



**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE E  
OSPEDALIERE DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

**ALLEGATO B**

**DIETETICO**

## INDICE

PREMESSA.....	3
DIETA COMUNE 1400 Kcal.....	5
DIETA COMUNE 2000 Kcal.....	6
DIETA IPOCALORICA 1200 Kcal .....	7
DIETA IPOCALORICA 1400 Kcal .....	8
DIETA IPOCALORICA 1700 Kcal .....	9
DIETA IPOSODICA 1400 Kcal.....	10
DIETA IPOSODICA 2000 Kcal.....	11
DIETA IPERCALORICA 2700 Kcal .....	12
DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA 1600 Kcal .....	13
DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA 2000 Kcal .....	14
DIETA PRIVA DI GLUTINE 2000 Kcal .....	15
DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E LATTOSIO 1400 Kcal .....	16
DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E LATTOSIO 2000 Kcal .....	17
DIETA LIQUIDA 2000 Kcal .....	18
DIETA CREMOSA 1400 Kcal.....	19
DIETA CREMOSA 2300 Kcal.....	20
DIETA A RIDOTTA CARICA MICROBICA 1400 Kcal .....	21
DIETA A RIDOTTA CARICA MICROBICA 2300 Kcal .....	22

## PREMESSA

Il presente documento, **Allegato B - Dietetico**, riporta il prontuario dietoterapico per le Aziende Sanitarie della Regione Emilia Romagna. Il testo è stato redatto in conformità alle direttive indicate dal Ministero della Salute nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera” del 2016.

Considerata la complessità di modulare un Dietetico centralizzato in linea con le esigenze di ciascuna Azienda Sanitaria, il presente documento deve essere inteso come uno “schema dietetico standard”, al cui interno sono riportate diete comunemente utilizzate e studiate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti. Sarà poi facoltà di ciascuna Azienda Sanitaria adattare le diete di seguito riportate o aggiungerne di altre in base alle specifiche esigenze dei degenti ricoverati nelle proprie strutture territoriali, dandone poi comunicazione al fornitore aggiudicatario.

Le diete riportate nel presente Dietetico standard rispettano il seguente schema:

1. **Diete comuni:** insieme di insieme di preparazioni fruibili in tutte le situazioni patologiche che non richiedono un particolare trattamento dietetico (house diet)
  - Dieta comune (1400 - 2000 Kcal)
  
2. **Diete standard:** schemi dietoterapici adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate
  - Dieta Ipcalorica a ridotto contenuto di zuccheri semplici (1200 - 1400 – 1700)
  - Dieta Iposodica (1400 – 2000 Kcal)
  - Dieta Ipercalorica (2700 Kcal)
  - Dieta ipoproteica – ipofosforica (1600 – 2000 Kcal)
  - Dieta priva di glutine (2000 Kcal)

- Dieta a ridotto apporto di fibre e lattosio (1400 – 2000 Kcal)
- Dieta liquida (2000 Kcal)
- Dieta cremosa per disfagia (1400 – 2300 Kcal)
- Dieta a ridotta carica microbica (1400 – 2300 Kcal)

Per le *Diete ad personam* (ricettate) - indicate per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate - e per le altre tipologie di dieta non comprese nell'elenco di cui sopra, il personale della Ditta dovrà attenersi alle indicazioni specifiche e alle disposizioni fornite dal Servizio di dietetica o dal Responsabile di reparto di ciascuna Azienda Sanitaria. In particolare le *Diete ad personam* verranno prescritte su indicazione medica e calcolate dal dietista di ciascuna Azienda Sanitaria e allestite utilizzando grammature, alimenti e modalità di preparazione specifiche.

Il modello di riferimento da cui derivano tutte le diete è il vitto comune che, simile ad un menù alberghiero, è un insieme di scelte alimentari compatibile con tutte quelle condizioni patologiche che non richiedono particolare trattamento dietetico ed è di fatto il più diffuso protocollo alimentare in uso nei nosocomi.

