



AZIENDA OSPEDALIERA DI PADOVA
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"



AZIENDA OSPEDALIERA UNIVERSITA' DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

DIETETICO OSPEDALIERO

| | |
|------------------------------------|---|
| Preparato da | Gruppo di Lavoro Coordinatore Dietista Emanuela Ghiraldin Referente Dietista Nadia Zorzan Dietista Dina Bettio Dietista Carmela Capparotto Dietista Carla Pasquato Dietista Cristiana Pilonato Dietista Franca Rampin Dietista Daniella Sachespi Dietista Paola Scapolo |
| Approvato da | Direttore <i>Prof. Lorenza Caregaro Negrin</i> |
| Data: 30 Settembre 2008 | 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

PROSPETTO DIETE

| NUOVI 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 |
| 008 | 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 | IPOPROTEICA g 40 1800 CAL. | 37 |
| 021 | IPOPROTEICA g 53 2000 CAL. | 38 |
| 022 | IPOPROTEICA g 62 2250 CAL. | 39 |

| 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 |
| 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.



AZIENDA OSPEDALIERA DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin



| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA NUOVO ENTRATO | | | | COD. 001 |
| PROTEINE g 83 18% | LIPIDI g 62 31% | GLUCIDI 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 FISIOLÓGICA (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.

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA FISIOLÓGICA (COMUNE) | | | | COD. 002 |
| PROTEINE g 81 17% | LIPIDI g 70 32% | GLUCIDI g 267 51% | FIBRA g 20 | CAL 1950 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | 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 pesce | 100 200 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista purè | 100 200 |
| • 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 prosciutto cotto prosciutto crudo tonno sott'olio | 80 70 50 80 |
| • verdura cruda mista | 100 | patate lessate verdura cotta | 200 200 |
| • olio ex. d'oliva | 10 | | |
| • pane comune | 50 | cracker | 25 |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |

DIETA LIQUIDA

Costituita esclusivamente da liquidi, ha apporto calorico molto ridotto (intorno alle 300 Cal.).

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



AZIENDA OSPEDALIERA DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin



| | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------------|-----------------|
| DIETA LIQUIDA | | | | COD. 003 |
| PROTEINE g 10 13.5% | LIPIDI g 0.5 1.5% | GLUCIDI g 66 85% | FIBRA g 0 | 300 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | 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.

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| DIETA DI RIALIMENTAZIONE A | | | | COD. 004 |
| PROTEINE g 43 19% | LIPIDI g 14 14% | GLUCIDI g 167 67% | FIBRA g 4 | CAL 950 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|-----------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| COLAZIONE | | | |
| • tè | 250 | caffè d'orzo | 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • 2 fette biscottate | 14 | 3 biscotti primi mesi | 15 |
| • marmellata | 25 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • 2 fette biscottate | 14 | 3 biscotti primi mesi | 15 |
| PRANZO | | | |
| • 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 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • 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 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • 2 fette biscottate | 14 | 3 biscotti primi mesi | 15 |

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA DI RIALIMENTAZIONE B | | | | COD. 005 |
| PROTEINE g 75 16% | LIPIDI g 44 20% | GLUCIDI g 335 64% | FIBRA g 24 | CAL 1950 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|------------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| COLAZIONE | | | |
| • tè | 250 | caffè d'orzo | 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • 2 fette biscottate | 14 | 3 biscotti primi mesi | 15 |
| • marmellata | 25 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • 2 fette biscottate | 14 | 3 biscotti primi mesi | 15 |
| • marmellata | 25 | | |
| PRANZO | | | |
| • 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 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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.

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA DI RIALIMENTAZIONE C | | | | COD. 006 |
| PROTEINE g 69 14% | LIPIDI g 71 32% | GLUCIDI g 286 54 % | FIBRA g 21 | CAL 2000 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|------------------------------|--------|---------------------------------------|--------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 250 | tè o caffè d'orzo | 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • 4 fette biscottate | 28 | 6 biscotti primi mesi | 30 |
| • marmellata | 25 | | |
| PRANZO | | | |
| • 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 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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.

