

**AZIENDA ULSS N. 8 BERICA**  
**UOS Nutrizione Clinica Ospedale Territorio**  
**Resp. Dott.ssa Gessica Schiavo**

# **DIETETICO OSPEDALIERO**



**Realizzazione a cura delle Dietiste:**

Battistin Anna  
Martelletto Luciana  
Pegoraro Eva  
Trivella Ilaria

**Revisione ed approvazione:**

Dott.ssa Schiavo Gessica  
Dott.ssa Cazzaro Romina  
Dott.ssa Mondino Sara

# INDICE

INTRODUZIONE .....	3
DIETA NUOVO ENTRATO .....	4
DIETA LIQUIDA.....	6
DIETA SEMILIQUIDA .....	8
DIETA CREMOSA .....	10
DIETA CREMOSA PIATTO UNICO.....	12
DIETA MORBIDA .....	14
DIETA IPOCALORICA .....	16
DIETA IPOGLUCIDICA 1500 KCAL .....	18
DIETA IPOGLUCIDICA 1800 KCAL .....	20
DIETA IPOGLUCIDICA 2000 KCAL .....	22
DIETA DIABETE GESTAZIONALE 1800 KCAL .....	24
DIETA DIABETE GESTAZIONALE 2000 KCAL .....	26
DIETA IPOPROTEICA 40 G 1800 KCAL .....	28
DIETA IPOPROTEICA 45 G 1600 KCAL .....	30
DIETA IPOPROTEICA 53 G 1800 KCAL .....	32
DIETA IPERPROTEICA EMODIALISI 2100 KCAL .....	34
DIETA IPOLIPIDICA.....	36
DIETA IPOSODICA.....	38
DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI FIBRE.....	40
DIETA AD ELEVATO CONTENUTO DI FIBRA.....	42
DIETA IPERCALORICA E IPERPROTEICA .....	44
DIETA IPOLLERGENICA CON OLIO DI OLIVA .....	46
DIETA IPOLLERGENICA CON OLIO DI MAIS.....	48
DIETA LATTO OVO VEGETARIANA.....	50
DIETA PRIVA DI GLUTINE.....	52
DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI .....	54
DIETA PRIVA DI GLUTINE, LATTE E DERIVATI.....	56
DIETA PRIMA POST GASTRECTOMIA/ESOFAGECTOMIA .....	58
DIETA SECONDA POST GASTRECTOMIA/ESOFAGECTOMIA.....	60
DIETA ERAS GIORNO PRECEDENTE L'INTERVENTO .....	62
DIETA ERAS GIORNO DELL'INTERVENTO .....	64
DIETA ERAS PRIMA GIORNATA POST OPERATORIA .....	66
DIETA ERAS SECONDA GIORNATA POST OPERATORIA .....	68
DIETA COVID 1600 .....	70
DIETA COVID 2000 .....	72
DIETA COVID CREMOSA 1600.....	74
DIETA COVID CREMOSA 2000.....	76

# INTRODUZIONE

Un'alimentazione corretta rappresenta un presupposto essenziale per il mantenimento ed il raggiungimento di un buono stato di salute ed è da considerarsi parte della terapia clinica.

Dalla letteratura scientifica sappiamo come il 40-50% dei pazienti ricoverati risulta a rischio di malnutrizione e che, in un terzo di questi, lo stato nutrizionale peggiora durante il ricovero determinando un allungamento dei tempi di degenza ed un incremento del rischio di complicanze e della mortalità.

Il principale obiettivo della ristorazione ospedaliera è quello di soddisfare le esigenze nutrizionali dei paziente nel rispetto delle loro scelte di natura culturale, religiosa ed etica. In quest'ottica il **Dietetico Ospedaliero**, costituito da una raccolta di diete a composizione definita finalizzate a gestire l'alimentazione nei diversi ambiti clinici, rappresenta il primo strumento a disposizione per ottimizzare l'intervento nutrizionale in ambito ospedaliero.

La sua stesura è stata redatta nel rispetto delle vigenti "Linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale", emanate dal Ministero della Salute nel 2017 e nel rispetto dei LARN (IV revisione, 2014).

Per ogni tipo di dieta proposta vengono descritte le caratteristiche, le tipologie di pazienti a cui essa si rivolge e la composizione bromatologica relativa agli alimenti previsti.

