





UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin

DIETETICO OSPEDALIERO



In copertina foto di Carl Warner: "l'arcobaleno è perfetto dietro la foresta di prezzemolo e patate"
Rev. 00 del 30.09.2008



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITA' DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

DIETETICO OSPEDALIERO

Coordinatore Dietista Emanuela Ghiraldin Referente Dietista Nadia Zorzan Dietista Dina Bettio Carmela Capparotto Dietista Carla Pasquato Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin Dietista Daniella Sachespi	
Dietista Dina Bettio Dietista Carmela Capparotto Dietista Carla Pasquato Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin	
Dietista Carmela Capparotto Dietista Carla Pasquato Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin	
Dietista Carmela Capparotto Dietista Carla Pasquato Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin	
Dietista Carla Pasquato Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin	
Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin	
Dietista Franca Rampin	
Dietista Daniella Sachespi	
Dietista Paola Scapolo	
Approvato da Direttore	
Prof. Lorenza Caregaro Negrin	
Data: 30 Settembre Rev. 00	

PRESENTAZIONE

Un corretto regime alimentare deve essere considerato un obiettivo primario, il suo contributo è sostanziale per la prevenzione e la cura di numerose patologie.

L'alimentazione fornita nell'ambito di un complesso ospedaliero ha una valenza importante perché integra le altre terapie.

Un regime alimentare appropriato è uno strumento mirato al miglioramento delle condizioni cliniche del paziente e alla prevenzione di complicanze che potrebbero derivare da una nutrizione non idonea.

Le Dietiste del Servizio di Dietetica hanno ritenuto necessario elaborare questo Dietetico Ospedaliero per favorire un'adeguata risposta alle esigenze dietoterapiche dei pazienti e migliorare la qualità del servizio nutrizionale.

Il Dietetico Ospedaliero è la raccolta delle diete, a composizione definita, disponibili nell'ambito dell'Azienda Ospedaliera.

Per ogni dieta sono descritte le finalità e le caratteristiche dei pazienti ai quali si rivolge, in alcuni casi uno stesso tipo di dieta può essere utilizzato per più patologie.

Il calcolo delle diete è stato effettuato utilizzando un software idoneo, che ha fornito sia i dati relativi alla prima scelta degli alimenti che le medie di assunzione settimanale. Per ogni schema dietetico è riportata la composizione bromatologica relativa ai cibi assunti con maggior frequenza, indicati nella colonna "ALIMENTI", invece nella colonna "ALCUNE ALTERNATIVE" sono previsti altri alimenti per dare maggior flessibilità e varietà ai menu.

Dietista Emanuela Ghiraldin

Coordinatore del Servizio di Dietetica

Hanno collaborato le Dietiste:

Dina Bettio

Carmela Capparotto

Emanuela Ghiraldin

Carla Pasquato

Cristiana Pilonato

Franca Rampin

Daniella Sachespi

Paola Scapolo

Nadia Zorzan 1

PROSPETTO DIETE

	PROSPETTO DIETE	
CODICI	DENOMINAZIONE	PAGINA
001	NUOVO ENTRATO	5
002	FISIOLOGICA (COMUNE)	7
003	LIQUIDA	9
004	RIALIMENTAZIONE A	11
005	RIALIMENTAZIONE B	12
006	RIALIMENTAZIONE C	15
007	DISFAGIA	17
800	CHIRURGIA ORL	19
009	IPOCALORICA 850 CAL.	21
010	IPOCALORICA 1000 CAL.	22
011	IPOCALORICA 1250 CAL.	23
012	IPOCALORICA 1500 CAL.	24
013	DIABETE 1200 CAL.	27
014	DIABETE 1500 CAL.	28
015	DIABETE 1800 CAL.	29
016	DIABETE 2000 CAL.	31
017	DIABETE 2000 CAL.	32
018	DIABETE 2400 CAL.	33
019	DIABETE 2800 CAL.	34
020	IPOPROTEI <i>CA g</i> 40 1800 <i>CA</i> L.	37
021	IPOPROTEICA g 53 2000 CAL.	38
022	IPOPROTEICA g 62 2250 CAL.	39

Rev. 00 del 30.09.2008

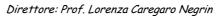
CODICI	DENOMINAZIONE	PAGINA
023	IPOPROT. DIABETE g 45 1600 CAL.	41
024	IPOPROT. DIABETE g 51 1850 CAL.	42
025	IPOPROT. DIABETE g 50 2150 CAL.	43
026	IPOLIPIDICA QUALITATIVA	45
027	ALIPIDICA	47
028	IPOSODICA	49
029	IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA	51
030	IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA	
	PRIVA DI ZUCCHERI AGGIUNTI	53
031	PRIVA DI GLUTINE	55
032	PRIVA DI PROTEINE DEL LATTE	57
033	IPOALLERGENICA	59
034	A BASSA CARICA MICROBICA	61
035	IPERCALORICA	63
036	LATTO OVO VEGETARIANA	65
037	RICOVERI A PAGAMENTO	67
	1,250 ven2 vvnovimer vvo	
999	RICETTATA	68
040	DIGIUNO	

DIETA NUOVO ENTRATO

Questo menù si avvale di piatti di semplice preparazione, di consistenza prevalentemente morbida, accettati dalla maggior parte della popolazione adulta ed in particolare anziana.

E' rivolto a tutti i pazienti al loro ingresso in ospedale, si adatta a numerose patologie assicurando un adeguato apporto calorico e di nutrienti.







	COD. 001			
PROTEINE g 83 18%	LIPIDI g 62 31%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 248 51%	FIBRA g 18	CAL 1800

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
• tè	250		
zucchero	10		
4 fette biscottate	28		
PRANZO			
pasta in brodo	30		
• grana	5		
 pollo lesso 	170		
 purè di patate 	200		
 pane comune 	50		
• frutta fresca	150		
CENA			
 pasta in brodo 	30		
• grana	5		
 stracchino 	100		
 patate lessate 	200		
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	50		
• frutta fresca	150		

DIETA FISIOLOGICA (COMUNE)

Dieta normocalorica che offre più possibilità nella scelta dei primi e secondi piatti, le porzioni sono standard in riferimento ai LARN.

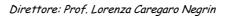
Questo menu è il risultato di un compromesso fra il tentativo di proporre un'alimentazione equilibrata e la ricerca di assicurare preparazioni il più possibile varie ed appetibili.

Sono previsti anche piatti modicamente elaborati che tengono in considerazione le tradizioni alimentari del territorio.

Per questi motivi la composizione bromatologica si discosta leggermente dai fabbisogni raccomandati.

E' indicato a tutti degenti che non necessitano di interventi nutrizionali mirati.







DI	COD. 002			
PROTEINE g 81 17%	LIPIDI g 70 32%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 267 51%	FIBRA g 20	CAL 1950

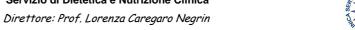
ALIMENTI	MENTI GRAMMI ALCUNE ALTERN		GRAMMI
COLAZIONE			
latte parz. scremato	250	tè o caffè d'orzo	250
• zucchero	10		
pane comune	50	4 fette biscottate	28
• marmellata	25		
PRANZO			
pasta o riso asciutti	80	risotto o pasticcio o gnocchi	
olio extrav. d'oliva	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		purè	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane comune 	50	cracker	25
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con verdure	30
• grana	5		
 formaggio fresco 	100	formaggio stagionato	80
		prosciutto cotto	70
		prosciutto crudo	50
		tonno sott'olio	80
 verdura cruda mista 	100	patate lessate	200
		verdura cotta	200
 olio ex. d'oliva 	10		
 pane comune 	50	cracker	25
• frutta fresca	150	frutta cotta	150

DIETA LIQUIDA

Costituita esclusivamente	e da liauidi	ha apporto	calorica molta	ridotto	(intorno alle	300 Cal)
COSTITUTION COCIDOTALITICITI	s aa ngalal	, ma appoi no	calor ico illorro	1140110	(IIII OI IIO GIIC	, 000 cai.j.

