio fresco 80 g formaggio stagionato 130 g uova
- pane	50 g	
- verdura cotta	150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca o cotta	150 g	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA:</u></b>		
- Olio di oliva extravergine: 50 g		
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>		
- Pane 50 g + prosciutto crudo o cotto 50 g		<i>oppure</i> 125 g budino 125 g yogurt

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2300</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>102</b>	<b>=</b>	<b>18% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>83</b>	<b>=</b>	<b>32% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>300</b>	<b>=</b>	<b>50% delle calorie totali</b>

## DIETA IPERCALORICA

2700 kcal

- ✓ Dieta libera equilibrata corrisponde al menù ospedaliero con 2 spuntini
- ✓ Riservata a quei degenti che necessitano di diete ipercaloriche per elevata fase catabolica.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
- Latte 200 ml	<i>oppure</i> orzo o tè
- zucchero 20 g	
- fette biscottate g 45	<i>oppure</i> biscotti g 50
- 2 marmellate g 50	
- burro g 10	
<b><u>SPUNTINI A META' MATTINA E POMERIGGIO</u></b>	
Biscotti secchi g 40	<i>oppure</i> pane g 50 + prosciutto crudo o cotto g.50 <i>oppure</i> budino g.125 <i>oppure</i> 1 yogurt g.125 <i>oppure</i> crostatina
<b><u>PRANZO</u></b>	
- pasta o riso asciutti 80 g	
+ parmigiano g 10	
- carne 130 g	<i>oppure</i> 150 g pesce
- pane 50+50 g	
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca di stagione 150 g	
<b><u>CENA</u></b>	
- pasta o riso in brodo/minestre 35 g	
+ parmigiano g 7	
- carne 130 g	<i>oppure</i> 80-100 g affettati e salumi (2 volte a settimana) 100 g formaggio fresco (1 volta a settimana) 80 g formaggio stagionato (1 volta a settimana) 130 g uova in frittata (1 volta a settimana)
- pane 50 g	
- verdura cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda
- frutta fresca di stagione 150 g	
<b><u>NELLA GIORNATA:</u></b>	
- Olio di oliva: 50 g + 10 g burro	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2700</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>110</b>	<b>=</b>	<b>16% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>89</b>	<b>=</b>	<b>30% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>398</b>	<b>=</b>	<b>54% delle calorie totali</b>



## DIETA PER PARKINSON CON LEVODOPA

1800 kcal

- ✓ Dieta normocalorica ipoproteica con proteine di origine animale solo a cena.
- ✓ Riservata ai pazienti con morbo di Parkinson in terapia con Levodopa, anche associato a diabete.

### DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b> - Tè o orzo - zucchero g 20 - fette biscottate g 45 - marmellata g 25	<b><u>COLAZIONE PER DIABETICO</u></b> - tè o orzo senza zucchero - fette biscottate g 45
<b><u>PRANZO</u></b> - pasta o riso 50 g - pane 50 g - verdura cotta 150 g - frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 90 g verdura cruda <i>oppure</i> 200 g patate ( <b>NO PANE PER DIABETICO</b> ) <i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>CENA</u></b> - pasta o riso 50 g + parmigiano g 7 - carne 130 g - pane 50 g - verdura cotta 150 g - frutta fresca o cotta 150 g	<i>oppure</i> 200 g pesce ( <i>2 volte a settimana</i> ) 80-100 g affettati e salumi ( <i>1 volta a settimana</i> ) 100 g formaggio fresco o 80 g formaggio stagionato ( <i>1 volta a settimana</i> ) <i>oppure</i> 90 g verdura cruda <i>oppure</i> 200 g purè ( <b>NO PANE PER DIABETICO</b> ) <i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b><u>NELLA GIORNATA:</u></b> - Olio di oliva: 50 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1750</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>59</b>	<b>=</b>	<b>13% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>62</b>	<b>=</b>	<b>32% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>254</b>	<b>=</b>	<b>55% delle calorie totali</b>

## **DIETA A BASSA CARICA MICROBICA**

2000 kcal

- ✓ Dieta equilibrata che corrisponde al menù comune ospedaliero, con l'esclusione dalla scelta personalizzata di: verdura cruda, frutta cruda, formaggi freschi, affettati crudi.
- ✓ Indicata per pazienti neutropenici e immunodepressi.
- ✓ Il vassoio dovrà essere consegnato direttamente al paziente senza alcuna manipolazione.

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2082</b>			
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>92</b>	<b>=</b>	<b>18%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>75</b>	<b>=</b>	<b>32%</b>	<b>delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>276</b>	<b>=</b>	<b>50%</b>	<b>delle calorie totali</b>

## PROGRAMMA DI RIALIMENTAZIONE PER PAZIENTE NEUTROPENICO PRE E POST TMO

- ✓ Gruppo di diete specifiche per pazienti sottoposti a trapianto allogenico.
- ✓ Diete a bassa carica microbica, con alimenti non irritanti o allergogeni.
- ✓ Schemi dietetici mirati a contrastare le complicanze organiche e metaboliche che possono compromettere l'apporto nutrizionale.

### ➤ **STEP 0: DIETA NEUTROPENICO NPT**

*Per paziente neutropenico sottoposto a TMO in associazione a NPT (Nutrizione Parenterale Totale)*

PASTI	SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>	
Tè o caffè d'orzo 200 ml	No zucchero per diabetico <i>oppure</i> fette biscottate g 20
Zucchero 10 g	
Biscotti infanzia 20 g	
<b><u>PRANZO</u></b>	
-pasta o riso all'olio 80 g	
-parmigiano 7 g	
-olio extravergine di oliva 10 g	
-patate lesse 150 g	
-olio extravergine oliva 5 g	
- succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero 200 ml	
<b><u>CENA</u></b>	
-crema di riso in brodo vegetale 30 g	<i>oppure</i> semolino o pastina 30 g
-parmigiano 7 g	
-patate lesse 150 g	<i>oppure</i> pane bianco confezionato 50 g
-parmigiano sottovuoto confezionato 25 g	
-olio extravergine oliva 15 g	<i>oppure</i> yogurt bianco magro pastorizzato naturale g.125
- succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero 200 ml	
<b><u>SPUNTINI</u></b> (pomeriggio e sera)	
Tè o caffè d'orzo 200 ml	<i>oppure</i> camomilla 200 ml No zucchero per diabetico
Zucchero 10 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1300</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>39</b>	<b>=</b>	<b>11% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>45</b>	<b>=</b>	<b>29% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>220</b>	<b>=</b>	<b>60% delle calorie totali</b>