# DIETA NUOVO ENTRATO

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Nuovo Entrato rappresenta uno schema ad equilibrata distribuzione in nutrienti ed è rivolta a tutti i pazienti al loro ingresso in ospedale.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 2000 Kcal

**Proteine:** 78 g (15 %)

**Lipidi:** 65 g (29 %)

**Glucidi:** 282 g (56 %)

**Fibra:** gr 21

Dieta Nuovo Entrato			Kcal 2000
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	• Yogurt magro naturale • Yogurt intero alla frutta • Tè o caffè d'orzo • Latte p.s.	250 125 250 200
• Zucchero	10		
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
• Marmellata	25	• Miele	20
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Pranzo</b>			
• Pastina in brodo	40		
• Stracchino	100		
• Purè di patate	200		
• Pane comune	50		
• Purea di frutta	100		
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo	40		
• Stracchino	100		
• Purè di patate	200		
• Pane comune	50		
• Purea di frutta	100		

# DIETA LIQUIDA

## INTRODUZIONE E CARATTERISTICHE

La Dieta Liquida è rivolta ai pazienti che devono assumere esclusivamente consistenze liquide.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 400 Kcal

**Proteine:** 0 g (0%)

**Lipidi:** 0 g (0%)

**Glucidi:** 102 g (100%)

**Fibre:** 1.2 g

Dieta Liquida		Kcal 400	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	200	• Caffè d'orzo, camomilla	200
• Zucchero	20		
<b>Spuntino</b>			
• Thè	200	• Caffè d'orzo, camomilla	200
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Brodo vegetale	200		
• Succo di frutta	200		
<b>Spuntino</b>			
• Thè	200	• Caffè d'orzo, camomilla	200
• Zucchero	10		
<b>Cena</b>			
• Brodo vegetale	200		
• Succo di frutta	200		
<b>Spuntino</b>			
• Thè	200	• Caffè d'orzo, camomilla	200
• Zucchero	10		

# DIETA SEMILIQUIDA

## INTRODUZIONE E CARATTERISTICHE

La Dieta Semiliquida è rivolta ai pazienti affetti da difficoltà masticatorie o in fase di rialimentazione dopo intervento chirurgico.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1600 Kcal

**Proteine:** 67 g (17%)

**Lipidi:** 51 g (29%)

**Glucidi:** 221 g (55%)

**Fibre:** 22 g



Dieta Semiliquida		Kcal 1600	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	• Yogurt magro naturale • Yogurt intero naturale • Yogurt intero alla frutta • Latte p.s. • Thè o caffè d'orzo	250 125 125 200 250
• Biscotti	50	• Fette biscottate	30
• Zucchero	10		
• Yogurt intero naturale	125	• Yogurt intero alla frutta • Purea di frutta	125 100
<b>Pranzo</b>			
• Pastina micron in brodo vegetale	40	• Passato di verdura • Semolino in brodo vegetale • Pastina in brodo di carne	250 40 40
• Carne bianca o rossa frullata	100	• Omogeneizzato di carne • Omogeneizzato di pesce • Omogeneizzati di prosciutto • Formaggio fresco • Formaggini	160 160 160 100 80
• Verdura cotta frullata	200	• Purè di patate	200
• Olio di oliva extravergine	10		
• Budino	100	• Yogurt intero alla frutta • Yogurt intero naturale	125 125
• Purea di frutta	100	• Succo di frutta	200
<b>Cena</b>			
• Passato di verdura	250	• Crema di riso • Pastina micron in brodo	40 40
• Formaggio fresco	100	• Omogeneizzato di carne • Omogeneizzato di pesce • Omogeneizzato di prosciutto • Formaggini • Carne bianca o rossa frullata	160 160 160 80 100
• Purè di patate	200	• Verdura cotta frullata	200
• Budino	100	• Yogurt intero naturale • Yogurt intero alla frutta	125 125
• Purea di frutta	100	• Succo di frutta	200

# DIETA CREMOSA

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Cremosa è rivolta a pazienti con disfagia o compromissione della capacità masticatoria e si caratterizza per la presenza di preparazioni a consistenza cremosa ed omogenea.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 78 g (17 %)

**Lipidi:** 63 g (31 %)

**Glucidi:** 228 g (51 %)

**Fibre:** 16 g

Dieta Cremosa		Kcal 1800	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt magro naturale 250</li> <li>• Yogurt intero alla frutta 125</li> <li>• Tè o caffè d'orzo 250</li> <li>• Latte p.s. 200</li> </ul>	
• Zucchero	10		
• Biscotti	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fette biscottate frullate 60</li> <li>• Biscotti frullati 50</li> </ul>	
• Yogurt intero alla frutta	125	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Budino 100</li> <li>• Purea di frutta 100</li> </ul>	
<b>Pranzo</b>			
• Semolino cremoso in brodo vegetale	40	• Passato di verdura cremoso	250
• Grana	5		
• Carne bianca o rossa frullata	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco 100</li> <li>• Formaggini 80</li> <li>• Omogeneizzato di carne 160</li> <li>• Omogeneizzato di prosciutto 160</li> <li>• Omogeneizzato di pesce 160</li> </ul>	
• Verdura cotta frullata	200	• Purè di patate	200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Purea di frutta	100	• Budino	100
• Budino	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt intero alla frutta 125</li> <li>• Yogurt intero naturale 125</li> </ul>	
<b>Cena</b>			
• Crema di riso cremosa in brodo vegetale	40	• Passato di verdura cremoso (senza pasta)	250
• Grana	5	• Creme di verdure cremose (senza pezzi)	
• Formaggio fresco	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne bianca o rossa frullata 100</li> <li>• Formaggini 80</li> <li>• Omogeneizzato di carne 160</li> <li>• Omogeneizzato di prosciutto 160</li> <li>• Omogeneizzato di pesce 160</li> </ul>	
• Purè di patate	200	• Verdura cotta frullata	200
• Purea di frutta	100	• Budino	100
• Budino	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt intero alla frutta 125</li> <li>• Yogurt intero naturale 125</li> </ul>	