E' destinata ai pazienti, che in attesa di accertamenti, devono assumere esclusivamente liquidi.







	COD. 003
PROTEINE g 10 13.5%	300

ALIMENTI	ALIMENTI GRAMMI		GRAMMI
COLAZIONE			
• tè o caffè d'orzo	250	latte totalmente scremato	250
• zucchero	10		
SPUNTINO			
• tè o caffè d'orzo	250		
 zucchero 	10		
PRANZO			
 latte totalmente scremato 	250	tè o caffè d'orzo	250
• zucchero	10		
SPUNTINO			
• tè o caffè d'orzo	250		
• zucchero	10		
CENA			
• tè o caffè d'orzo	250	latte totalmente scremato	250
 zucchero 	10		

DIETA DI RIALIMENTAZIONE A

E' indicata nelle prime giornate di rialimentazione dei pazienti sottoposti ad interventi chirurgici quali gastroresezioni, resezioni intestinali più o meno estese e nei casi in cui sia necessario un graduale ripristino dell'alimentazione orale.

Si inizia somministrando per 2 o 3 giorni questa dieta che prevede alimenti molto digeribili ed è a basso apporto calorico, priva di fibre e priva di lattosio.

Se le condizioni del paziente lo consentono, si passa successivamente alla dieta di rialimentazione B.

Con **opportune modifiche** può essere utilizzata anche nella rialimentazione delle pancreatiti acute.

DIETA DI RIALIMENTAZIONE B

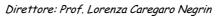
Quando il decorso clinico lo permette, è possibile ampliare la scelta degli alimenti continuando a fornire preparazioni facilmente digeribili.

Questa dieta, per la tipologia di fibre contenute e per il frazionamento dei pasti, ha lo scopo di evitare l'insorgenza di alcune complicanze quali la diarrea, consentendo un miglior recupero ponderale.

Il periodo di rialimentazione può avere durata variabile in relazione al tipo di patologia, di intervento e di risposta del singolo paziente. Poiché la dieta di rialimentazione esclude numerosi alimenti (verdura, frutta, latte, ecc.), con conseguente rischio di carenze nutrizionali, si dovranno valutare opportune integrazioni nel caso si debba protrarre a lungo.

10







DIE	COD. 004			
PROTEINE g 43 19%	LIPIDI g 14 14%	GLUCIDI g 167 67%	FIBRA g 4	CAL 950

ALIME	ENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	ZIONE			
•	tè	250	caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	2 fette biscottate	14	3 biscotti primi mesi	15
•	marmellata	25		
SPUN	TINO			
•	2 fette biscottate	14	3 biscotti primi mesi	15
PRANZ	20			
•	semolino in brodo vegetale	30	crema di riso in brodo vegetale	30
•	grana	5		
•	omogeneizzato di carne	80	manzo o pollo frullati	100
•	purea di mela	100		
SPUN	TINO			
•	tè	250	caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	2 fette biscottate	14	3 biscotti primi mesi	15
CENA				
•	crema di riso in brodo vegetale	30	pastina micron in brodo vegetale	30
•	grana	5		
•	manzo o pollo frullati	100	omogeneizzato di carne	80
•	purea di mela	100		
SPUN	TINO			
•	2 fette biscottate	14	3 biscotti primi mesi	15







DI	ETA DI RIALI	MENTAZIONE	В	COD. 005
PROTEINE g 75 16%	LIPIDI g 44 20%	GLUCIDI g 335 64%	FIBRA g 24	CAL 1950

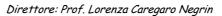
ALIME	NTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	TIONE			
•	tè	250	caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	2 fette biscottate	14	3 biscotti primi mesi	15
•	marmellata	25]	
SPUNT	TINO			
•	2 fette biscottate	14	3 biscotti primi mesi	15
•	marmellata	25]	
PRANZ	20			
•	pastina micron asciutta	80	pastina micron in brodo vegetale	30
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	grana	5		
•	pollo	100	manzo o pollo frullati	100
	·		pesce al vapore	200
			prosciutto crudo magro	50
			grana	50
•	patate lessate	200	carote lessate	150
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	pane comune	50	cracker	25
•	mela	150	banana	150
SPUNT	TINO			
•	tè	250	caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	4 fette biscottate	28	6 biscotti primi mesi	30
CENA				
•	pastina micron in brodo vegetale	30	riso asciutto	80
			olio ex. d'oliva	10
•	grana	5		
•	prosciutto crudo magro	50	manzo o pollo frullati	100
			pesce al vapore	200
•	carote lessate	150	patate lessate	200
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	pane comune	50	fette biscottate	28
•	mela	150	purea di mela	100

DIETA DI RIALIMENTAZIONE C

Dieta con alimenti di consistenza semiliquida o solida, di facile digeribilità.

E' particolarmente indicata per pazienti in fase di rialimentazione dopo intervento chirurgico, per cardiopatici per i quali non venga richiesta una restrizione dell'apporto di sodio oppure per persone con difficoltà di masticazione.







DI	ETA DI RIAL	IMENTAZION	 	COD. 006
PROTEINE g 69 14%	LIPIDI g 71 32%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 286 54 %	FIBRA g 21	CAL 2000

ALIME	NTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	ZIONE			
•	latte intero	250	tè o caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	4 fette biscottate	28	6 biscotti primi mesi	30
•	marmellata	25		
PRANZ	20			
•	pastina micron asciutta	80	riso asciutto	80
	•		pastina micron in brodo vegetale	30
			semolino in brodo vegetale	30
•	olio extrav. oliva	10		
•	grana	5		
•	manzo o pollo frullati	100	hamburger	100
	·		pollo	100
			pesce al vapore	200
•	verdure cotte frullate	200	purè di patate	200
			verdura lessata	200
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	pane comune	50	cracker	25
•	mela cotta	150	banana	150
SPUN	rino -			
•	caffè orzo	250	tè	250
•	zucchero	10		
CENA				
•	semolino in brodo vegetale	30	pastina micron con passato di verdura	30
	•		pastina micron asciutta	80
			latte intero	250
•	grana	5		
•	formaggio fresco	100	omogeneizzato di carne	80
			manzo o pollo frullati	100
			pollo	100
•	verdura lessata	200	patate lessate	200
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	pane comune	50	cracker	25
•	purea di frutta	100	frutta fresca	150

DIETA PER DISFAGIA

In questa dieta la consistenza delle preparazioni è omogenea, prevalentemente cremosa.

Per le bevande come acqua, tè, caffè, ecc. è sempre necessaria l'aggiunta di polvere

addensante in quantità variabile (in relazione alla prescrizione del Fisiatra).

Per pazienti con particolare inappetenza o difficoltà ad assumere un pasto completo,

può essere più adatto il " piatto unico" che include il primo, il secondo piatto e la verdura.

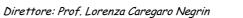
Con la prenotazione del "piatto unico" può essere richiesta anche un'ulteriore porzione di

verdura.