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

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|-----------------------------------|--------|--|-------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 250 | 2 yogurt intero naturale 2 yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo | 250 250 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • 6 biscotti primi mesi | 30 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • yogurt intero alla frutta | 125 | yogurt intero naturale | 125 |
| PRANZO | | | |
| • semolino in brodo vegetale | 30 | piatto unico costituito da pastina, carne, verdura: frullate | 250 |
| • grana | 5 | | |
| • carne frullata | 100 | purè di patate | 200 |
| • verdura cotta frullata | 200 | | |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • purea di frutta | 100 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • 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 omogeneizzato di carne | 100 80 |
| • purè di patate | 200 | verdura cotta frullata | 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • purea di frutta | 100 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • 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.

| | | | | |
|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA PER CHIRURGIA 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 2 yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo | 250 250 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • pane comune | 50 | 6 biscotti primi mesi | 30 |
| SPUNTINO | | | |
| • 1 yogurt intero | 125 | 1 yogurt intero alla frutta purea di frutta | 125 100 |
| 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 1 yogurt intero alla frutta | 125 125 |
| 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 IPOCALORICA | | | | COD. 009 |
| PROTEINE g 50 24% | LIPIDI g 39 41% | GLUCIDI g 80 36% | FIBRA g 15 | CAL 850 |

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

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOCALORICA | | | | COD. 010 |
| PROTEINE g 57 21% | LIPIDI g 43 36% | GLUCIDI g 124 43% | FIBRA g 13 | CAL 1000 |

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

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOCALORICA | | | | COD. 011 |
| PROTEINE g 61 19% | LIPIDI g 48 34% | GLUCIDI g 155 47% | FIBRA g 15 | CAL 1250 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|--------------------------------|--------|---|-------------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte totalmente scremato | 250 | yogurt intero naturale tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • pane comune | 25 | 2 fette biscottate | 14 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 50 | riso asciutto pasta in brodo | 50 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 5 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo pesce manzo o pollo frullati | 100 200 100 |
| • 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 latte totalmente scremato | 30 250 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 50 | ricotta prosciutto crudo magro manzo manzo o pollo frullati 2 uova sode | 100 50 100 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | verdura cotta | 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • pane comune | 25 | grissini | 20 |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOCALORICA | | | | 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 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 tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • pane comune | 25 | 2 fette biscottate | 14 |
| PRANZO | | | |
| • pasta in brodo | 30 | pasta con passato di verdura | 30 |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce prosciutto crudo magro | 100 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista verdure cotte frullate | 100 200 |
| • 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 latte totalmente scremato | 30 250 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 50 | formaggio stagionato manzo omogeneizzato di carne 2 uova sode | 40 100 80 |
| • 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 |

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA PER 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 tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 50 | riso asciutto pasta in brodo | 50 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 5 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce prosciutto crudo magro | 100 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista verdure cotte frullate | 100 200 |
| • 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 latte totalmente scremato | 30 250 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 50 | formaggio stagionato manzo 2 uova sode | 40 100 |
| • 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 |

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA PER 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 tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto pasta in brodo | 80 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce prosciutto crudo magro | 100 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista verdure cotte frullate | 100 200 |
| • 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 pasta o riso asciutti | 30 50 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 100 | formaggio stagionato manzo 2 uova sode | 80 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | verdura cotta patate lessate | 200 200 |
| • 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.