➤ **STEP 1: DIETA NEUTROPENICO ALI-1**

*Per paziente neutropenico sottoposto a TMO dal 1° al 3° giorno*

<b>PASTI</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<p><b><u>COLAZIONE</u></b></p> <p>tè o caffè d'orzo 200 ml            zucchero 10 g            marmellata 30 g            biscotti infanzia 30 g</p>	<p>No zucchero per diabetico  <i>oppure</i> miele pastorizzato 30 g  <i>oppure</i> fette biscottate 30 g</p>
<p><b><u>PRANZO</u></b></p> <p>-pasta o riso all'olio 80 g            -parmigiano 7 g            -olio extravergine di oliva 10 g            -patate lesse 150 g            -pesce al forno o lessato 150 g            -olio extravergine oliva 5 g            - succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero 200 ml</p>	<p><i>oppure</i> pane bianco confezionato 50 g  <i>oppure</i> fettina di pollo al forno 120 g    <i>oppure</i> omogeneizzato mela pastorizzato g 120</p>
<p><b><u>CENA</u></b></p> <p>- Crema di riso in brodo vegetale 30 g            -parmigiano 7 g            -olio extravergine di oliva 10 g            -patate lesse 150 g            -parmigiano sottovuoto confezionato 25 g            -olio extravergine oliva 15 g            - succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero 200 ml</p>	<p><i>oppure</i> semolino o pastina 30 g    <i>oppure</i> pane bianco confezionato 50 g  <i>oppure</i> fettina di pollo al forno 120 g    <i>oppure</i> omogeneizzato mela pastorizzato g 120</p>
<p><b><u>SPUNTINI</u></b> (pomeriggio e sera)</p> <p>Tè o caffè d'orzo 200 ml            Zucchero 10 g</p>	<p><i>oppure</i> camomilla 200 ml            No zucchero per diabetico</p>

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1600</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>65</b>	<b>=</b>	<b>16% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>45</b>	<b>=</b>	<b>24% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>251</b>	<b>=</b>	<b>60% delle calorie totali</b>

➤ **STEP 2: DIETA NEUTROPENICO ALI-2**

*Per paziente neutropenico sottoposto a TMO dal 4° al 7° giorno*

<b>PASTI</b>		<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
Latte senza lattosio	150 ml	<i>oppure</i> yogurt bianco magro pastorizzato naturale g.125
caffè d'orzo		No zucchero per diabetico
zucchero	10 g	<i>oppure</i> miele pastorizzato 30 g
marmellata	30 g	<i>oppure</i> fette biscottate 30 g
biscotti infanzia	30 g	
<b><u>PRANZO</u></b>		
-pasta o riso all'olio	80 g	<i>oppure</i> patate lesse 150 g
-parmigiano	7 g	<i>oppure</i> pesce al forno o lessato 150 g
-pane bianco confezionato	50 g	<i>oppure</i> omogeneizzato mela pastorizzato g 120
-carne magra al forno o lessa	120 g	
-olio extravergine oliva	15 g	
- succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero	200 ml	
<b><u>CENA</u></b>		
- riso in brodo vegetale	40 g	<i>oppure</i> semolino o pastina o crema riso 40 g
-parmigiano	7 g	<i>oppure</i> pane bianco confezionato 50 g
-patate lesse	150 g	<i>oppure</i> fettina di pollo al forno 120 g
-pesce al forno o lessato	150 g	<i>oppure</i> prosciutto cotto monoporzione
		<i>oppure</i> parmigiano 50g o emmenthal 60 g sottovuoto
-olio extravergine oliva	15 g	<i>oppure</i> frutta fresca lavata e sbucciata 150 g
- succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero	200 ml	<i>oppure</i> 1 mousse di mela pastorizzata 100 g
<b><u>SPUNTINI</u> ( pomeriggio e sera)</b>		
Tè o caffè d'orzo	200 ml	<i>oppure</i> camomilla 200 ml
Zucchero	10 g	No zucchero per diabetico
biscotti infanzia	10 g	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2000</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>92</b>	<b>=</b>	<b>18% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>59</b>	<b>=</b>	<b>26% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>289</b>	<b>=</b>	<b>56% delle calorie totali</b>

➤ **STEP 3: DIETA NEUTROPENICO ALI-3**

*Per paziente neutropenico sottoposto a TMO dall'8° giorno in poi*

<b>PASTI</b>		<b>SOSTITUZIONI</b>
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
Latte senza lattosio	150 ml	<i>oppure</i> yogurt bianco magro pastorizzato naturale g.125
caffè d'orzo		No zucchero per diabetico
zucchero	10 g	<i>oppure</i> miele pastorizzato 30 g
marmellata	30 g	<i>oppure</i> fette biscottate 30 g
biscotti infanzia	30 g	
<b><u>PRANZO</u></b>		
-pasta o riso all'olio	80 g	
-parmigiano	7 g	
-pane bianco confezionato	50 g	<i>oppure</i> patate lesse 150 g
-carne magra al forno o lessa	120 g	<i>oppure</i> pesce al forno o lessato 150 g
-olio extravergine oliva	15 g	
- succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero	200 ml	<i>oppure</i> omogeneizzato mela pastorizzato g 120
<b><u>CENA</u></b>		
-riso in brodo vegetale	40 g	<i>oppure</i> semolino o pastina o crema riso 40 g
-parmigiano	7 g	
-patate lesse	150 g	pane bianco confezionato 50 g
-pesce al forno o lessato	150 g	<i>oppure</i> fettina di pollo al forno 120 g
		<i>oppure</i> prosciutto cotto monoporzione
		<i>oppure</i> parmigiano 50g o emmenthal 60 g sottovuoto
-olio extravergine oliva	15 g	
- succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero	200 ml	<i>oppure</i> frutta fresca lavata e sbucciata 150 g
		<i>oppure</i> 1 mousse di mela pastorizzata 100 g
<b><u>SPUNTINI ( pomeriggio e sera)</u></b>		
Tè o caffè d'orzo	200 ml	<i>oppure</i> camomilla 200 ml
Zucchero	10 g	No zucchero per diabetico
biscotti infanzia	30 g	<i>oppure</i> crostatina alla marmellata 30 g

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2200</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>95</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>70</b>	<b>=</b>	<b>28% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>305</b>	<b>=</b>	<b>55% delle calorie totali</b>

## PROGRAMMA DI RIALIMENTAZIONE PER PAZIENTE NEUTROPENICO POST ALLOTAPIANTO IN GVDH

- ✓ L' alimentazione del paziente con GVDH intestinale richiede digiuno nelle prime fasi con NPT e successivamente avviene attraverso step successivi che prevedono diversi schemi dietetici per una reintroduzione graduale degli alimenti e l'incremento progressivo della quota calorica.
- ✓ Il passaggio da una dieta all'altra è stabilita dal medico.

### ➤ STEP 0: DIETA NEUTROPENICO GVDH-0

*Dieta liquida per paziente con GVDH intestinale acuta in associazione a NPT (Nutrizione Parenterale Totale)*

**Colazione:** 150 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 5 g

**Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio):** 150 ml di tè o caffè d'orzo + zucchero 5 g oppure succo di mela filtrato pastorizzato se tollerato ml 200

**Pranzo e Cena:** 150 ml di brodo vegetale

### ➤ STEP 1: DIETA NEUTROPENICO GVDH-1

*Dieta normocalorica senza scorie e irritanti per non stimolare la motilità intestinale: non contiene verdure, passati di verdure, frutta, brodo di carne o di dado, spezie, cibi piccanti, senza lattosio*

PASTI		SOSTITUZIONI
<b>COLAZIONE</b>		No zucchero per diabetico
Tè o caffè d'orzo	150 ml	
Zucchero	20 g	
Fette biscottate	30 g	
<b>PRANZO -CENA</b>		<i>oppure</i> pesce 150 g al forno o lessato <i>oppure</i> prosciutto cotto monoporzione sottovuoto
-pasta o riso all'olio	100 g	
-parmigiano	7 g	
-carne lessa o al forno o ai ferri	130 g	
-olio extravergine oliva 20 g		
-succo di frutta filtrato e pastorizzato senza zucchero	200ml	

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1900</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>89</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>62</b>	<b>=</b>	<b>29% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>274</b>	<b>=</b>	<b>54% delle calorie totali</b>
<b>Fibre 7,78 g</b>				