Indicata per pazienti che presentano una compromissione parziale della capacità di deglutizione.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica





	DIETA PER	DISFAGIA		COD. 007
PROTEINE g 71 16%	LIPIDI g 80 40%	GLUCIDI g 204 44 %	FIBRA g 6	CAL 1800

ALIME	ENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	ZIONE			
•	latte intero	250	2 yogurt intero naturale	250
			2 yogurt intero alla frutta	250
			tè o caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	6 biscotti primi mesi	30		
SPUN	TINO			
	yogurt intero alla frutta	125	yogurt intero naturale	125
PRANZ	ZO			
•	semolino in brodo vegetale	30	piatto unico costituito da pastina,	250
•	grana	5	carne, verdura: frullate	
•	carne frullata	100		
•	verdura cotta frullata	200	purè di patate	200
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	purea di frutta	100		
SPUN	TINO			
•	purea di frutta	100		
CENA				
•	crema di riso in brodo vegetale	30	passato di verdura (senza pasta) creme di verdure	
•	grana	5		
•	formaggio fresco	100	carne frullata	100
			omogeneizzato di carne	80
•	purè di patate	200	verdura cotta frullata	200
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	purea di frutta	100		
SPUN	TINO			
•	purea di frutta	100		

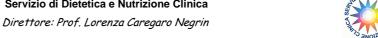
N.B. TUTTI I LIQUIDI VANNO ADDENSATI

DIETA PER CHIRURGIA ORL

In questa dieta sono esclusi alimenti liquidi, tritati o che si possano sbriciolare facilmente.

E' consigliata per pazienti che hanno subito interventi chirurgici di area otorinolaringoiatrica (es. laringectomia parziale) e che necessitano pertanto di una modifica della consistenza dei pasti di tipo solido/semisolido.





t	DIETA PER C	HIRURGIA ORL		COD. 008
PROTEINE g 94 16%	LIPIDI g 87 32%	GLUCIDI g 311 52%	FIBRA g 18	CAL 2400

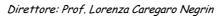
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte intero	250	2 yogurt intero naturale	250
		2 yogurt intero alla frutta	250
		tè o caffè d'orzo	250
zucchero	10		
• pane comune	50	6 biscotti primi mesi	30
SPUNTINO			
• 1 yogurt intero	125	1 yogurt intero alla frutta	125
, 3		purea di frutta	100
PRANZO			
pasta (formato medio) asciutta	80	gnocchi di patate al burro	
•		pasticcio	
 olio extrav. d'oliva 	10		
• parmigiano	5		
• pollo	100	polpetta di carne, polpettone	
·		pesce	200
 verdure cotte frullate 	200	purè di patate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	50		
• banana	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
purea di frutta	100	1 yogurt intero	125
·		1 yogurt intero alla frutta	125
CENA			
 pasta (formato medio) asciutta 	80	creme di verdure	
olio extrav. d'oliva	10		
• parmigiano	5		
formaggio fresco	100	prosciutto cotto	70
• carote lessate	150	patate lessate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	50		
purea di frutta	100	banana	150

DIETE IPOCALORICHE

L'apporto calorico prescritto deve essere attentamente valutato e stabilito in base ad età, altezza, sesso, attività fisica e stato psicofisico.

Il regime alimentare ipocalorico è rivolto a soggetti adulti in sovrappeso o obesi.



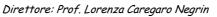




	DIETA IPO	OCALORICA		COD. 009
PROTEINE g 50 24%	CAL 850			

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte totalmente scremato	250	1 yogurt intero	125
arre rorumente scremato	250	tè o caffè d'orzo	250
• pane comune	25	fette biscottate	14
• pane comune	2.5	Terre discorrare	17
PRANZO			
 passato di verdura (senza pasta) 	250	brodo vegetale	250
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
		manzo o pollo frullati	100
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
 olio extrav. d'oliva 	10		
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
 passato di verdura (senza pasta) 	250	brodo vegetale	250
formaggio fresco	50	ricotta	100
55		prosciutto crudo magro	50
		manzo	100
		manzo o pollo frullati	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• frutta fresca	150	frutta cotta	150



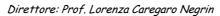




	DIETA IPO	OCALORICA		COD. 010
PROTEINE g 57 21%	LIPIDI g 43 36%	GLUCIDI g 124 43%	FIBRA g 13	CAL 1000

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
401 4770115			
COLAZIONE		<u> </u>	10=
 latte totalmente scremato 	250	yogurt intero naturale	125
		tè o caffè d'orzo	250
• pane comune	25	2 fette biscottate	14
PRANZO			
• pasta in brodo	30	pasta con passato di verdura	30
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
		manzo o pollo frullati	100
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
olio extrav. d'oliva	10		
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
pasta con passato di verdura	30	pasta in brodo	30
		latte totalmente scremato	250
• grana	5		
formaggio fresco	50	ricotta	100
55		prosciutto crudo magro	50
		manzo	100
		manzo o pollo frullati	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 frutta fresca 	150	frutta cotta	150



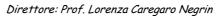




	DIETA IPO	OCALORICA		COD. 011
PROTEINE g 61 19%	LIPIDI g 48 34%	GLUCIDI g 155 47%	FIBRA g 15	CAL 1250

COLAZIONE I atte totalmente scremato pane comune 25 PRANZO pasta asciutta olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva frutta fresca 150	yogurt intero naturale tè o caffè d'orzo 2 fette biscottate	125 250
 latte totalmente scremato pane comune 25 PRANZO pasta asciutta olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva yerdura cotta olio extrav. d'oliva 100 	tè o caffè d'orzo	_
 pane comune 25 PRANZO pasta asciutta olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva 100 	tè o caffè d'orzo	_
PRANZO • pasta asciutta 50 • olio extrav. d'oliva • grana • manzo 100 • verdura cotta • olio extrav. d'oliva 100		LJU
 pasta asciutta olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva 100 		14
 pasta asciutta olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva 100 		
 olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva 100 		- FO
 grana 5 manzo 100 verdura cotta 200 olio extrav. d'oliva 10 	riso asciutto	50
 grana 5 manzo 100 verdura cotta 200 olio extrav. d'oliva 10 	pasta in brodo	30
 manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva 100 		
 verdura cotta 200 olio extrav. d'oliva 10 	<u> </u>	100
olio extrav. d'oliva 10	pollo	100
olio extrav. d'oliva 10	pesce	200
olio extrav. d'oliva 10	manzo o pollo frullati	100
	verdura cruda mista	100
• frutta fresca 150		
	purea di frutta	100
CENA		
 pasta con passato di verdura 30 	pasta in brodo	30
	latte totalmente scremato	250
• grana 5		
• formaggio fresco 50	ricotta	100
	prosciutto crudo magro	50
	manzo	100
	manzo o pollo frullati	100
	2 uova sode	
• verdura cruda mista 100	verdura cotta	200
• olio extrav. d'oliva 10		
• pane comune 25	grissini	20
• frutta fresca 150	frutta cotta	150







	DIETA IPO	OCALORICA		COD. 012
PROTEINE g 66 18%	LIPIDI g 53 33%	GLUCIDI g 195 49%	FIBRA g 17	CAL 1500

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
 latte totalmente scremato 	250	yogurt intero naturale	125
		tè o caffè d'orzo	250
• pane comune	50	4 fette biscottate	28
PRANZO			
• pasta asciutta	80	riso asciutto	80
		pasta in brodo	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
		manzo o pollo frullati	100
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
 olio extrav. d'oliva 	10		
 frutta fresca 	150	purea di frutta	100
CENA			
pasta con passato di verdura	30	pasta in brodo	30
		latte totalmente scremato	250
• grana	5		
 formaggio fresco 	50	ricotta	100
		prosciutto crudo magro	50
		manzo	100
		manzo o pollo frullati	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
		patate lessate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane comune 	25	grissini	20
 frutta fresca 	150	frutta cotta	150

DIETE PER DIABETE

Diete frazionate in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e due spuntini (metà pomeriggio e dopo cena).