Le fasce caloriche giornaliere sviluppate nel presente documento tengono conto delle tipologia dei paziente destinatari del servizio, in particolare pazienti pediatrici e adulti.

Nella tabella seguente si riportano rispetto agli alimenti principali di seguito riportati per ciascuna dieta a titolo indicativo e non esaustivo i possibili alimenti per la sostituzione.

Alimento da sostituire	Alimento per la sostituzione
Pasta di semola	riso brillato, pasta all'uovo, pane, pizza, semolino, insalata di riso, polenta, crema di verdure, minestrone <b>con pasta</b> , brodo <b>con pasta</b>
Carne bovina magra	pesce, carne bianca, formaggio fresco/stagionato, legumi, salumi magri, uova
Ortaggi	patate, purea
Frutta	succo di frutta
Pane	crackers, fette biscottate, grissini

### DIETA COMUNE 1400 Kcal

Menù di tipo "alberghiero" dedicato a tutti i degenti che non necessitano di particolari indicazioni dietetiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire le necessità della maggior parte della utenza in età pediatrica.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	57	227	16
Lipidi	41	370	26
Glicidi	209	838	58

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	30
Pane	40
Pasta di semola	70
Carne bovina magra	120
Ortaggi	300
Frutta fresca	450
Olio extravergine	20
Marmellata	25
Zucchero	7
Parmigiano	10
Orzo/Tè/Caffè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	7
Frutta fresca	150
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	70
Carne bovina magra	60
Ortaggi	150
Parmigiano	10
Frutta fresca	150
Olio	10
<b>Cena</b>	
Carne bovina magra	60
Ortaggi patate	150
Pane	40
Frutta fresca	150
Olio	10

### DIETA COMUNE 2000 Kcal

Menù di tipo "alberghiero" dedicato a tutti i degenti che non necessitano di particolari indicazioni dietetiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire le necessità della maggior parte della utenza.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	92	368	18
Lipidi	66	597	29
Glicidi	229	1077	53

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	30
Pane tipo 0	100
Pasta di semola	160
Carne bovina magra	120
Fior di latte	100
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	40
Marmellata	25
Zucchero	10
Parmigiano	20
Orzo/Tè/Caffè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte + orzo	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	10
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	100
Carne bovina magra	120
Pane tipo 0	50
Ortaggi	200
Frutta fresca	150
Olio	20
Parmigiano	10
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	60
Fior di latte	100
Pane tipo 0	50
Ortaggi	200
Frutta fresca	150
Olio	20
Parmigiano	10

## DIETA IPOCALORICA 1200 Kcal

Regime dietetico a contenuto calorico ridotto con limitazione degli zuccheri semplici e dei grassi saturi.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	63	250	21
Lipidi	36	326	27
Glicidi	158	632	52

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	30
Pasta di semola	100
Carne bovina magra	80
Pesce	130
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	20
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Latte	200
Fette biscottate	30
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	50
Carne bovina magra	80
Ortaggi	200
Olio	10
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	50
Pesce	130
Ortaggi	200
Olio	10
Frutta fresca	150

## DIETA IPOCALORICA 1400 Kcal

Regime dietetico a contenuto calorico ridotto con limitazione degli zuccheri semplici e dei grassi saturi.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	55	219	15
Lipidi	42	380	26
Glicidi	210	838	58

### Esempio di distribuzione giornaliera

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	150
Fette biscottate	15
Pane tipo 0	100
Pasta di semola	100
Carne bovina magra	100
Pesce	160
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	30
Orzo/Tè	q.b.