# DIETA CREMOSA PIATTO UNICO

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Cremosa Piatto Unico è rivolta a pazienti con disfagia o compromissione della capacità masticatoria e si caratterizza per la presenza di preparazioni a consistenza cremosa ed omogenea concentrate in un "piatto unico" destinato ai pazienti con inappetenza o affaticabilità nell'assunzione del pasto.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 83 g (18 %)

**Lipidi:** 69 g (31 %)

**Glucidi:** 255 g (51 %)

**Fibre:** 12 g

Dieta Cremosa Piatto Unico			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte ps	250	• Yogurt naturale • Yogurt intero alla frutta • Thè o caffè d'orzo • Latte ps	250 125 250 200
• Biscotti frullati	50	• Fette biscottate frullate	60
• Purea di frutta	100	• Yogurt intero alla frutta • Yogurt intero naturale	125 125
• Zucchero	10		
<b>Pranzo e Cena</b>			
• Pasta	80	• Pasta + patate • Patate al vapore	20 + 70 140
• Grana	15		
• Olio extravergine di oliva	20		
• Carne bianca o rossa frullata	100	• Prosciutto cotto • Formaggio fresco • Tonno sgocciolato	80 100 80
• Verdura cotta frullata	200	• Purè di patate	200
• Purea di frutta	100	• Yogurt intero alla frutta • Yogurt intero naturale	125 125
• Budino	100		

# **DIETA MORBIDA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Morbida è rivolta a pazienti con compromissione della capacità masticatoria o pazienti che necessitino di preparazioni con alimenti naturalmente morbidi senza modifica di consistenza.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2000 Kcal

**Proteine:** 83 g (17 %)

**Lipidi:** 64 g (29 %)

**Glucidi:** 268 g (54 %)

**Fibre:** 16 g

Dieta Morbida			Kcal 2000
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	• Yogurt magro naturale • Yogurt intero alla frutta • The o caffè d'orzo • Latte p.s.	250 125 250 200
• Biscotti	50	• Fette biscottate frullate • Biscotti frullati	60 50
• Zucchero	10		
• Yogurt intero alla frutta	125	• Budino • Purea di frutta	100 100
<b>Pranzo</b>			
• Pastina piccola al pomodoro	80	• Passato di verdure cremoso • Semolino cremoso	250 40
• Grana	5		
• Carne polpette	100	• Formaggio fresco • Formaggini • Carne bianca o rossa frullata • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Omogeneizzato di carne • Omogeneizzato di prosciutto • Omogeneizzato di pesce • Pesce al vapore	100 80 100 70 70 160 160 160 130
• Verdura cotta non filosa	200	• Verdura cotta passata • Purè di patate	200 200
• Olio extravergine di oliva	10		
• Purea di frutta	100	• Yogurt intero alla frutta	125
• Budino	100	• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Crema di riso cremosa in brodo vegetale	40	• Passato di verdura cremoso • Creme di verdure senza pezzi • Pastina piccola all'olio • Pastina piccola al pomodoro	250 250 80 80
• Grana	5		
• Formaggio fresco	100	• Carne bianca o rossa frullata • Formaggini • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Omogeneizzato di carne • Omogeneizzato di prosciutto • Omogeneizzato di pesce • Polpettone	100 80 70 70 160 160 160 100
• Purè di patate	200	• Verdura cotta non filosa • Verdura cotta passata	200 200
• Purea di frutta	100	• Yogurt intero alla frutta	125
• Budino	100	• Purea di frutta	100

# **DIETA IPOCALORICA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Ipocalorica è rivolta a pazienti che necessitano di uno schema dietetico a ridotto apporto calorico ed equilibrata distribuzione in nutrienti.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1300 Kcal