Prevedono l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti, utilizzano prevalentemente alimenti a basso o medio indice glicemico (frutta, pasta, verdure, ecc.).

Tutti gli schemi dietetici includono anche preparazioni frullate (carne, verdura), carote lessate a pranzo, patate lessate a cena. La presenza di questi alimenti rende possibile l'utilizzo delle diete nella rialimentazione, nella disfagia, nella difficoltà di masticazione, in presenza di complicanze quali la diarrea.

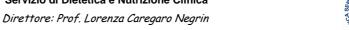
Le patate possono essere utilizzate dal paziente anche come porzione scambio con il pane.

Hanno apporti calorici diversi (ipocaloriche, normocaloriche, ipercaloriche), la prescrizione deve essere attentamente valutata e stabilita in base ad età, altezza, sesso, attività fisica e stato metabolico.

Queste diete sono rivolte a pazienti che presentano intolleranza ai carboidrati, diabete tipo 1 e 2, diabete iatrogeno, sindrome plurimetabolica, ipoglicemie reattive, iperglicemia da stress.

Possono essere utilizzate anche per pazienti con ipertrigliceridemia.







	DIETA PER	R DIABETE		COD. 013
PROTEINE g 60 20%	LIPIDI g 44 33%	GLUCIDI g 148 47%	FIBRA g 14	CAL 1200

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			•
latte totalmente scremato	250	yogurt intero naturale	125
		tè o caffè d'orzo	250
• pane comune	25	2 fette biscottate	14
PRANZO			
• pasta in brodo	30	pasta con passato di verdura	30
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
• pasta con passato di verdura	30	pasta in brodo	30
		latte totalmente scremato	250
• grana	5		
formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40
		manzo	100
		omogeneizzato di carne	80
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica



Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin

	DIETA PE	R DIABETE		COD. 014
PROTEINE g 68 18%	LIPIDI g 50 30%	GLUCIDI g 212 52%	FIBRA g 18	CAL 1500

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte totalmente scremato	250	yogurt intero naturale	125
		tè o caffè d'orzo	250
pane comune	50	4 fette biscottate	28
PRANZO			
pasta asciutta	50	riso asciutto	50
·		pasta in brodo	30
 olio extrav. d'oliva 	5		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		verdure cotte frullate	200
olio extrav. d'oliva	10		
pane comune	25	grissini	20
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
• 2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
pasta con passato di verdura	30	pasta in brodo	30
·		latte totalmente scremato	250
• grana	5		
formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40
		manzo	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	25	grissini	20
frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100

A Z I E N D A OSPEDALIERA UNIVERSITA

AZIENDA OSPEDALIERA DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica



Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin

	DIETA PE	R DIABETE		COD. 015
PROTEINE g 81 18%	LIPIDI g 68 33%	GLUCIDI g 235 49%	FIBRA g 18	CAL 1800

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte totalmente scremato	250	yogurt intero naturale	125
		tè o caffè d'orzo	250
• pane comune	50	4 fette biscottate	28
PRANZO			
• pasta asciutta	80	riso asciutto	80
		pasta in brodo	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
 manzo 	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
pasta in brodo	30	pasta con passato di verdura	30
		pasta o riso asciutti	50
• grana	5		
 formaggio fresco 	100	formaggio stagionato	80
		manzo	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
		patate lessate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	50	cracker	25
frutta fresca	150	frutta cotta	100
SPUNTINO			
• 2 fette biscottate	14	purea di frutta	100

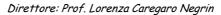
DIETA PER DIABETE A CONTENUTO COSTANTE DI CARBOIDRATI

Dieta a contenuto fisso e costante di carboidrati prevalentemente complessi, utile ad evitare ampie escursioni glicemiche.

Questo schema dietetico è rivolto a pazienti con diabete instabile o con scarsa abilità nel gestire la loro patologia.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

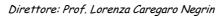




DIETA PER DIABETE A CONTENUTO COSTANTE DI CARBOIDRATI PROTEINE 9 87 LIPIDI 9 68 GLUCIDI 9 281 FIBRA 9 22 CAL 2000 17% 30% 53%

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte totalmente scremato	250	yogurt intero naturale	125
		con tè o caffè d'orzo	250
pane comune	50	4 fette biscottate	28
PRANZO			
 pasta asciutta 	80	riso asciutto	80
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		verdure cotte frullate	200
olio extrav. d'oliva	10		
 pane comune 	50	cracker	25
frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con passato di verdura	30
·		semolino in brodo vegetale	30
• grana	5		
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	80
		manzo	100
		manzo o pollo frullati	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane comune 	75	cracker	50
frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100



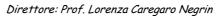




	DIETA PER DIABETE				
PROTEINE g 84 17%	LIPIDI g 77 34%	GLUCIDI g 265 49%	FIBRA g 21	CAL 2000	

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
• latte intero	250	yogurt intero naturale	250
		tè o caffè d'orzo	250
• pane comune	50	4 fette biscottate	28
PRANZO			
pasta asciutta	80	riso asciutto	80
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		carote lessate	150
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	50	cracker	25
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
pasta passato di verdura	30	creme di verdure	
		pasta asciutta	80
• grana	5		
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	80
-		manzo	100
		manzo o pollo frullati	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
		patate lessate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	50	cracker	25
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100



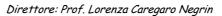




	DIETA PER DIABETE				
PROTEINE g 94 16%	LIPIDI g 77 29%	GLUCIDI g 344 55%	FIBRA g 25	CAL 2400	

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte intero	250	yogurt intero naturale	250
		tè o caffè d'orzo	250
 pane comune 	75	8 fette biscottate	56
PRANZO			
 pasta asciutta 	80	riso asciutto	80
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		carote lessate	150
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane comune 	100	cracker	50
 frutta fresca 	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con passato di verdura	30
·		creme di verdure	
• grana	5		
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	80
		manzo o pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	verdura cotta	200
		patate lessate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	100	cracker	50
frutta fresca	150	frutta cotta	100
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100







	DIETA PER	R DIABETE		COD. 019
PROTEINE g 123 18%	LIPIDI g 99 32%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 362 50%	FIBRA g 26	CAL 2800

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
601 ATTOME			
COLAZIONE	250		250
 latte intero 	250	yogurt intero naturale	250
		tè o caffè d'orzo	250
 pane comune 	100	10 fette biscottate	70
PRANZO			
• pasta asciutta	80	riso asciutto	80
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
manzo	100	pollo	100
		pesce	200
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		carote lessate	150
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	100	cracker	50
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
INTEGRAZIONE grana	50		
SPUNTINO			
2 fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
pasta in brodo	30	pasta con passato di verdura	30
pas-14 5. 646		pasta asciutta	80
• grana	5	pasta assisting	
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	80
- Formaggio Fredeo	100	manzo	100
		2 uova sode	100
verdura cruda mista	100	verdura cotta	200
- You day a crada misra	100	patate lessate	200
olio extrav. d'oliva	10	parare ressure	200
pane comune	100	cracker	50
frutta fresca	150	frutta cotta	100
	50		50
INTEGRAZIONE prosciutto cotto	50	prosciutto crudo	50
SPUNTINO	4.4		400
 2 fette biscottate 	14	purea di frutta	100

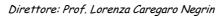
DIETE IPOPROTEICHE

Diete con apporto proteico ridotto e apporto calorico variabile, hanno un ridotto contenuto di potassio e fosforo.

Sono previsti alimenti aproteici (prodotti da forno) in quantità limitata solo nel menu con contenuto proteico più basso, mentre è stata esclusa la pasta aproteica perché poco accettata dai pazienti a causa della scarsa tenuta di cottura.