➤ **STEP 2: DIETA NEUTROPENICO GVDH-2**

*Dieta normocalorica con basso contenuto in fibra e impiego di cotture semplici ( al forno, arrosto, ai ferri) ed ingredienti non irritanti per non stimolare eccessivamente la motilità intestinale. Senza lattosio.*

PASTI		SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
Tè o caffè d'orzo	150 ml	No zucchero per diabetico
Zucchero	20 g	
Fette biscottate	30 g	
<b><u>PRANZO -CENA</u></b>		
-pasta o riso all'olio	100 g	<i>oppure</i> riso o pasta g 40 in brodo vegetale
-parmigiano	7 g	
-carne lessa o al forno o ai ferri	130 g	<i>oppure</i> pesce 150 g al forno o lessato <i>oppure</i> prosciutto cotto monoporzione <i>oppure</i> formaggio grana o emmenthal g 70 sottovuoto
-patate o carote lessate	150 g	(patate per diabetico associate a minestrina in brodo)
-olio extravergine oliva	25 g	
- succo di frutta filtrato e pastorizzato s/z zucchero	200 ml	<i>oppure</i> mela o banana o mela cotta g 150

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>1950</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>87</b>	<b>=</b>	<b>12% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>61</b>	<b>=</b>	<b>35% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>275</b>	<b>=</b>	<b>53% delle calorie totali</b>
<b>Fibre 18,53</b>				

➤ **STEP 3: DIETA NEUTROPENICO GVDH-3**

*Dieta normocalorica con moderato contenuto in fibra e impiego di cotture semplici (al forno, arrosto, ai ferri). Senza lattosio.*

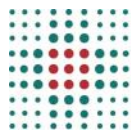
PASTI		SOSTITUZIONI
<b><u>COLAZIONE</u></b>		
Tè o caffè d'orzo	150 ml	No zucchero per diabetico
Zucchero	20 g	
Fette biscottate	30 g	
<b><u>PRANZO -CENA</u></b>		
-pasta o riso all'olio	80 g	<i>oppure</i> riso o pasta g 40 in brodo vegetale
-parmigiano	7 g	
-carne lessa o al forno o ai ferri	130 g	<i>oppure</i> pesce 150 g al forno o lessato <i>oppure</i> prosciutto cotto monoporzione <i>oppure</i> formaggio grana o emmenthal 70 g sottovuoto
-pane	g 50	<i>oppure</i> crackers g 30
- verdura poco fibrosa(zucchine o carote lessate)	150 g	<i>oppure</i> patate g.150 (per diabetico associate a minestrina in brodo)
-olio extravergine d'oliva	25 g	
- frutta ben lavata e sbucciata	g.150	<i>oppure</i> mela cotta g.150 <i>oppure</i> 1 mousse

<b>ENERGIA:</b>	<b>kcal</b>	<b>2100</b>		
<b>PROTEINE:</b>	<b>g</b>	<b>91</b>	<b>=</b>	<b>17% delle calorie totali</b>
<b>LIPIDI:</b>	<b>g</b>	<b>56</b>	<b>=</b>	<b>25% delle calorie totali</b>
<b>GLUCIDI:</b>	<b>g</b>	<b>307</b>	<b>=</b>	<b>53% delle calorie totali</b>
<b>Fibra 20.17 g</b>				



## RIEPILOGO COLAZIONI PER TIPOLOGIA DI DIETA

PRIMA SCELTA	SOSTITUZIONI
<b>DIETA COMUNE</b>	
- Latte <span style="float: right;">ml 200</span> - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span> - marmellata <span style="float: right;">g 25</span> - burro <span style="float: right;">g 10</span>	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè  <i>oppure</i> n. 2 pacchetti (g 50) biscotti
<b>MENU' NUOVO INGRESSO</b>	
- Orzo <span style="float: right;">ml 200</span> - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 2 pacchetti (g 30)</span>	<i>oppure</i> ml 200 tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>IPOSODICA 1600 KCAL</b>	
- Latte <span style="float: right;">ml 150</span> - zucchero <span style="float: right;">n. 1 bustina (g 10)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 2 pacchetti (g 30)</span>	<i>oppure</i> ml 150 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>IPOSODICA 2000 KCAL</b>	
- Latte <span style="float: right;">ml 200</span> - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span>	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>IPOLIPIDICA</b>	
- Latte <span style="float: right;">ml 200</span> - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span>	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>IPOLIPIDICA E IPOSODICA</b>	
- Latte <span style="float: right;">ml 200</span> - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span>	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA PRIMA</b>	
- Tè o caffè d'orzo - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span>	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA LEGGERA RIDOTTA IN FIBRE</b>	
- Tè o caffè d'orzo - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span>	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA SENZA SCORIE</b>	
- Tè o caffè d'orzo - zucchero <span style="float: right;">n. 2 bustine (g 20)</span> - fette biscottate <span style="float: right;">n. 3 pacchetti (g 45)</span>	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIABETE 1200 KCAL</b>	
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u> <span style="float: right;">ml 150</span>	<i>oppure</i> ml 150 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>



- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	
--------------------	-----------------------	--

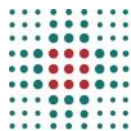
PRIMA SCELTA		SOSTITUZIONI
<b>DIABETE 1400 KCAL</b>		
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u>	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	
<b>DIABETE 1800 KCAL</b>		
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u>	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	
<b>DIABETE 2000 KCAL</b>		
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u>	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	
<b>DIABETE 2400 KCAL</b>		
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u>	ml 250	<i>oppure</i> ml 250 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>
- fette biscottate	n. 4 pacchetti (g 60)	
<b>DIABETE GESTAZIONALE 1800 KCAL</b>		
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u>	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	
<b>DIABETE GESTAZIONALE 2100 KCAL</b>		
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u>	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u>
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	
<b>CELIACHIA 1600 KCAL</b>		
- Latte	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)
- zucchero	n. 1 bustina (g 10)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza glutine	g 40	
<b>CELIACHIA 2000 KCAL</b>		
- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza glutine	g 50	
<b>CELIACHIA E LATTOSIO 1600 KCAL</b>		
- Tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)	ml 200	
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza glutine e lattosio	g 50	
<b>CELIACHIA E LATTOSIO 2000 KCAL</b>		
- Tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)	ml 200	
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza glutine e lattosio	g 50	
<b>CELIACHIA, LATTOSIO E UOVO 2000 KCAL</b>		
- Tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande)	ml 200	
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>