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Té o caffè d'orzo	q.b.
Latte	150
Fette biscottate	15
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	50
Carne bovina magra	100
Pane tipo 0	50
Ortaggi	200
Olio	15
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	50
Pesce	160
Ortaggi	200
Pane tipo 0	50
Olio	15
Frutta fresca	150



## DIETA IPOCALORICA 1700 Kcal

Regime dietetico a contenuto calorico ridotto con limitazione degli zuccheri semplici e dei grassi saturi.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	77	308	18
Lipidi	47	419	24
Glicidi	248	991	58

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	15
Pane tipo 0	100
Pasta di semola	140
Carne bovina magra	120
Pesce	180
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	20
Parmigiano	20
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Latte	200
Fette biscottate	15
<b>Pranzo</b>	
Pane	50
Pasta di semola	80
Carne bovina magra	120
Ortaggi	200
Olio	10
Frutta fresca	150
Parmigiano	10
<b>Cena</b>	
Pane	50
Pasta di semola	60
Pesce	180
Ortaggi	200
Olio	10
Parmigiano	10
Frutta fresca	150

### DIETA IPOSODICA 1400 Kcal

Regime dietetico caratterizzato dalla riduzione dell'apporto giornaliero di sodio: ascite, edemi, ipertensione arteriosa e gestosi gravidica.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	65	259	18
Lipidi	39	354	24
Glicidi	208	832	58

**Contenuto medio di sodio: 424 mg**

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	15
Pane senza sale	50
Pasta di semola senza sale	140
Carne bovina magra senza sale	80
Ricotta	50
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	20
Zucchero	10
Orzo/Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Té o caffè d'orzo	q.b.
Latte	200
Fette biscottate	15
Zucchero	10
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Carne bovina magra	80
Ortaggi	200
Pane senza sale	50
Olio	10
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	60
Ortaggi	200
Ricotta	50
Olio	10
Frutta fresca	150

### DIETA IPOSODICA 2000 Kcal

Regime dietetico caratterizzato dalla riduzione dell'apporto giornaliero di sodio: ascite, edemi, ipertensione arteriosa e gestosi gravidica.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	87	348	18
Lipidi	51	458	24
Glicidi	282	1127	58

**Contenuto medio di sodio: 685 mg**

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Fette biscottate	30
Pane senza sale	100
Pasta di semola senza sale	160
Carne bovina magra senza sale	120
Ricotta	100
Ortaggi senza sale	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	30
Marmellata	25
Zucchero	10
Orzo/Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Té o caffè d'orzo	q.b.
Latte	200
Fette biscottate	30
Marmellata	25
Zucchero	10
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola senza sale	100
Carne bovina magra senza sale	120
Ortaggi senza sale	200
Pane senza sale	50
Olio	15
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta di semola senza sale	60
Ricotta	100
Ortaggi senza sale	200
Pane senza sale	50
Olio	15
Frutta fresca	150

### DIETA IPERCALORICA 2700 Kcal

Regime dietetico caratterizzato da una aliquota energetica ed un contenuto in nutrienti particolarmente alto, ha indicazione in situazioni di elevate necessità nutrizionali

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	116	464	17
Lipidi	87	783	29
Glicidi	385	1443	54

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	250
Budino	110
Fette biscottate	60
Pane tipo 0	120
Pasta di semola	160
Carne bovina magra	140
Fior di latte	100
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	30
Parmigiano	30
Marmellata	25
Zucchero	20
Orzo/Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Té o caffè d'orzo	q.b.
Latte	250
Budino	110
Fette biscottate	60
Marmellata	25
Zucchero	20
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Carne bovina magra	140
Parmigiano	15
Ortaggi	200
Pane	60
Olio	20
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	80
Parmigiano	15
Fior di latte	100
Ortaggi	200
Pane	60
Olio	10
Frutta fresca	150

## DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA 1600 Kcal

Regime dietetico a ridotto contenuto proteico indicata per pazienti con insufficienza renale.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	43	172	12
Lipidi	50	450	27
Glicidi	251	1004	61

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	100
Pane comune	100
Pane aproteico /biscotti aproteici	30
Pasta di semola	100
Carne bovina magra	60
Ortaggi	300
Frutta fresca	300
Olio extravergine	35
Zucchero/marmellata	35
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Latte	100
Pane aproteico/ biscotti aproteici	30
Zucchero/marmellata	35
<b>Pranzo</b>	
Pasta	50
Ortaggi	150
Pane	50
Olio	20
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta	50
Carne bovina magra	60
Ortaggi	150
Pane	50
Olio	15
Frutta fresca	150