Diete riservate a pazienti che necessitano di una restrizione proteica per insufficienza renale di grado più o meno avanzato.



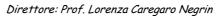




	DIETA	IPOPROTEI	CA		COD. 020
PROTEINE g 40 9%	LIPIDI g 67 33%	GLUCIDI g 279 58 %	Na mEq23.7 K mEq 53.9 P mEq 79	FIBRA g 18	CAL 1800

ALIMENTI		GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	ZIONE			
•	tè	250	caffè orzo	250
•	zucchero	20		
•	2 fette tostate aproteiche	17	9 biscotti aproteici	55
•	marmellata	50		
•	burro	10		
PRANZ	20			
•	pasta o riso asciutti	50	pasta in brodo	30
			semolino in brodo vegetale	30
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	manzo	50	pollo	50
			manzo o pollo frullati	50
			pesce	70
•	verdura cotta	200	verdura cruda	100
•	olio extrav. d'oliva	15		
•	pane comune	25	grissini	20
•	frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNT	FINO			
•	tè	250	caffè orzo	250
•	zucchero	20		
•	2 fette tostate aproteiche	17	7 biscotti aproteici	40
•	marmellata	50		
CENA				
•	pasta in brodo	30	pasta con passato	30
•	formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40
			manzo	50
			tonno	40
•	verdura cruda	100	verdura cotta	200
•	olio extrav. d'oliva	15		
•	pane comune	25	grissini	20
•	frutta fresca	150	frutta cotta	150



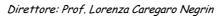




	DIETA	IPOPROTEI	CA	COD. 021
PROTEINE g 53 10%	LIPIDI g 84 37%	GLUCIDI g 280 53%	Na mEq34.3 FIBRA g 20 K mEq 60.7 P mEq 98.1	CAL 2000

ALIMENTI		GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE				
 latte intero 		150	yogurt intero	125
			yogurt alla frutta	125
			tè o caffè orzo	250
 zucchero 		10		
 4 fette bis 	scottate	28	pane comune	50
 marmellato 	l	50		
burro		10		
PRANZO				
• pasta o ris	o asciutti	50	pasta in brodo	30
			semolino in brodo vegetale	30
 olio extra 	v. d'oliva	10		
• manzo		50	pollo	50
			manzo o pollo frullati	50
			pesce	70
 verdura co 	tta	200	verdura cruda	100
 olio extrav 	. d'oliva	20		
 pane comu 	ne	50	cracker	50
 frutta fre 	sca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO				
• tè		250	caffè orzo	250
 zucchero 		10		
 2 fette bis 	scottate	14	pane comune	25
 marmellato 	ı	25		
CENA				
• pasta in b	rodo	30	pasta con passato	30
 formaggio 	fresco	50	formaggio stagionato	40
			manzo	50
			tonno	40
 verdura cr 	uda	100	verdura cotta	200
 olio extrav 	. d'oliva	20		
 pane comu 	ne	50	cracker	50
• frutta fre	sca	150	frutta cotta	150







	DIETA	IPOPROTEI	CA	COD. 022
PROTEINE g 62 11%	LIPIDI g 86 34%	_	Na mEq36.4 FIBRA g 22 K mEq 65.2 P mEq 109	CAL 2250

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI	
COLAZIONE				
 latte intero 	150	yogurt intero	125	
		yogurt alla frutta	125	
		tè o caffè orzo	250	
 zucchero 	10			
 4 fette biscottate 	28	pane comune	50	
 marmellata 	50			
• burro	10			
PRANZO				
 pasta o riso asciutti 	80	pasta in brodo	30	
		semolino in brodo vegetale	30	
 olio extrav. d'oliva 	10			
 manzo 	70	pollo	70	
		manzo o pollo frullati	70	
		pesce	90	
 verdura cotta 	200	verdura cruda	100	
 olio extrav. d'oliva 	20			
 pane comune 	50	cracker	50	
 frutta fresca 	150	purea di frutta	100	
SPUNTINO				
• tè	250	caffè orzo	250	
 zucchero 	10			
 4 fette biscottate 	28	pane comune	50	
 marmellata 	50			
CENA				
• pasta in brodo	30	pasta con passato	30	
formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40	
-		manzo	50	
		tonno	40	
 verdura cruda 	100	verdura cotta	200	
 olio extrav. d'oliva 	20			
pane comune	50	cracker	50	
• frutta fresca	150	frutta cotta	150	

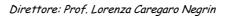
DIETE IPOPROTEICHE PER DIABETE

Diete con apporto proteico ridotto, apporto calorico variabile, prive di zuccheri aggiunti, frazionate in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e due spuntini (metà pomeriggio e dopo cena). Hanno un ridotto contenuto di potassio e fosforo.

Sono previsti alimenti aproteici (prodotti da forno) in quantità limitata, solo nel menu con apporto calorico più elevato, perché poco accettati dai pazienti.

Diete riservate a pazienti diabetici che necessitano di una restrizione proteica per insufficienza renale.



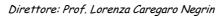




DIE	TA IPOPR	OTEICA PER	DIABETE		COD. 023
PROTEINE g 45 11%	LIPIDI g 70 39%		Na mEq36.5 F: K mEq 57 P mEq 83.4	IBRA g 20	CAL 1600

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
• tè	250	caffè orzo	250
4 fette biscottate	28	pane comune	50
PRANZO			
pasta o riso asciutti	50	pasta in brodo	30
		semolino in brodo vegetale	30
 olio extrav. d'oliva 	10	-	
• manzo	50	pollo	50
		manzo o pollo frullati	50
		pesce	70
 verdura cotta 	200	verdura cruda	100
 olio extrav. d'oliva 	20		
 pane comune 	25	grissini	20
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
• cracker	25	grissini	20
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con passato	30
·		semolino in brodo vegetale	30
formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40
		manzo	50
		tonno	40
 verdura cruda 	100	verdura cotta	200
olio extrav. d'oliva	20		
• pane comune	25	grissini	20
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
• frutta	150	purea di frutta	100



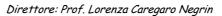




DIE	TA IPOPR	OTEICA PER	DIABETE		COD. 024
PROTEINE g 51 11%	LIPIDI g 74 36%	GLUCIDI g 257 53%	Na mEq48.6 K mEq 58.8 P mEq 89.4	FIBRA g 22	CAL 1850

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
• tè	250	caffè orzo	250
 4 fette biscottate 	28	pane comune	50
PRANZO			
 pasta o riso asciutti 	50	pasta in brodo	30
		semolino in brodo vegetale	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
 manzo 	50	pollo	50
		manzo o pollo frullati	50
		pesce	70
 verdura cotta 	200	verdura cruda	100
olio extrav. d'oliva	20		
pane comune	50	cracker	25
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
• cracker	25	grissini	20
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con passato	30
·		semolino in brodo vegetale	30
formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40
33		manzo	50
		tonno	40
 verdura cruda 	100	verdura cotta	200
 olio extrav. d'oliva 	20		
• pane comune	50	cracker	25
• frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
• cracker	25	grissini	20







DIE	TA IPOPR	OTEICA PER	DIABETE		COD. 025
PROTEINE g 50 9%	LIPIDI g 89 37%	GLUCIDI g 308 54%	Na mEq25.1 K mEq 66.3 P mEq 97.4	FIBRA g 23	CAL 2150

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
 latte intero 	150	yogurt intero	125
		tè o caffè orzo	250
 5 fette tostate aproteiche 	42		
PRANZO			
 pasta o riso asciutti 	80	pasta in brodo	30
		semolino in brodo vegetale	30
 olio extrav. d'oliva 	20		
• manzo	70	pollo	70
		manzo o pollo frullati	70
		pesce	90
 verdura cotta 	200	verdura cruda	100
olio extrav. d'oliva	20		
3 fette tostate aproteiche	25		
frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
2 fette tostate aproteiche	17		
frutta fresca	150	purea di frutta	100
:ENA			
• pasta in brodo	30	pasta con passato	30
·		semolino in brodo vegetale	30
formaggio fresco	50	formaggio stagionato	40
33		manzo	50
		tonno	40
verdura cruda	100	verdura cotta	200
olio extrav. d'oliva	20		
4 fette tostate aproteiche	35		
frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUNTINO			
2 fette tostate aproteiche	17		
• frutta fresca	150	purea di frutta	100

DIETA IPOLIPIDICA QUALITATIVA

Dieta caratterizzata da una restrizione dell'apporto lipidico.