- fette biscottate senza glutine, lattosio e uovo	g 50
---	------

PRIMA SCELTA	SOSTITUZIONI
<b>IPOPOTEICA 1800 KCAL (45 g proteine)</b>	
- Tè - zucchero - fette biscottate aprotiche - marmellata	ml 200 n. 1 bustina (g 10) g 50 g 25 <i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>IPOPOTEICA NATURALE 1800 KCAL (55 g proteine)</b>	
- Tè - zucchero - fette biscottate - marmellata	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 3 pacchetti (g 45) g 25 <i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>IPOPOTEICA CELIACHIA E LATTOSIO 1800 KCAL (50 g proteine)</b>	
- Tè (NON UTILIZZARE l'erogatore automatico di bevande) - zucchero - fette biscottate senza glutine e lattosio	ml 200 n. 2 bustine (g 20) g 50 <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>IPOPOTEICA PLURIALLERGIA 1800 KCAL (55 g proteine)</b>	
- Tè - zucchero - fette biscottate senza latte/lattosio/uovo/oli di semi/frutta secca - marmellata	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 3 pacchetti (g 45) g 25 <i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>IPOPOTEICA PER CHETOANALOGHI</b>	
- Tè - zucchero - fette biscottate - marmellata	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 3 pacchetti (g 45) g 25 <i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>DIALISI 1800 KCAL</b>	
- Tè - zucchero - fette biscottate - marmellata	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 3 pacchetti (g 45) g 25 <i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: LIQUIDA PER CANNUCCIA</b>	
- Latte - zucchero - biscotto granulare o prima infanzia	ml 200 n. 1 bustina (g 10) g 30 <i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: SEMILIQUIDA</b>	
- Latte - zucchero - biscotto granulare o prima infanzia	ml 200 n. 2 bustine (g 20) g 30 <i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: FRULLATA DEL GIORNO/SEMISOLIDA</b>	
- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u> - biscotto granulare o prima infanzia	ml 150 g 30 <i>oppure</i> ml 150 orzo o tè <i>oppure</i> fette biscottate g 45 <b>SCIOLTE E OMOGENEIZZATE NELLA BEVANDA</b>

<b>PRIMA SCELTA</b>		<b>SOSTITUZIONI</b>
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: TENERA</b>		
- Latte - zucchero - fette biscottate	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>LIQUIDA 1</b>		
- Tè - zucchero	ml 100 n. 1 bustina (g 10)	<i>oppure</i> ml 100 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>LIQUIDA 2</b>		
- Latte senza zucchero	ml 250	<i>oppure</i> ml 200 tè senza zucchero
<b>SEMILIQUIDA 1 GASTRO</b>		
- Tè - zucchero - fette biscottate	ml 200 n. 1 bustina (g 10) n. 2 pacchetti (g 30)	<i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>SEMILIQUIDA 2 GASTRO</b>		
- Tè - zucchero - fette biscottate	ml 200 n. 1 bustina (g 10) n. 2 pacchetti (g 30)	<i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>SEMISOLIDA GASTRO</b>		
- Tè - zucchero - fette biscottate	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 2 pacchetti (g 30)	<i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>SEMILIQUIDA PER BARIATRICA</b>		
- Latte senza zucchero	ml 250	<i>oppure</i> ml 200 tè senza zucchero
<b>SEMISOLIDA PER BARIATRICA</b>		
- Latte senza zucchero - fette biscottate	ml 150 n. 1 (g 7,5)	<i>oppure</i> ml 200 tè senza zucchero
<b>ALLERGIA NICHEL</b>		
- Latte - zucchero - fette biscottate	ml 200 n. 2 bustine (g 20) n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>ALLERGIA PLV (PROTEINE DEL LATTE VACCINO) E LATTOSIO</b>		
- Tè - zucchero - fette biscottate senza latte e lattosio - marmellata	ml 200 n. 2 bustine (g 20) g 45 g 25	<i>oppure</i> ml 200 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>ALLERGIA UOVO</b>		
- Latte - zucchero - fette biscottate senza uovo	ml 200 n. 2 bustine (g 20) g 45	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>



- marmellata	g 25	<u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
--------------	------	----------------------------------

PRIMA SCELTA	SOSTITUZIONI
--------------	--------------

<b>ALLERGIA PLV (PROTEINE DEL LATTE VACCINO), LATTOSIO E UOVO</b>		
---	--	--

- Tè	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza latte, lattosio e uovo	g 45	
- marmellata	g 25	<u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>

<b>FAVISMO</b>		
----------------	--	--

- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> n.2 pacchetti (g 50) biscotti( <u>NO PER DIABETE</u> )
- marmellata	g 25	<u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>

<b>ALLERGIA FRUTTA SECCA OLEOSA</b>		
-------------------------------------	--	--

- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza oli di semi/frutta oleosa	g 45	
- marmellata	g 25	<u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>

<b>ALLERGIA MUFFE E LIEVITI</b>		
---------------------------------	--	--

- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate senza lievito di birra	g 45	

<b>RIALIMENTAZIONE 1 PER MALNUTRIZIONE</b>		
--	--	--

- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n. 1/2 bustina (g 5)	
- fette biscottate	n. 1 pacchetto (g 15)	<i>oppure</i> g 15 biscotti

<b>RIALIMENTAZIONE 2 PER MALNUTRIZIONE</b>		
--	--	--

- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n. 1/2 bustina (g 5)	
- fette biscottate	g 15	<i>oppure</i> n. 1/2 pacchetto (g 12,5) biscotti

<b>RIALIMENTAZIONE 3 PER MALNUTRIZIONE</b>		
--	--	--

- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n. 1/2 bustina (g 5)	
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	<i>oppure</i> n. 1 pacchetto (g 25) biscotti

<b>RIALIMENTAZIONE 4 PER MALNUTRIZIONE</b>		
--	--	--

- Latte	ml 100	<i>oppure</i> ml 150 orzo o tè
- zucchero	n. 1/2 bustina (g 5)	
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	<i>oppure</i> n. 1 pacchetto (g 25) biscotti

<b>DIETA IPERCALORICA 2300 KCAL</b>		
-------------------------------------	--	--

- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> n. 2 pacchetti (g 50) biscotti
- marmellata	g 25	

<b>DIETA IPERCALORICA 2700 KCAL</b>		
-------------------------------------	--	--

- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> n. 2 pacchetti (g 50) biscotti
- marmellata	g 50	



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**

**EMILIA-ROMAGNA**

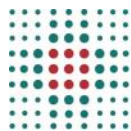
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico

0523 302204 – Fax 0523 302965

- burro	g 10
---------	------



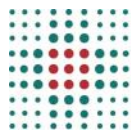
PRIMA SCELTA		SOSTITUZIONI
<b>DIETA PER PARKINSON CON LEVODOPA</b>		
- Tè	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> n. 2 pacchetti (g 50) biscotti( <u>NO PER DIABETE</u> )
- marmellata	g 25	<u>NO MARMELLATA PER DIABETE</u>
<b>DIETA A BASSA CARICA MICROBICA</b>		
- Latte	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- zucchero	n. 2 bustine (g 20)	
- fette biscottate	n. 3 pacchetti (g 45)	<i>oppure</i> n. 2 pacchetti (g 50) biscotti
- marmellata	g 25	
<b>DIETA NEUTROPENICO NPT</b>		
- Tè	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo
- zucchero	n. 1 bustina (g 10)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- biscotti infanzia	g 20	<i>oppure</i> fette biscottate g 20
<b>DIETA NEUTROPENICO ALI-1</b>		
- Tè	ml 200	<i>oppure</i> ml 200 orzo
- zucchero	n. 1 bustina (g 10)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- biscotti infanzia	g 30	<i>oppure</i> fette biscottate g 30 (n. 2 pacchetti)
- marmellata o miele	g 30	<u>NO MARMELLATA/MIELE PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO ALI-2</b>		
- Latte senza lattosio	ml 150	<i>oppure</i> yogurt magro pastorizzato naturale g 125
- zucchero	n. 1 bustina (g 10)	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- biscotti infanzia	g 30	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- marmellata o miele	g 30	<i>oppure</i> fette biscottate g 30 (n. 2 pacchetti)
		<u>NO MARMELLATA/MIELE PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO ALI-3</b>		
- Latte senza lattosio	ml 150	<i>oppure</i> yogurt magro pastorizzato naturale g 125
- zucchero	n. 1 bustina (g 10)	<i>oppure</i> ml 200 orzo o tè
- biscotti infanzia	g 30	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- marmellata o miele	g 30	<i>oppure</i> fette biscottate g 30 (n. 2 pacchetti)
		<u>NO MARMELLATA/MIELE PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO GVDH-0</b>		
- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n 1/2 bustina (g 5)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO GVDH -1</b>		
- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n. 2 bustina (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	
<b>DIETA NEUTROPENICO GVDH -2</b>		
- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n. 2 bustina (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	
<b>DIETA NEUTROPENICO GVDH -3</b>		
- Tè	ml 150	<i>oppure</i> ml 150 orzo
- zucchero	n. 2 bustina (g 20)	<u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
- fette biscottate	n. 2 pacchetti (g 30)	