| | | | | |
|--|----------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA PER DIABETE A CONTENUTO COSTANTE DI CARBOIDRATI | | | | COD. 016 |
| PROTEINE g 87 17% | LIPIDI g 68 30% | GLUCIDI g 281 53% | FIBRA g 22 | CAL 2000 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|-----------------------------|--------|--|-------------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte totalmente scremato | 250 | yogurt intero naturale con tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto | 80 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce prosciutto crudo magro | 100 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista verdure cotte frullate | 100 200 |
| • 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 semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 100 | formaggio stagionato manzo manzo o pollo frullati 2 uova sode | 80 100 100 |
| • 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 | | | | COD. 017 |
| 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 tè o caffè d'orzo | 250 250 |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto | 80 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce prosciutto crudo magro | 100 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista carote lessate | 100 150 |
| • 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 manzo manzo o pollo frullati 2 uova sode | 80 100 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | verdura cotta patate lessate | 200 200 |
| • 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 | | | | COD. 018 |
| 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 tè o caffè d'orzo | 250 250 |
| • pane comune | 75 | 8 fette biscottate | 56 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto | 80 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce prosciutto crudo magro | 100 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista carote lessate | 100 150 |
| • 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 creme di verdure | 30 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 100 | formaggio stagionato manzo o pollo manzo o pollo frullati 2 uova sode | 80 100 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | verdura cotta patate lessate | 200 200 |
| • 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 DIABETE | | | | COD. 019 |
| PROTEINE g 123 18% | LIPIDI g 99 32% | GLUCIDI g 362 50% | FIBRA g 26 | CAL 2800 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|--------------------------------------|--------|--|------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 250 | yogurt intero naturale tè o caffè d'orzo | 250 250 |
| • pane comune | 100 | 10 fette biscottate | 70 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto | 80 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo pesce | 100 200 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista carote lessate | 100 150 |
| • 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 pasta asciutta | 30 80 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 100 | formaggio stagionato manzo 2 uova sode | 80 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | verdura cotta patate lessate | 200 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • pane comune | 100 | cracker | 50 |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 100 |
| INTEGRAZIONE prosciutto cotto | 50 | prosciutto crudo | 50 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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 IPOPROTEICA | | | | | COD. 020 |
| PROTEINE g 40 9% | LIPIDI g 67 33% | GLUCIDI g 279 58 % | Na mEq 23.7 K mEq 53.9 P mEq 79 | FIBRA g 18 | CAL 1800 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|------------------------------|--------|--|----------------|
| COLAZIONE | | | |
| • tè | 250 | caffè orzo | 250 |
| • zucchero | 20 | | |
| • 2 fette tostate aproteiche | 17 | 9 biscotti aproteici | 55 |
| • marmellata | 50 | | |
| • burro | 10 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta o riso asciutti | 50 | pasta in brodo semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 50 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 50 50 70 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda | 100 |
| • olio extrav. d'oliva | 15 | | |
| • pane comune | 25 | grissini | 20 |
| • frutta fresca | 150 | purea di frutta | 100 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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 manzo tonno | 40 50 40 |
| • verdura cruda | 100 | verdura cotta | 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 15 | | |
| • pane comune | 25 | grissini | 20 |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOPROTEICA | | | | | COD. 021 |
| PROTEINE g 53 10% | LIPIDI g 84 37% | GLUCIDI g 280 53% | Na mEq 34.3 K mEq 60.7 P mEq 98.1 | FIBRA g 20 | CAL 2000 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|-------------------------|--------|--|-------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 150 | yogurt intero yogurt alla frutta tè o caffè orzo | 125 125 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • 4 fette biscottate | 28 | pane comune | 50 |
| • marmellata | 50 | | |
| • burro | 10 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta o riso asciutti | 50 | pasta in brodo semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 50 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 50 50 70 |
| • 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 | | |
| • 2 fette biscottate | 14 | pane comune | 25 |
| • marmellata | 25 | | |
| CENA | | | |
| • pasta in brodo | 30 | pasta con passato | 30 |
| • formaggio fresco | 50 | formaggio stagionato manzo tonno | 40 50 40 |
| • verdura cruda | 100 | verdura cotta | 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 20 | | |
| • pane comune | 50 | cracker | 50 |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOPROTEICA | | | | | COD. 022 |
| PROTEINE g 62 11% | LIPIDI g 86 34% | GLUCIDI g 330 55% | Na mEq36.4 K mEq 65.2 P mEq 109 | FIBRA g 22 | CAL 2250 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|-------------------------|--------|--|-------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 150 | yogurt intero yogurt alla frutta tè o caffè orzo | 125 125 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • 4 fette biscottate | 28 | pane comune | 50 |
| • marmellata | 50 | | |
| • burro | 10 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta o riso asciutti | 80 | pasta in brodo semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 70 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 70 70 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 manzo tonno | 40 50 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 a proteici (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.