## DIETA IPOPROTEICA - IPOFOSFORICA 2000 Kcal

Regime dietetico a ridotto contenuto proteico indicata per pazienti con insufficienza renale.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	50	198	10
Lipidi	60	544	28
Glicidi	305	1219	62

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Biscotti aproteici	30
Pane aproteico	100
Pasta di semola	150
Carne bovina magra	50
Ortaggi	350
Frutta fresca	300
Olio extravergine	50
Zucchero	20
Marmellata	30
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Latte intero	200
Biscotti aproteici	30
Zucchero	20
Marmellata	30
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Ortaggi	200
Pane aproteico	50
Olio	25
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	70
Carne bovina magra	50
Ortaggi	150
Pane aproteico	50
Olio	25
Frutta fresca	150

### DIETA PRIVA DI GLUTINE 2000 Kcal

Regime dietetico indicato per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	69	275	14
Lipidi	55	496	25
Glicidi	311	1245	62

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	200
Biscotti senza glutine	30
Pane senza glutine	140
Pasta senza glutine	150
Carne bovina magra	180
Ortaggi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine	30
Zucchero	10
Marmellata	25
Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè	q.b.
Latte intero	200
Zucchero	10
Biscotti senza glutine	30
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta senza glutine	80
Carne bovina magra	100
Ortaggi	200
Pane senza glutine	70
Olio	15
Frutta fresca	150
<b>Cena</b>	
Pasta senza glutine	70
Carne bovina magra	80
Ortaggi	200
Pane senza glutine	70
Olio	15
Frutta fresca	150

## DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E LATTOSIO 1400 Kcal

Regime dietetico a basso residuo, priva di scorie e di lattosio. Apporta limitate quantità di fibre alimentari prevalentemente in forma solubile. Può essere impiegata nella fase di rialimentazione.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	65	260	18
Lipidi	40	360	26
Glicidi	192	768	56

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Fette biscottate	90
Pasta	120
Carne bovina magra	180
Banana	150
Mela	150
Ortaggi patate	300
Olio extravergine	25
Zucchero	10
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè/ d'orzo	q.b.
Fette biscottate	30
Zucchero	10
<b>Pranzo</b>	
Pasta	60
Carne bovina magra	90
Ortaggi patate	150
Fette biscottate	30
Olio	15
Banana	150
<b>Cena</b>	
Pasta	60
Carne bovina magra	90
Ortaggi patate	150
Fette biscottate	30
Olio	10
Mela	150



## DIETA A RIDOTTO APPORTO DI FIBRE E LATTOSIO 2000 Kcal

Regime dietetico a basso residuo e a ridotto contenuto di lattosio. Apporta limitate quantità di fibre alimentari prevalentemente in forma solubile. Può essere impiegata nella fase di rialimentazione.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	79	316	16
Lipidi	61	410	27
Glicidi	280	1120	57

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Fette biscottate	30
Grissini	70
Pasta	160
Carne bovina magra	200
Ortaggi patate	400
Mela	150
Banana	150
Olio extravergine	30
Zucchero	10
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Tè o caffè d'orzo	q.b.
Fette biscottate	30
Zucchero	10
<b>Pranzo</b>	
Pasta	80
Carne bovina magra	100
Patate lesse	200
Grissini	35
Banana	150
Olio	15
<b>Cena</b>	
Pasta	80
Carne bovina magra	100
Patate lesse	200
Grissini	35
Mela	150
Olio	15

## DIETA LIQUIDA 2000 Kcal

Regime dietetico a consistenza liquida, per pazienti con difficoltà di masticazione e deglutizione e pazienti con traumi del massiccio facciale. Può essere impiegata nella fase di rialimentazione.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	79	315	16
Lipidi	69	625	31
Glicidi	283	1061	53