## RIEPILOGO SPUNTINI PER TIPOLOGIA DI DIETA

PRIMA SCELTA	SOSTITUZIONI
<b>DIABETE GESTAZIONALE 1800 KCAL</b>	
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u> <span style="float: right;">ml 150</span></li> <li>- fette biscottate <span style="float: right;">n. 1 pacchetto (g 15)</span></li> </ul>	
<b>DIABETE GESTAZIONALE 2100 KCAL</b>	
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u> <span style="float: right;">ml 150</span></li> <li>- fette biscottate <span style="float: right;">n. 1 pacchetto (g 15)</span></li> </ul>	
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: LIQUIDA PER CANNUCCIA</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E DOPO CENA:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Succo di frutta <span style="float: right;">ml 200</span> diluito con acqua</li> </ul>	<i>oppure</i> ml 200 succo di frutta senza zucchero <u>PER DIABETE</u>
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: SEMILIQUIDA</b>	
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omogeneizzato di frutta <span style="float: right;">g 80</span></li> </ul>	<i>oppure</i> 100 g mousse di frutta
<b>CONSISTENZA MODIFICATA: FRULLATA DEL GIORNO/SEMISOLIDA</b>	
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte <u>SENZA ZUCCHERO</u> <span style="float: right;">ml 150</span></li> <li>- biscotto granulare o prima infanzia <span style="float: right;">g 30</span></li> </ul>	<i>oppure</i> ml 150 orzo o tè <u>SENZA ZUCCHERO</u> <i>oppure</i> fette biscottate g 45 <b>SCIOLTE E OMOGENEIZZATE NELLA BEVANDA</b>
<b>LIQUIDA 1</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tè <span style="float: right;">ml 100</span></li> <li>- zucchero <span style="float: right;">g 10</span></li> </ul>	<i>oppure</i> ml 100 orzo <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>LIQUIDA 2</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yogurt cremoso senza zucchero <span style="float: right;">g 125</span></li> </ul>	<i>oppure</i> ml 200 succo di frutta senza zucchero <i>oppure</i> g 100 mousse di frutta <i>oppure</i> ml 250 latte senza zucchero
<b>SEMILIQUIDA 1 GASTRO</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E DOPO CENA:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousse di frutta <span style="float: right;">g 100</span></li> </ul>	<b>(TOGLIERE DAL VASSOIO DI PRANZO E CENA E DARE NEL POMERIGGIO E DOPO CENA )</b>



<b>PRIMA SCELTA</b>	<b>SOSTITUZIONI</b>
<b>SEMILIQUIDA 2 GASTRO</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E DOPO CENA:</u></b>	
- Mousse di frutta g 100	( <b>TOGLIERE DAL VASSOIO DI PRANZO E CENA E DARE NEL POMERIGGIO E DOPO CENA )</b>
<b>SEMISOLIDA GASTRO</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E DOPO CENA:</u></b>	
- Mousse di frutta g 100	( <b>TOGLIERE DAL VASSOIO DI PRANZO E CENA E DARE NEL POMERIGGIO E DOPO CENA )</b>
<b>SEMILIQUIDA PER BARIATRICA</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Yogurt cremoso senza zucchero g 125	<i>oppure</i> ml 200 succo di frutta senza zucchero <i>oppure</i> g 100 mousse di frutta <i>oppure</i> ml 250 latte senza zucchero
<b>SEMISOLIDA PER BARIATRICA</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Yogurt cremoso senza zucchero g 125	<i>oppure</i> ml 200 succo di frutta senza zucchero <i>oppure</i> g 100 mousse di frutta <i>oppure</i> ml 250 latte senza zucchero
<b>RIALIMENTAZIONE 2 PER MALNUTRIZIONE</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Yogurt g 125	<i>oppure</i> g 100 mousse di frutta
<b>RIALIMENTAZIONE 3 PER MALNUTRIZIONE</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Yogurt g 125	<i>oppure</i> g 100 mousse di frutta
<b>RIALIMENTAZIONE 4 PER MALNUTRIZIONE</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Yogurt g 125	<i>oppure</i> g 100 mousse di frutta
<b>DIETA IPERCALORICA 2300 KCAL</b>	
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Pane g 50 - prosciutto crudo o cotto g 50	<i>oppure</i> g 120 budino <i>oppure</i> g 125 yogurt



PRIMA SCELTA	SOSTITUZIONI
<b>DIETA IPERCALORICA 2700 KCAL</b>	
<b><u>SPUNTINO METÀ POMERIGGIO:</u></b>	
- Latte ml 200 - biscotti secchi g 25	<i>oppure</i> tè o yogurt g 125 o succo di frutta ml 200 <i>oppure</i> fette biscottate g 25 + marmellata o miele g30 <i>oppure</i> budino g 120 o mousse di frutta g 100 <i>oppure</i> panino+prosciutto o + miele/marmellata g30 <i>oppure</i> crostatina n. 1
<b>DIETA NEUTROPENICO NPT</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E SERA:</u></b>	
- Tè ml 200 - zucchero n. 1 bustina (g 10)	<i>oppure</i> ml 200 orzo o camomilla <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO ALI-1</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E SERA:</u></b>	
- Tè ml 200 - zucchero n. 1 bustina (g 10)	<i>oppure</i> ml 200 orzo o camomilla <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO ALI-2</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E SERA:</u></b>	
- Tè ml 200 - zucchero n. 1 bustina (g 10) - biscotti infanzia g 10	<i>oppure</i> ml 200 orzo o camomilla <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>
<b>DIETA NEUTROPENICO ALI-3</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ POMERIGGIO E SERA:</u></b>	
- Tè ml 200 - zucchero n. 1 bustina (g 10) - biscotti infanzia g 30	<i>oppure</i> ml 200 orzo o camomilla <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u> <i>oppure</i> crostatina n. 1
<b>DIETA NEUTROPENICO GVDH-0</b>	
<b><u>SPUNTINI METÀ MATTINA E POMERIGGIO:</u></b>	
- Tè ml 150 - zucchero n 1/2 bustina (g 5)	<i>oppure</i> ml 150 orzo <i>oppure</i> ml 200 succo di mela filtrato pastorizzato <u>NO ZUCCHERO PER DIABETE</u>

## LARN 2012

### *Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana*

I valori di riferimento utilizzati per la revisione dei fabbisogni nutrizionali per la popolazione sana, sono stati estrapolati dai LARN revisione del 2012 realizzata dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).