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOPROTEICA PER DIABETE | | | | | COD. 023 |
| PROTEINE g 45 11% | LIPIDI g 70 39% | GLUCIDI g 214 50% | Na mEq 36.5 K mEq 57 P mEq 83.4 | FIBRA 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 semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 50 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 50 50 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 semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • formaggio fresco | 50 | formaggio stagionato manzo tonno | 40 50 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 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|--|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOPROTEICA 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 semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 50 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 50 50 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 semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • formaggio fresco | 50 | formaggio stagionato manzo tonno | 40 50 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 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOPROTEICA PER DIABETE | | | | | COD. 025 |
| PROTEINE g 50 9% | LIPIDI g 89 37% | GLUCIDI g 308 54% | Na mEq 25.1 K mEq 66.3 P mEq 97.4 | FIBRA g 23 | CAL 2150 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|------------------------------|--------|---|----------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 150 | yogurt intero tè o caffè orzo | 125 250 |
| • 5 fette tostate aproteiche | 42 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta o riso asciutti | 80 | pasta in brodo semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 20 | | |
| • manzo | 70 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 70 70 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 |
| CENA | | | |
| • pasta in brodo | 30 | pasta con passato semolino in brodo vegetale | 30 30 |
| • formaggio fresco | 50 | formaggio stagionato manzo tonno | 40 50 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.

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

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|--------------------------------|--------|--------------------------------------|--------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte totalmente scremato | 250 | tè o caffè d'orzo | 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto | 80 |
| | | pasta in brodo vegetale | 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 | | |
| • pane comune | 50 | | |
| • frutta fresca | 150 | purea di frutta | 100 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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.



AZIENDA OSPEDALIERA DI PADOVA

Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Direttore: Prof. Lorenza Caregaro Negrin



| | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA ALIPIDICA | | | | COD. 027 |
| PROTEINE g 83 18% | LIPIDI g 11 5% | GLUCIDI g 384 77% | FIBRA g 28 | CAL 1850 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|---------------------------|--------|---------------------------------|------------|
| COLAZIONE | | | |
| • tè | 250 | caffè d'orzo | 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| • marmellata | 50 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • frutta | 150 | purea di frutta | 100 |
| PRANZO | | | |
| • pasta o riso asciutti | 80 | pasta in brodo vegetale | 30 |
| • manzo | 100 | pollo pesce | 100 200 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista | 100 |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| • frutta fresca | 150 | purea di frutta | 100 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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 prosciutto crudo magro | 100 50 |
| • verdura cruda mista | 100 | verdura cotta patate lessate | 200 200 |
| • pane comune | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |
| SPUNTINO | | | |
| • 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.

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOSODICA | | | | | 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 yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo | 125 125 250 |
| • 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 manzo o pollo frullati pesce | 100 100 200 |
| • 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 pasta o riso asciutti | 30 80 |
| • formaggio fresco | 100 | manzo pollo frullato 2 uova sode | 100 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | patate lessate verdure cotte frullate | 200 200 |
| • 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 4 fette biscottate | 125 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.

| | | | | | |
|--|----------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA | | | | | COD. 029 |
| PROTEINE g 74 14% | LIPIDI g 70 31% | GLUCIDI g 303 55% | Na mEq. 35 | FIBRA 24 g | CAL 2000 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|---------------------------|--------|--|-------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 150 | yogurt intero naturale yogurt intero alla frutta tè o caffè d'orzo | 125 125 250 |
| • zucchero | 10 | | |
| • pane senza sale | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| • marmellata | 50 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto pasta in brodo vegetale | 80 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 50 | pollo pesce emmenthal | 50 100 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 |
| CENA | | | |
| • pasta in brodo vegetale | 30 | pasta con passato di verdura pasta o riso asciutti | 30 80 |
| • formaggio fresco | 100 | manzo o pollo manzo o pollo frullati | 50 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 4 fette biscottate | 125 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.

| | | | | | |
|---|---------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA IPERAMMONIEMIA PRIVA DI ZUCCHERI AGGIUNTI | | | | | COD. 030 |
| PROTEINE g 75 16% | LIPIDI g 71 33% | GLUCIDI g 254 51% | Na mEq 42 | FIBRA 20 g | CAL 1950 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|---------------------------|--------|---|-----------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte intero | 150 | yogurt intero naturale tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • pane senza sale | 50 | 4 fette biscottate | 28 |
| PRANZO | | | |
| • pasta asciutta | 80 | riso asciutto pasta in brodo vegetale | 80 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 50 | pollo pesce emmental | 50 100 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 pasta o riso asciutti | 30 80 |
| • formaggio fresco | 100 | manzo o pollo manzo o pollo frullati | 50 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% | GLUCIDI g 251 50% | FIBRA g 15 | CAL 1900 |