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	250
Fette biscottate	30
Carne	160
Parmigiano/Formaggino	40
Semolino	80
Passato Ortaggi	200
Frutta	400
Olio extravergine	40
Zucchero	50
Succo di frutta	200
Patate	200
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte	250
Fette biscottate	30
Zucchero	30
Succo di frutta	200
<b>Pranzo</b>	
Semolino	40
Carne	80
Passato Ortaggi	200
Frutta	200
Parmigiano/Formaggino	20
Olio	20
Zucchero	10
<b>Cena</b>	
Semolino	40
Carne	80
Parmigiano/Formaggino	20
Patate	200
Frutta	200
Olio	20
Zucchero	10

### DIETA CREMOSA 1400 Kcal

Dieta confezionata con alimenti di consistenza cremosa. Può essere impiegata nella fase di rialimentazione.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	59	237	17
Lipidi	51	461	32
Glicidi	178	714	51

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	100
Yogurth	125
Semolino	80
Carne	160
Ortaggi lessati	300
Frutta	240
Olio extravergine	20
Parmigiano	20
Zucchero	30
Orzo/Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte	100
Yogurth	125
Zucchero	30
<b>Pranzo</b>	
Semolino	40
Carne frullata	80
Ortaggi lessati	150
Frutta	120
Parmigiano	10
Olio	10
<b>Cena</b>	
Semolino	40
Parmigiano	10
Carne frullata	80
Ortaggi lessati	150
Frutta	120
Olio	10

### DIETA CREMOSA 2300 Kcal

Dieta confezionata con alimenti di consistenza cremosa. Può essere impiegata nella fase di rialimentazione.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	87	348	15
Lipidi	63	567	25
Glicidi	350	1400	60

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	250
Fette biscottate	60
Pasta	130
Carne	200
Ortaggi lessati	300
Frutta	400
Olio extravergine	40
Zucchero	20
Budino	110
Orzo/Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte	250
Fette biscottate	30
Zucchero	10
<b>Spuntino</b>	
Orzo/tè	q.b.
Zucchero	10
Fette biscottate	30
<b>Orzo/tè</b>	
Pasta	80
Carne frullata	100
Ortaggi lessati	150
Frutta	200
Olio	20
<b>Spuntino</b>	
Budino	110
<b>Cena</b>	
Pasta	50
Carne frullata	100
Ortaggi lessati	150
Frutta	200
Olio	20

### Dieta A RIDOTTA CARICA MICROBICA 1400 Kcal

Regime dietetico indicato per pazienti affetti da severa compromissione delle difese immunitarie secondaria patologie o trattamenti terapeutici, trapianto di midollo, ecc..

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	67	269	19
Lipidi	40	363	26
Glicidi	197	787	55

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	125
Fette biscottate	30
Pasta di semola	160
Carne bovina magra	160
Ortaggi	300
Frutta fresca	200
Olio extravergine	20
Parmigiano	10
Zucchero/ Marmellata	35
Orzo/Tè	q.b.

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte	125
Fette biscottate	30
Zucchero	10
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Carne bovina magra	100
Ortaggi	150
Parmigiano	5
Frutta fresca	100
Olio	10
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	80
Carne bovina magra	60
Ortaggi	150
Frutta fresca	100
Parmigiano	5
Olio	10

## DIETA A RIDOTTA CARICA MICROBICA 2300 Kcal

Regime dietetico indicato per pazienti affetti da severa compromissione delle difese immunitarie secondaria patologie o trattamenti terapeutici, trapianto di midollo, ecc..

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	108	432	18
Lipidi	67	606	26
Glicidi	326	1303	56

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte	250
Pane	150
Pasta di semola	160
Carne bovina magra	200
Ortaggi	300
Frutta fresca	400
Olio extravergine	30
Parmigiano	60
Zucchero/marmellata	30
Orzo/Tè	q.b.

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte	250
Pane	30
Zucchero/marmellata	30
<b>Pranzo</b>	
Pasta	80
Parmigiano	30
Carne bovina magra	100
Ortaggi	150
Pane	60
Frutta fresca	200
Olio	15
<b>Cena</b>	
Pasta	80
Parmigiano	30
Carne bovina magra	100
Ortaggi	150
Pane	60
Frutta fresca	200
Olio	15