### Fabbisogni Energetici per l'adulto:

LARN 2012 – Energia: fabbisogni esemplificativi per l'adulto: maschi

Altezza (cm)	Peso (kg)	MB (kcal/die)	Fabbisogno energetico (kcal/die) MB × LAF			
			1,45	1,60	1,75	2,10
<b>18-29 anni</b>						
1,50	49,5	1440	2085	2300	2515	3020
1,60	56,3	1540	2235	2465	2695	3235
1,70	63,6	1650	2390	2640	2885	3465
1,80	71,3	1770	2560	2825	3090	3710
1,90	79,4	1890	2740	3020	3305	3965
<b>30-59 anni</b>						
1,50	49,5	1440	2090	2305	2520	3025
1,60	56,3	1520	2205	2430	2660	3190
1,70	63,6	1605	2325	2564	2805	3365
1,80	71,3	1690	2425	2705	2960	3550
1,90	79,4	1785	2585	2855	3120	3745
<b>≥ 60 anni</b>						
1,50	49,5	1165	1695	1870	2045	2450
1,60	56,3	1245	1810	1995	2185	2620
1,70	63,6	1330	1930	2130	2330	2880
1,80	71,3	1425	2065	2275	2490	2985
1,90	79,4	1520	2200	2430	2655	3185

LARN 2012 – Energia: fabbisogni esemplificativi per l'adulto: femmine

Altezza (cm)	Peso (kg)	MB (kcal/die)	Fabbisogno energetico (kcal/die) MB × LAF			
			1,45	1,60	1,75	2,10
<b>18-29 anni</b>						
1,50	49,5	1220	1770	1950	2135	2560
1,60	56,3	1320	1915	2115	2310	2775
1,70	63,6	1430	2070	2285	2500	3000
1,80	71,3	1545	2235	2470	2700	3240
1,90	79,4	1665	2410	2660	2910	3495
<b>30-59 anni</b>						
1,50	49,5	1250	1810	2000	2185	2620
1,60	56,3	1305	1890	2085	2280	2735
1,70	63,6	1360	1975	2180	2385	2860
1,80	71,3	1425	2065	2280	2495	2990
1,90	79,4	1490	2160	2385	2610	3130
<b>≥ 60 anni</b>						
1,50	49,5	1110	1605	1770	1940	2325
1,60	56,3	1170	1695	1870	2050	2455
1,70	63,6	1235	1790	1980	2165	2595
1,80	71,3	1305	1895	2090	2285	2740
1,90	79,4	1380	2000	2210	2415	2900

**Note**

Le combinazioni di peso e altezza corrispondono tutte a un IMC di 22,5 kg/m<sup>2</sup>.

Per motivi di omogeneità sono stati presi in considerazione i medesimi valori di MB e LAF per tutti i gruppi d'età.

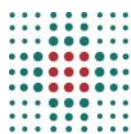
Le stime del MB e dei fabbisogni energetici sono arrotondate a 5 kcal/die.

I fabbisogni energetici sono calcolati come MB×LAF. Il MB è stato stimato con l'equazione di Schofield et al. (1985). I LAF comprendono un intervallo compreso fra un profilo sedentario ipocinetico e un profilo a marcato impegno motorio (attività molto leggera, leggera, moderata, pesante).

Per la gravidanza si indica un fabbisogno aggiuntivo di 350 kcal/die per il secondo semestre e di 460 kcal/die per il terzo trimestre.

Per l'allattamento esclusivo nei primi sei mesi di vita del bambino si indica un fabbisogno aggiuntivo pari a 330 kcal/die.

[Fonte tabella SINU – LARN 2012]



## Fabbisogni di macronutrienti:

LARN 2012 – I macronutrienti

	Età (anni)	Peso (kg) <sup>1</sup>	Protidi g/die (PRI)	Lipidi % En <sup>2</sup>	Glucidri % En	Fibra g/1000kcal	Acqua ml/die (AI)
bambini e adolescenti	0,5 – 0,99	8,6	11 (1,32 g/kg)	40% En (AI)	45-60% En (RI) <sup>4</sup>		900
	1-3	13,7	14 (1,00 g/kg)	35-40% En (RI)	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	1200
	4-6	20,6	19 (0,94 g/kg)	20-35% En (RI) <sup>3</sup>	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	1400
	7-10	31,4	31 (0,99 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	1800
maschi	11-14	49,7	48 (0,97 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	2000
	15-17	66,6	62 (0,93 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	2500
femmine	11-14	50,7	48 (0,95 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	1900
	15-17	55,7	50 (0,90 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	8,4 g/1000 kcal (AI)	2000
adulti maschi	≥18	70	63 (0,90 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	2500
adulti femmine	≥18	60	54 (0,90 g/kg)	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	2000
gravidanza	1 trimestre		+ 1	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	+300
	2 trimestre		+ 7	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	+300
	3 trimestre		+ 29	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	+300
allattamento	1 semestre		+ 19	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	+700
	2 semestre		+ 13	20-35% En (RI)	45-60% En (RI)	12,6-16,7 g/1000 kcal (RI)	+700

<sup>1</sup> Il peso corporeo indicato è puramente esemplificativo e non rappresenta un valore di riferimento

<sup>2</sup> L'apporto di riferimento:

- per gli acidi grassi polinsaturi (PUFA) è del 5-10% En (RI)

- per gli acidi grassi polinsaturi a lunga catena (LC-PUFA) è di 250 mg/die per tutte le fasce di età (RI), mentre per l'acido docosaesaenoico (DHA) è di 100 mg/die fino a tre anni (RI).

- per gli acidi grassi saturi è <10% En (SDT),

- per gli acidi grassi trans (dannosi per la salute) è «il meno possibile» (SDT)

<sup>3</sup> I valori più elevati dell'intervallo (RI) sono da considerare in caso di diete a basso apporto di carboidrati. Negli altri casi l'assunzione dei carboidrati deve essere ≤ 30%

<sup>4</sup> Un'introduzione massima pari al 65% En di carboidrati può essere accettata in caso di elevato dispendio energetico da attività fisica.

[Fonte tabella SINU – LARN 2012]

## Fabbisogni di micronutrienti:

LARN 2012 – Minerali

Apporti di riferimento giornaliero per la popolazione italiana

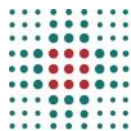
	Età (anni)	Ca (mg)	P (mg)	Mg (mg)	Na (g)	K (g)	Cl (g)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	Se (µg)	I (µg)	Mn (mg)	Mo (µg)	Cr (µg)	F (mg)
Lattanti	0,5-0,99	260	275	80	0,4	0,7	0,6	11	3	0,2	10	90	0,6	3	8,5	0,5
Bambini e adolescenti	1-3	700	460	80	0,7	1,9	1,1	8	3	0,4	20	90	1,0	17	12	1,4
	4-6	1000	500	100	0,9	2,3	1,3	11	5	0,4	30	90	1,2	22	15	1,7
	7-10	1100	875	150	1,1	2,8	1,6	13	8	0,7	30	120	1,7	30	20	2,3
maschi	11-14	1300	1250	240	1,5	3,9	2,3	10	9	0,8	48	150	2,4	39	31	2,6
	15-17	1300	1250	320	1,5	3,9	2,3	13	11	1,0	55	150	2,7	45	35	4
femmine	11-14	1300	1250	240	1,5	3,9	2,3	18	9	0,9	48	150	2,3	45	25	3
	15-17	1300	1250	270	1,5	3,9	2,3	18	9	0,9	55	150	2,3	45	25	3
<b>Adulti</b>																
maschi	18-29	1000	700	240	1,5	3,9	2,3	10	11	0,9	55	150	2,7	45	35	4
	30-59	1000	700	240	1,5	3,9	2,3	10	11	0,9	65	150	2,7	45	35	4
	60-74	1000	700	240	1,1	3,9	1,7	10	11	0,9	55	150	2,7	45	30	4
	≥ 75	1200	700	240	1,1	3,9	1,7	10	11	0,9	55	150	2,7	45	30	4
femmine	18-29	1000	700	240	1,5	3,9	2,3	18	8	0,9	55	150	2,3	45	25	3
	30-59	1000	700	240	1,5	3,9	2,3	18	8	0,9	55	150	2,3	45	25	3
	60-74	1200	700	240	1,1	3,9	1,7	10	8	0,9	55	150	2,3	45	20	3
	≥ 75	1200	700	240	1,1	3,9	1,7	10	8	0,9	55	150	2,3	45	20	3
Gravidanza		1000	700	240	1,5	3,9	2,3	27	11	1,2	55	220	2,5	50	30	3
Allattamento		1000	700	240	1,5	3,9	2,3	11	13	1,6	70	290	3,1	50	45	3