Indicata per pazienti con ipercolesterolemia, epatogestosi, pancreatite cronica, ecc..

Nell'alterazione del metabolismo lipidico caratterizzata da ipertrigliceridemia è invece necessaria una riduzione dell'apporto glucidico, in particolare di zuccheri semplici. Nell'ipertrigliceridemia si consiglia di utilizzare gli schemi dietetici per diabetici.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin



DIETA IPOLIPIDICA QUALITATIVA COD. 026 PROTEINE g 87 LIPIDI g 42 22% GLUCIDI g 274 FIBRA g 22 **CAL 1750** 20% 58% polins. saturi monoins. colest. 4.8% 2.7% 13% mg. 141

ALIME	NTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	TONE			
	latte totalmente scremato	250	tè o caffè d'orzo	250
	zucchero	10	16 0 cul 16 0 01 20	230
	pane comune	50	4 fette biscottate	28
PRANZ	•	30	T TETTE DISCOTTUTE	20
	pasta asciutta	80	riso asciutto	80
	pasta asciatta		pasta in brodo vegetale	30
•	olio extrav. d'oliva	10	pasta iii si sas tegerare	
	grana	5		
•	manzo	100	pollo	100
			pesce	200
			manzo o pollo frullati	100
•	verdura cotta	200	verdura cruda mista	100
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	pane comune	50		
•	frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNT	INO			
•	frutta	150	purea di frutta	100
CENA				
•	pasta con passato di verdura	30	pasta in brodo vegetale	30
•	grana	5		
•	pollo	100	formaggio fresco (3 v. la settimana)	50
			prosciutto crudo magro	50
			manzo	100
			manzo o pollo frullati	100
•	verdura cruda mista	100	verdura cotta	200
			patate lessate	200
•	olio extrav. d'oliva	10		
•	pane comune	50		
•	frutta fresca	150	frutta cotta	150

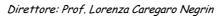
DIETA ALIPIDICA

Regime dietetico privo di lipidi. E' prescritto esclusivamente dal Medico curante.

Non appena le condizioni cliniche del paziente lo consentiranno, sarà opportuno passare ad una dieta più completa dal punto di vista nutrizionale.

Dieta riservata a pazienti post-chirurgici che richiedono, proprio per l'intervento a cui sono stati sottoposti, un'alimentazione priva di lipidi.







	DIETA A	LIPIDICA		COD. 027
PROTEINE g 83 18%	LIPIDI g 11 5%	GLUCIDI g 384 77%	FIBRA g 28	CAL 1850

ALIME	NTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZ	ZIONE			
•	tè	250	caffè d'orzo	250
•	zucchero	10		
•	pane comune	50	4 fette biscottate	28
•	marmellata	50		
SPUN	TINO			
•	frutta	150	purea di frutta	100
PRANZ	70			
•	pasta o riso asciutti	80	pasta in brodo vegetale	30
•	manzo	100	pollo	100
			pesce	200
•	verdura cotta	200	verdura cruda mista	100
•	pane comune	50	4 fette biscottate	28
•	frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUN	TINO			
•	tè	250		
•	zucchero	10		
•	pane comune	50	4 fette biscottate	28
•	marmellata	50		
CENA				
•	pasta in brodo vegetale	30	pasta con verdure	30
•	manzo	100	pollo	100
			prosciutto crudo magro	50
•	verdura cruda mista	100	verdura cotta	200
			patate lessate	200
•	pane comune	50	4 fette biscottate	28
•	frutta fresca	150	frutta cotta	150
SPUN	TINO			
•	4 fette biscottate	28		

DIETA IPOSODICA

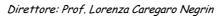
Dieta a contenuto di sodio ristretto, equilibrata, normocalorica, frazionata in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e uno spuntino (dopo cena).

Non è prevista l'aggiunta di sale nella preparazione degli alimenti.

Comprende, oltre a cibi di consistenza tradizionale, anche preparazioni frullate.

Indicata nella cirrosi epatica scompensata con ascite, nell'ipertensione, nello scompenso cardiaco, in tutti i casi in cui sia richiesta una riduzione dell'apporto alimentare di sodio o una dieta a contenuto noto di sodio.







	DIET	A IPOSODIC	A		COD. 028
PROTEINE g 79 16%	LIPIDI g 73 32%	GLUCIDI g 281 52%	Na mEq 30	FIBRA g 21	CAL 2000

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
• latte intero	150	yogurt intero naturale	125
		yogurt intero alla frutta	125
		tè o caffè d'orzo	250
 zucchero 	10		
 pane senza sale 	50	4 fette biscottate	28
• marmellata	50		
PRANZO			
 pasta o riso asciutti 	80	pasta in brodo vegetale	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
 manzo 	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
 verdura cotta 	200	purè di patate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane senza sale 	50	4 fette biscottate	28
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
pasta in brodo vegetale	30	pasta con passato di verdura	30
		pasta o riso asciutti	80
 formaggio fresco 	100	manzo	100
		pollo frullato	100
		2 uova sode	
 verdura cruda mista 	100	patate lessate	200
		verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane senza sale 	50	4 fette biscottate	28
• frutta fresca	150	frutta cotta	100
SPUNTINO			
 yogurt intero naturale 	125	yogurt intero alla frutta	125
		4 fette biscottate	28

DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA

Dieta a contenuto di sodio moderatamente ristretto, equilibrata, con ridotto apporto di proteine della carne, frazionata in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e due spuntini (metà pomeriggio e dopo cena).

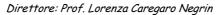
Non è prevista l'aggiunta di sale nella preparazione degli alimenti.

Comprende, oltre a cibi di consistenza tradizionale, anche preparazioni frullate.

Indicata nella cirrosi epatica scompensata da encefalopatia epatica, nell'iperammoniemia.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica





DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA PROTEINE g 74 LIPIDI g 70 GLUCIDI g 303 Na mEq. 35 FIBRA 24 g 14% S1% FIBRA 24 g CAL 2000

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte intero	150	yogurt intero naturale	125
		yogurt intero alla frutta	125
		tè o caffè d'orzo	250
 zucchero 	10		
• pane senza sale	50	4 fette biscottate	28
• marmellata	50		
PRANZO			
pasta asciutta	80	riso asciutto	80
•		pasta in brodo vegetale	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
• manzo	50	pollo	50
		pesce	100
		emmenthal	80
• verdura cotta	200	verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	50	4 fette biscottate	28
frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
:ENA			
pasta in brodo vegetale	30	pasta con passato di verdura	30
•		pasta o riso asciutti	80
formaggio fresco	100	manzo o pollo	50
-		manzo o pollo frullati	50
 verdura cruda mista 	100	verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	50	4 fette biscottate	28
• frutta cotta	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
yogurt intero	125	yogurt intero alla frutta	125
. 5		4 fette biscottate	28

DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA PRIVA DI ZUCCHERI AGGIUNTI

Dieta a contenuto di sodio moderatamente ristretto, equilibrata, con ridotto apporto di proteine della carne, povera di zuccheri semplici, frazionata in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e due spuntini (metà pomeriggio e dopo cena).