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|--|--------|--|-------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • 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 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta priva di glutine | 80 | riso asciutto pasta priva di glutine in brodo veg. | 80 30 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • grana | 5 | | |
| • manzo | 100 | pollo manzo o pollo frullati pesce | 100 100 200 |
| • verdura cotta | 200 | purè di patate verdura cotta frullata | 200 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • 2 fette tostate prive di glutine | 12 | | |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |
| CENA | | | |
| • pasta priva di glut. in brodo vegetale | 30 | pasta priva di glut. con pass.di verd. pasta priva di glut. o riso asciutti | 30 80 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 100 | formaggio stagionato prosciutto crudo manzo | 80 50 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | patate lessate verdure cotte frullate | 200 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • 2 fette tostate prive di glutine | 12 | | |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |
| SPUNTINO | | | |
| • frutta fresca | 150 | frutta cotta | 150 |

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.

| | | | | | |
|--|---------------------------|------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA PRIVA DI PROTEINE DEL LATTE | | | | | COD. 032 |
| PROTEINE g 73 16% | LIPIDI g 44 22% | GLUCIDI g 302 62 % | FIBRA g 21 | Ca mEq 1.8 | CAL 1800 |

| 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 pesce prosciutto crudo magro 2 uova | 100 200 50 |
| • 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 pasta con passato di verdure | 80 30 |
| • manzo | 100 | pollo pesce prosciutto crudo magro 2 uova | 100 200 50 |
| • 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.

| | | | | |
|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPOALLERGENICA | | | | COD. 033 |
| PROTEINE g 69 17% | LIPIDI g 43 23% | GLUCIDI 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 |
| | | 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 |
| | | 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 |
| | | 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 antitumorali 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.

| | | | | |
|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| DIETA IPERCALORICA | | | | COD. 035 |
| PROTEINE g 124 17% | LIPIDI g 94 30% | GLUCIDI 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 | | |
| • pane comune | 100 | 10 fette biscottate | 70 |
| • marmellata | 50 | | |
| SPUNTINO | | | |
| • cracker | 25 | | |
| PRANZO | | | |
| • pasta o riso asciutti | 80 | risotto o pasticcio o gnocchi | |
| • grana | 5 | | |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • manzo | 100 | pollo pesce | 100 200 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista purè di patate | 150 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • pane comune | 100 | cracker | 50 |
| • frutta fresca | 150 | purea di frutta | 100 |
| INTEGRAZIONE FACOLTATIVA | | | |
| • grana | 50 | | |
| CENA | | | |
| • pasta in brodo | 30 | pasta con passato di verdure pasta o riso asciutti | 30 80 |
| • grana | 5 | | |
| • formaggio fresco | 100 | formaggio stagionato manzo o pollo | 80 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | patate lessate | 200 |
| • olio extrav. d'oliva | 10 | | |
| • 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.

| | | | | |
|------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| 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 yogurt alla frutta tè o caffè d'orzo | 125 125 250 |
| • 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 formaggio stagionato 2 uova | 100 70 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista purè | 100 200 |
| • 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 2 uova legumi freschi | 70 150 |
| • verdura cruda mista | 100 | patate lessate verdura cotta | 200 200 |
| • 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.

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

| ALIMENTI | GRAMMI | ALCUNE ALTERNATIVE | GRAMMI |
|-------------------------|--------|---|-----------------------|
| COLAZIONE | | | |
| • latte parz. scremato | 250 | yogurt alla frutta tè o caffè d'orzo | 125 250 |
| • 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 pesce prosciutto crudo | 100 200 50 |
| • verdura cotta | 200 | verdura cruda mista purè | 100 200 |
| • 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 prosciutto cotto prosciutto crudo manzo | 70 70 50 100 |
| • verdura cruda mista | 100 | patate lessate verdura cotta | 200 200 |
| • 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.