Note

In **grassetto**: assunzione raccomandata per la popolazione (PRI)

In corsivo: assunzione adeguata (AI)

[Fonte: SINU-LARN 2012]



## Fabbisogni di micronutrienti:

### LARN 2012 – Vitamine

Apporti di riferimento giornaliero per la popolazione italiana

	Età (anni)	Vit. C (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Ac. Pantot. (mg)	Vit. B <sub>6</sub> (mg)	Biotina (µg)	Folati (µg)	Vit. B <sub>12</sub> (µg)	Vit. A (µg RE)	Vit. D (µg)	Vit. E (mg α-TE)	Vit. K (µg)
Lattanti	0,5-0,99	35	0,3	0,4	4	2,0	0,3	7	90	0,6	450	10	4	10
Bambini e adolescenti	1-3	40	0,5	0,6	7	2,0	0,5	10	150	0,9	400	15	5	60
	4-6	50	0,6	0,7	8	2,5	0,6	15	190	1,2	450	15	6	70
	7-10	65	0,8	1,0	11	3,5	0,9	20	260	1,6	500	15	8	95
maschi	11-14	95	1,1	1,4	16	4,5	1,2	25	340	2,1	600	15	12	125
	15-17	105	1,2	1,6	18	5,0	1,3	30	400	2,4	700	15	12	140
femmine	11-14	75	1,0	1,2	16	4,5	1,2	25	340	2,1	600	15	11	125
	15-17	85	1,1	1,3	18	5,0	1,3	30	400	2,4	600	15	11	140
<b>Adulti</b>														
maschi	18-29	105	1,2	1,6	18	5,0	1,3	30	400	2,4	700	15	13	140
	30-59	105	1,2	1,6	18	5,0	1,3	30	400	2,4	700	15	13	140
	60-74	105	1,2	1,6	18	5,0	1,7	30	400	2,4	700	15	13	170
	≥ 75	105	1,2	1,6	18	5,0	1,7	30	400	2,4	700	20	13	170
femmine	18-29	85	1,1	1,3	18	5,0	1,3	30	400	2,4	600	15	12	140
	30-59	85	1,1	1,3	18	5,0	1,3	30	400	2,4	600	15	12	140
	60-74	85	1,1	1,3	18	5,0	1,5	30	400	2,4	600	15	12	170
	≥ 75	85	1,1	1,3	18	5,0	1,5	30	400	2,4	600	20	12	170
Gravidanza		100	1,4	1,4	22	6,0	1,9	35	600	2,6	700	15	12	140
Allattamento		130	1,4	1,4	22	7,0	2,0	35	500	2,8	1000	15	15	140

#### Note

In **grassetto**: assunzione raccomandata per la popolazione (PRI)

In *corsivo*: assunzione adeguata (AI)

La niacina è espressa come niacina equivalente (NE) in quanto comprende anche la niacina di origine endogena sintetizzata a partire dal triptofano (60 mg di triptofano = 1 mg di NE).

Per i folati, l'AI e il PRI sono espressi come folati totali. I PRI per le donne in età fertile (che programmano o non escludono una gravidanza) e in gravidanza non includono eventuali supplementazioni indicate per la prevenzione dei difetti del tubo neurale.

Per la vit. A, l'AI e il PRI sono espressi in µg di retinolo equivalenti (RE = 1 µg di retinolo = 6 µg di betacarotene = 12 µg di altri carotenoidi provitaminici).

Per la vit. D, il PRI esprime sia gli apporti alimentari sia la sintesi endogena della cute. La vit. D è espressa come colecalciferolo (1 µg di colecalciferolo = 40 IU vit. D).

La vit. E è espressa in α-tocoferolo equivalenti (α-TE); (1 α-TE = 1 mg RRR-tocoferolo = 1,5 UI = 2 mg β-tocoferolo = 3 mg γ-tocotrienolo = 10 mg γ-tocoferolo).

[Fonte: SINU-LARN 2012]

## INDICE ANALITICO PER PATOLOGIA

### A

<b><u>Allergia a lieviti:</u></b>	
- Allergia muffe e lieviti	pag.61
<b><u>Allergia a muffe:</u></b>	
- Allergia muffe e lieviti	pag.61
<b><u>Allergia a muffe e lieviti:</u></b>	
- Allergia muffe e lieviti	pag.61
<b><u>Allergia a oli di semi (arachide, girasole, ecc.):</u></b>	
- Allergia frutta secca oleosa	pag.60
<b><u>Allergia ai legumi, soia:</u></b>	
- Allergia: favismo	pag.59
<b><u>Allergia al grano:</u></b>	
- Celiachia 1600 kcal	pag.30
- Celiachia 2000 kcal	pag.31
<b><u>Allergia al grano e intolleranza al lattosio:</u></b>	
- Celiachia e lattosio 1600 kcal	pag.32
- Celiachia e lattosio 2000 kcal	pag.33
<b><u>Allergia al grano, uovo e intolleranza al lattosio:</u></b>	
- Celiachia, lattosio e uovo 2000 kcal	pag.34
<b><u>Allergia al nichel:</u></b>	
- Allergia nichel	pag.55
<b><u>Allergia alla frutta secca oleosa e semi:</u></b>	
- Allergia frutta secca oleosa	pag.60
<b><u>Allergia alle proteine del latte vaccino:</u></b>	
- Allergia PLV e lattosio	pag.56
<b><u>Allergia all'uovo:</u></b>	
- Allergia uovo	pag.57
<b><u>Allergia all'uovo e proteine del latte vaccino:</u></b>	
- Allergia PLV, lattosio e uovo	pag.58

### C

<b><u>Calcolosi della colecisti:</u></b>	
- Ipolipidica	pag.12
- Ipolipidica e iposodica	pag.13
<b><u>Cardiopatie:</u></b>	
- Ipolipidica	pag.12
- Ipolipidica e iposodica	pag.13
- Iposodica 1600 kcal	pag.10
- Iposodica 2000 kcal	pag.11
<b><u>Celiachia:</u></b>	
- Celiachia 1600 kcal	pag.30
- Celiachia 2000 kcal	pag.31
<b><u>Celiachia e intolleranza al lattosio:</u></b>	
- Celiachia e lattosio 1600 kcal	pag.32
- Celiachia e lattosio 2000 kcal	pag.33
<b><u>Celiachia, intolleranza al lattosio, allergia uovo:</u></b>	
- Celiachia, lattosio e uovo 2000 kcal	pag.34
<b><u>Chirurgia dell'obesità:</u></b>	
- Programma di rialimentazione per paziente post-intervento bariatrico	pag.50
<b><u>Cirrosi epatica:</u></b>	
- Ipolipidica	pag.12
- Ipolipidica e iposodica	pag.13
<b><u>Colectomia:</u></b>	
- Programma di rialimentazione per paziente operato al tratto gastrointestinale	pag.47