Non è prevista l'aggiunta di sale nella preparazione degli alimenti.

Comprende, oltre a cibi di consistenza tradizionale, anche preparazioni frullate.

Indicata per pazienti diabetici con cirrosi epatica scompensata da encefalopatia epatica, per pazienti diabetici con iperammoniemia.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin



DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA IPERAMMONIEMIA PRIVA DI ZUCCHERI AGGIUNTI

COD. 030

PROTEINE g 75 16%

33%

51%

LIPIDI g 71 GLUCIDI g 254 Na mEq 42 FIBRA 20 g

CAL 1950

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte intero	150	yogurt intero naturale	125
		tè o caffè d'orzo	250
pane senza sale	50	4 fette biscottate	28
PRANZO			
pasta asciutta	80	riso asciutto	80
·		pasta in brodo vegetale	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
• manzo	50	pollo	50
		pesce	100
		emmenthal	80
 verdura cotta 	200	verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane comune 	50	4 fette biscottate	28
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
fette biscottate	14	purea di frutta	100
CENA			
 pasta in brodo vegetale 	30	pasta con passato di verdura	30
		pasta o riso asciutti	80
formaggio fresco	100	manzo o pollo	50
		manzo o pollo frullati	50
 verdura cruda 	100	verdure cotte frullate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
pane comune	50	4 fette biscottate	28
• frutta cotta	150	purea di frutta	100
SPUNTINO			
yogurt intero	125	4 fette biscottate	28

PRIVA DI GLUTINE

Dieta priva di glutine, normocalorica, equilibrata, frazionata in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena) e uno spuntino (dopo cena).

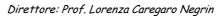
Comprende alimenti naturalmente privi di glutine, prodotti con il marchio "spiga sbarrata", prodotti notificati dal Ministero della Salute.

Esclude gli alimenti a rischio per i quali il Capitolato non prevede la sicura assenza di glutine (esempio: marmellate, yogurt alla frutta, prosciutto cotto, dadi - preparati per brodo).

Comprende cibi di consistenza tradizionale, preparazioni alimentari a basso residuo, preparazioni frullate e omogeneizzate.

Indicata nell'intolleranza al glutine o malattia celiaca.







	DIETA PRIVA	DI GLUTINE		COD. 031
PROTEINE g 68 14%	LIPIDI g 75 36%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 251 50%	FIBRA g 15	CAL 1900

ALIMENTI		ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
ZIONE			
latte intero	250	yogurt intero naturale tè	250 250
zucchero	10		
2 fette tostate prive di glutine	12	9 biscotti privi di glutine	56
miele	50		
20			
pasta priva di glutine	80	riso asciutto	80
		pasta priva di glutine in brodo veg.	30
olio extrav. d'oliva	10		
grana	5		
manzo	100	pollo	100
		manzo o pollo frullati	100
		pesce	200
verdura cotta	200	purè di patate	200
		verdura cotta frullata	200
olio extrav. d'oliva	10		
2 fette tostate prive di glutine	12		
frutta fresca	150	frutta cotta	150
pasta priva di glut. in brodo	30	pasta priva di glut. con pass.di verd.	30
vegetale		pasta priva di glut. o riso asciutti	80
grana	5		
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	80
		prosciutto crudo	50
		manzo	100
verdura cruda mista	100	patate lessate	200
		verdure cotte frullate	200
olio extrav. d'oliva	10		
2 fette tostate prive di glutine	12		
frutta fresca	150	frutta cotta	150
TINO			
frutta fresca	150	frutta cotta	150
	Iatte intero Zucchero 2 fette tostate prive di glutine miele ZO pasta priva di glutine olio extrav. d'oliva grana manzo verdura cotta olio extrav. d'oliva 2 fette tostate prive di glutine frutta fresca pasta priva di glut. in brodo vegetale grana formaggio fresco verdura cruda mista olio extrav. d'oliva 2 fette tostate prive di glutine frutta fresca	Idite intero 250 Zucchero 10 2 fette tostate prive di glutine 12 miele 50 ZO pasta priva di glutine 80 olio extrav. d'oliva 10 grana 5 manzo 100 verdura cotta 200 olio extrav. d'oliva 10 2 fette tostate prive di glutine 12 frutta fresca 150 pasta priva di glut. in brodo vegetale grana 5 formaggio fresco 100 verdura cruda mista 100 olio extrav. d'oliva 10 2 fette tostate prive di glutine 12 frutta fresca 150	Idite intero Idite intero individing interior interi

DIETA PRIVA DI PROTEINE DEL LATTE

Questa dieta prevede l'esclusione del latte e di tutti i suoi derivati (yogurt, formaggi, burro, panna).

Anche alimenti come fette biscottate e biscotti devono essere eliminati, a meno che non si sia certi della loro composizione.

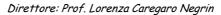
Particolare attenzione dovrà essere posta anche al consumo di insaccati, nei quali spesso sono aggiunte proteine del latte.

Un regime alimentare di questo tipo limita l'assunzione di calcio a circa 150 mg (mEq 1.8) al giorno, sarà necessario integrare la dieta avvalendosi anche di acque ricche di tale minerale.

E' destinata a tutti i pazienti con intolleranza o allergia alle proteine del latte.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica





DIETA PRIVA DI PROTEINE DEL LATTE COD. 032 PROTEINE g 73 LIPIDI g 44 GLUCIDI g 302 FIBRA G mEq 1.8 CAL 1800 62 % g 21

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
 tè o caffè d'orzo 	250		
 zucchero 	10		
 pane comune 	50		
• marmellata	50		
PRANZO			
• pasta o riso asciutti	80	pasta in brodo	30
 olio extrav. d'oliva 	10		
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
		2 uova	
 verdura cotta 	200	carote lessate	150
 olio extrav. oliva 	10		
 pane comune 	50		
• frutta cruda	150	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta o riso asciutti	80
·		pasta con passato di verdure	30
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
		prosciutto crudo magro	50
		2 uova	
 patate lessate 	200	verdura cruda mista	100
olio oliva extravergine	10		
• pane comune	50		
frutta cruda o cotta	150	purea di frutta	100

DIETA IPOALLERGENICA

Dieta costituita da alimenti naturali a basso potere antigenico.

Ha un contenuto calorico moderatamente ridotto e non garantisce un apporto sufficiente di calcio.

Come condimento prevede solo l'utilizzo di olio extravergine d'oliva e sale.

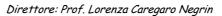
Sono esclusi: pasta all'uovo, grana grattugiato, dadi-preparati per brodo, limone, erbe aromatiche, spezie.

Il brodo vegetale utilizzato è preparato solo con patate e carote fresche.

Comprende, oltre ai cibi di consistenza tradizionale, anche preparazioni frullate.

Indicata per pazienti con allergie o intolleranze alimentari in fase di accertamento o già note: allergia al pesce, all'uovo, alle proteine del latte, intolleranza al glutammato monosodico (dadi - preparati per brodo) e al lattosio, altre allergie o intolleranze.