### **Colite ulcerosa in fase acuta:**

- Dieta senza scorie pag.16

### **Colite ulcerosa in fase di remissione:**

- Dieta leggera ridotta in fibre pag.15

### **Colostomia:**

- Programma di rialimentazione per paziente operato al tratto gastrointestinale pag.47

### D

### **Dermatite erpetiforme:**

- Celiachia 1600 kcal pag.30

- Celiachia 2000 kcal pag.31

### **Dermatite erpetiforme e intolleranza al lattosio:**

- Celiachia e lattosio 1600 kcal pag.32

- Celiachia e lattosio 2000 kcal pag.33

### **Diabete:**

- Diabete 1200 kcal pag.17

- Diabete 1400 kcal pag.18

- Diabete 1800 kcal pag.20

- Diabete 2000 kcal pag.22

- Diabete 2400 kcal pag.24

### **Diabete gestazionale:**

- Diabete gestazionale 1800 kcal pag.26

- Diabete gestazionale 2100 kcal pag.28

### **Diabete in gravidanza:**

- Dieta per diabete gestazionale 1800 kcal pag.26

- Dieta per diabete gestazionale 2100 kcal pag.28

### **Dialisi:**

- Dialisi 1800 kcal pag.40

### **Disfagia:**

- Consistenza modificata: liquida per cannuccia pag.41

- Consistenza modificata: semiliquida pag.42

- Consistenza modificata: frullata del giorno/semisolida pag.43

- Consistenza modificata: tenera pag.44

### **Dislipidemia:**

- Ipolipidica pag.12

- Ipolipidica e iposodica pag.13

### E

### **Edentulia:**

- Consistenza modificata: tenera pag.44

### **Epatopatie:**

- Ipolipidica pag.12

- Ipolipidica e iposodica pag.13

### F

### **Favismo:**

- Allergia: favismo pag.59

### G

### **Gastrectomia:**

- Programma di rialimentazione per paziente operato al tratto gastrointestinale pag.47

### **Gastroduodenite in fase acuta:**

- Dieta senza scorie pag.16

### **Gastroenterite:**

- Dieta leggera ridotta in fibre pag.15



## I

### **Ileostomia:**

- Programma di rialimentazione per paziente operato al tratto gastrointestinale pag.47

### **Immunodepressi:**

- Dieta a bassa carica microbica pag.65

### **Integrazione calorica:**

- Dieta ipercalorica 2300 kcal pag.62
- Dieta ipercalorica 2700 kcal pag.63

### **Insufficienza renale cronica:**

- Ipoproteica 1800 kcal (45 g proteine) pag.35
- Ipoproteica naturale 1800 kcal(55 g proteine) pag.36
- Ipoproteica per chetoanaloghi pag.39

### **Insufficienza renale cronica e allergia frutta secca:**

- Ipoproteica pluriallergia 1800 kcal pag.37

### **Insufficienza renale cronica e allergia nichel:**

- Ipoproteica pluriallergia 1800 kcal pag.37

### **Insufficienza renale cronica e allergia PLV:**

- Ipoproteica pluriallergia 1800 kcal pag.37

### **Insufficienza renale cronica e allergia uovo:**

- Ipoproteica pluriallergia 1800 kcal pag.37

### **Insufficienza renale cronica e celiachia:**

- Ipoproteica celiachia e lattosio 1800 kcal pag.37

### **Insufficienza renale cronica, celiachia e**

### **intolleranza al lattosio:**

- Ipoproteica celiachia e lattosio 1800 kcal pag.37

### **Insufficienza renale cronica e intolleranza lattosio:**

- Ipoproteica pluriallergia 1800 kcal pag.37

### **Intestino resecatto:**

- Programma di rialimentazione per paziente operato al tratto gastrointestinale pag.47

### **Intolleranza al glutine:**

- Celiachia 1600 kcal pag.30
- Celiachia 2000 kcal pag.31

### **Intolleranza al glutine e al lattosio:**

- Celiachia e lattosio 1600 kcal pag.32
- Celiachia e lattosio 2000 kcal pag.33

### **Intolleranza al lattosio:**

- Allergia PLV e lattosio pag.56

### **Intolleranza al lattosio e allergia all'uovo:**

- Allergia PLV, lattosio e uovo pag.58

### **Ipercolesterolemia:**

- Ipolipidica pag.12
- Ipolipidica e iposodica pag.13

### **Ipertensione arteriosa:**

- Iposodica 1600 kcal pag.10
- Iposodica 2000 kcal pag.11

### **Ipertrigliceridemia:**

- Ipolipidica pag.12
- Ipolipidica e iposodica pag.13

## M

### **Malnutrizione grave:**

- Programma di rialimentazione per paziente con malnutrizione grave pag.53

### **Masticazione problemi:**

- Consistenza modificata: tenera pag.44

### **Maxillo-facciale post-intervento:**

- Consistenza modificata: liquida per cannuccia pag.41

- Consistenza modificata: semiliquida pag.42

- Consistenza modificata: frullata del giorno/semisolida pag.43

### **Morbo di Crohn in fase acuta:**

- Dieta senza scorie pag.16

### **Morbo di Crohn in fase di remissione:**

- Dieta leggera ridotta in fibre pag.15

### **Morbo di Parkinson:**

- Dieta per Parkinson con Levodopa pag.64

## N

### **Neutropenici:**

- Dieta a bassa carica microbica pag.65

- Dieta neutropenico NTP pag.66

- Dieta neutropenico ALI-1 pag.67

- Dieta neutropenico ALI-2 pag.68

- Dieta neutropenico ALI-3 pag.69

- Dieta neutropenico GVDH-0 pag.70

- Dieta neutropenico GVDH-1 pag.70

- Dieta neutropenico GVDH-2 pag.71

- Dieta neutropenico GVDH-3 pag.71

### **Nutrizione enterale riabilitazione:**

- Consistenza modificata: semiliquida pag.42

- Consistenza modificata: frullata del giorno/semisolida pag.43

## O

### **Obesità:**

- Diabete 1200 kcal pag.17

- Diabete 1400 kcal pag.18

### **Ostruzione tratto esofageo:**

- Consistenza modificata: liquida per cannuccia pag.41

- Consistenza modificata: semiliquida pag.42

- Consistenza modificata: frullata del giorno/semisolida pag.43

## P

### **Pancreatite:**

- Programma di rialimentazione per pancreatite pag.45

### **Preparazione per indagini strumentali del tratto gastroenterico:**

- Dieta senza scorie pag.16

## R

### **Rialimentazione post-operatoria:**

- Dieta prima pag.14

## S

### **Sindrome colon irritabile con intolleranza alla fibra:**

- Dieta senza scorie pag.16

## V

### **Varici esofagee post-scleroterapia, legatura, laserterapia:**

- Consistenza modificata: liquida per cannuccia pag.41

- Consistenza modificata: semiliquida pag.42

- Consistenza modificata: frullata del giorno/semisolida pag.43