	COD. 033			
PROTEINE g 69 17%	LIPIDI g 43 23%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 267 60%	FIBRA g 23	CAL 1650

ALIMENTI	GRAMMI	ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
tè senza limone	250		
• zucchero	10		
pane comune	50		
PRANZO			
pasta asciutta	80	riso asciutto	80
paora assiarra		pasta in brodo vegetale	30
		semolino in brodo vegetale	30
olio extrav. d'oliva	10		
• manzo	100	tacchino	100
		manzo o tacchino tritati	100
• carote lessate	150	lattuga	50
		patate lessate	200
olio extrav. d'oliva	10		
• pane comune	50		
mela cruda o cotta	150	pera cruda o cotta	150
SPUNTINO			
• mela	150	pera	150
CENA			
pasta in brodo vegetale	30	crema di riso in brodo vegetale	30
packa in 27 cac kegeraie		pasta con passato di patate e	
		carote	30
		pasta o riso asciutti	80
• manzo	100	tacchino	100
		manzo o tacchino frullati	100
• lattuga	50	patate lessate	200
3		carote lessate	150
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	50		
mela cruda o cotta	150	pera cruda o cotta	150

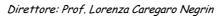
DIETA A BASSA CARICA MICROBICA

Dieta normocalorica in cui sono presenti alimenti che per il metodo di preparazione, cottura e confezionamento (sottovuoto, monodose, ecc.), assicurano un maggiore controllo della carica microbica.

Per ottenere ciò ci si avvale di particolari metodi di preparazione degli alimenti in una zona riservata del Centro Cottura, con specifici sistemi di lavaggio e pulizia delle stoviglie.

La dieta è riservata a pazienti con immunodepressione, sottoposti a trattamenti antiblastici intensivi.







DIETA A BASSA CARICA MICROBICA				COD. 034
PROTEINE g 84 18%	LIPIDI g 76 36%	GLUCIDI g 234 46%	FIBRA g 17	CAL 1900

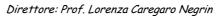
ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
• latte intero UHT	250	latte Zymil	250
		tè o caffè d'orzo	250
 zucchero 	10		
4 fette biscottate	28	biscotti confezionati	25
 marmellata 	25	brioche confezionata	40
PRANZO			
 pasta o riso asciutti 	80	pastina micron asciutta	80
•		pastina micron in brodo	30
olio extrav. d'oliva	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		omogeneizzato di carne	80
		tonno in scatola	80
		grana intero	50
 verdura cotta 	200	purè di patate	200
olio extrav. d'oliva	10		
• cracker	25	grissini	20
• frutta cotta	150	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pastina micron con pass. di verd.	30
·		semolino in brodo vegetale	30
• grana	5		
 emmenthal 	80	asiago	80
		grana intero	50
		manzo o pollo	100
		omogeneizzato di carne	80
 verdura cotta 	200	patate lessate	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• cracker	25	grissini	20
• frutta cotta	150	purea di frutta	100

DIETA IPERCALORICA

Dieta ad elevato contenuto proteico/calorico, è caratterizzata dalla presenza di alimenti aggiuntivi che possono essere chiesti facoltativamente dal paziente in relazione alle specifiche esigenze.

Indicata soprattutto per pazienti ipermetabolici e ipercatabolici, che necessitano di un elevato apporto calorico-proteico, per i quali la dieta fisiologica comune è insufficiente.







	COD. 035			
PROTEINE g 124 17%	LIPIDI g 94 30%	<i>G</i> LU <i>C</i> IDI g 400 53%	FIBRA g 26	CAL 2850

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
latte intero	250	tè o caffè d'orzo	250
• zucchero	10	16 0 641 16 4 01 20	230
pane comune	100	10 fette biscottate	70
marmellata	50	10 TETTE DISCOTTUTE	70
SPUNTINO	50		
• cracker	25		
PRANZO	25		
pasta o riso asciutti	80	risotto o pasticcio o gnocchi	
l e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	5	risorro o pasticcio o gnoceni	
grana olio extrav. d'oliva	10		
<u> </u>	100	nelle	100
• manzo	100	pollo	200
verdura cotta	200	pesce verdura cruda mista	150
• verdura corra	200		200
olio extrav. d'oliva	10	purè di patate	200
	100	cracker	50
pane comunefrutta fresca	150		100
	150	purea di frutta	100
INTEGRAZIONE FACOLTATIVA	FO		
• grana CENA	50		
	30		30
 pasta in brodo 	30	pasta con passato di verdure pasta o riso asciutti	80
	5	pasta o riso asciutti	80
• grana	100	formania stanianata	80
 formaggio fresco 	100	formaggio stagionato	100
	100	manzo o pollo	
verdura cruda mista	100	patate lessate	200
olio extrav. d'oliva	10		FO
• pane comune	100	cracker	50
• frutta cotta	150	purea di frutta	100
INTEGRAZIONE FACOLTATIVA		 	
 prosciutto cotto 	50	prosciutto crudo	50

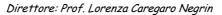
DIETA LATTO OVO VEGETARIANA

Dieta normocalorica, contiene proteine animali provenienti esclusivamente da latte, derivati del latte, uova. Sono previsti legumi, come secondo piatto, a pranzo e a cena.

E' riservata ai degenti che, per scelta personale, desiderano seguire un regime dietetico con queste caratteristiche.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica





DIETA LATTO OVO VEGETARIANA COD. 036 PROTEINE g 76 15% LIPIDI g 66 29% GLUCIDI g 301 56% FIBRA g 27 CAL 2000

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
 latte parz. scremato 	250	yogurt intero	125
		yogurt alla frutta	125
		tè o caffè d'orzo	250
 zucchero 	10		
 pane comune 	50	4 fette biscottate	28
• marmellata	25		
PRANZO			
 pasta o riso asciutti 	80	risotto o gnocchi	
 olio extrav. d'oliva 	10		
• grana	5		
 legumi freschi 	150	formaggio fresco	100
		formaggio stagionato	70
		2 uova	
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		purè	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
 pane comune 	50	cracker	25
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con verdure	30
• grana	5		
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	70
33		2 uova	
		legumi freschi	150
 verdura cruda mista 	100	patate lessate	200
		verdura cotta	200
• olio ex. d'oliva	10		
 pane comune 	50	cracker	25
frutta fresca	150	frutta cotta	150

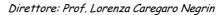
DIETA PER RICOVERI A PAGAMENTO

Dieta normocalorica, offre una scelta di primi e secondi piatti più ampia rispetto al menu comune.

E' riservata a tutti degenti paganti in proprio, che non necessitano di interventi nutrizionali mirati.



Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica





DIETA PER RICOVERI A PAGAMENTO COD. 037 PROTEINE g 81 LIPIDI g 70 GLUCIDI g 267 FIBRA g 20 CAL 1950 17% 32% 51%

ALIMENTI	GRAMMI	ALCUNE ALTERNATIVE	GRAMMI
COLAZIONE			
 latte parz. scremato 	250	yogurt alla frutta	125
		tè o caffè d'orzo	250
 zucchero 	10		
 pane comune 	50	brioche	40
 marmellata 	25		
PRANZO			
pasta o riso asciutti	80	risotto o pasticcio o gnocchi	
olio extrav. d'oliva	10		
• grana	5		
• manzo	100	pollo	100
		pesce	200
		prosciutto crudo	50
 verdura cotta 	200	verdura cruda mista	100
		purè	200
 olio extrav. d'oliva 	10		
• pane comune	50	cracker	25
• frutta fresca	150	purea di frutta	100
CENA			
• pasta in brodo	30	pasta con verdure	30
• grana	5		
formaggio fresco	100	formaggio stagionato	70
33		prosciutto cotto	70
		prosciutto crudo	50
		manzo	100
 verdura cruda mista 	100	patate lessate	200
		verdura cotta	200
 olio ex. d'oliva 	10		
pane comune	50	cracker	25
• frutta fresca	150	frutta cotta	150

DIETA RICETTATA

Dieta personalizzata prescritta dalla Dietista.

E' indicata per pazienti, la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete codificate.