**Proteine:** 65 g (19 %)

**Lipidi:** 44 g (30 %)

**Glucidi:** 170 g (51 %)

**Fibre:** 19 g



Dieta Ipocalorica			Kcal 1300
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s. senza zucchero	250	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt magro naturale 250</li> <li>• Yogurt intero naturale 125</li> <li>• Tè senza zucchero 250</li> <li>• Orzo senza zucchero 250</li> <li>• Latte p.s. senza zucchero 200</li> </ul>	
• Pane comune	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fette biscottate 15</li> <li>• Pane integrale 25</li> </ul>	
<b>Pranzo</b>			
• Pastina in brodo di carne o vegetale	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdure 250</li> <li>• Semolino in brodo 40</li> </ul>	
• Carne bianca o rossa	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesce al vapore 130</li> <li>• Carne frullata 100</li> <li>• Tonno al naturale 160</li> </ul>	
• Verdura cotta	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cruda mista 100</li> <li>• Verdura cotta frullata 200</li> </ul>	
• Olio extravergine di oliva	10		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo di carne o vegetale	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema di riso in brodo 40</li> <li>• Passato di verdura 250</li> </ul>	
• Formaggio fresco ricotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosciutto cotto 60</li> <li>• Affettato di tacchino 60</li> <li>• Carne bianca o rossa 100</li> <li>• Carne frullata 100</li> <li>• Pesce al vapore 130</li> <li>• Formaggio semistagionato 40</li> <li>• Stracchino o quick 50</li> <li>• Mozzarella 60</li> </ul>	
• Verdura cotta	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cruda mista 100</li> <li>• Verdura cotta frullata 200</li> </ul>	
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini 12</li> <li>• Pane integrale 25</li> </ul>	
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA IPOGLUCIDICA 1500 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Ipoglicidica è rivolta a pazienti che necessitano di uno schema dietetico a ridotto apporto glucidico e prevede l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti e l'utilizzo di alimenti a basso o medio indice glicemico.

Questa dieta è rivolta a pazienti affetti da intolleranza glucidica, diabete mellito tipo I e II, diabete iatrogeno, iperglicemie da stress, sindrome plurimetabolica.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1500 Kcal

**Proteine:** 69 g (18 %)

**Lipidi:** 50 g (30 %)

**Glucidi:** 198 g (52 %)

**Fibre:** 20 g

Dieta Ipoglicidica		Kcal 1500	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s. senza zucchero	250	• Yogurt magro naturale	250
		• Tè o caffè d'orzo senza zucchero	250
		• Latte p.s. senza zucchero	200
• Pane comune	50	• Fette biscottate	30
		• Pane integrale	50
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	50	• Riso all'olio	50
		• Semolino in brodo	40
		• Pastina in brodo	40
		• Pasta all'olio	50
• Olio extra vergine di oliva	5		
• Carne bianca o rossa	100	• Carne bianca o rossa frullata	100
		• Pesce al vapore	130
		• Prosciutto cotto	50
		• Affettato di tacchino	50
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista	100
		• Verdura cotta frullata	200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Pane comune o integrale	25
<b>Cena</b>			
• Passato di verdura	250	• Pastina in brodo	40
		• Crema di riso	40
• Formaggio fresco ricotta	100	• Formaggio fresco mozzarella	60
		• Formaggio fresco stracchino	50
		• Formaggio semistagionato	40
		• Carne bianca o rossa frullata	100
		• Carne bianca o rossa	100
		• Prosciutto cotto	50
		• Affettato di tacchino	50
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista	100
		• Verdura cotta frullata	200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Grissini	24
		• Pane integrale	50
		• Patate al vapore	200
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA IPOGLUCIDICA 1800 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Ipoglicidica è rivolta a pazienti che necessitano di uno schema dietetico a ridotto apporto glucidico e prevede l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti e l'utilizzo di alimenti a basso o medio indice glicemico.

Questa dieta è rivolta a pazienti affetti da intolleranza glucidica, diabete mellito tipo I e II, diabete iatrogeno, iperglicemie da stress, sindrome plurimetabolica.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 86 g (19 %)

**Lipidi:** 54 g (27 %)

**Glucidi:** 242 g (54 %)

**Fibre:** 18 g

Dieta Ipoglicidica			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s. senza zucchero	250	• Yogurt magro naturale • Tè o caffè d'orzo senza zucchero • Latte p.s. senza zucchero	250 250 200
• Pane comune	50	• Fette biscottate • Pane integrale	30 50
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	50	• Riso all'olio • Pasta all'olio • Pastina in brodo • Semolino in brodo • Passato di verdura	50 50 40 40 250
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	100	• Carne bianca o rossa frullata • Pesce al vapore • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	100 130 70 70
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata	100 200
• Pane comune	50	• Grissini • Pane integrale • Patate al vapore	24 50 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Pane comune o integrale	25
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo	40	• Passato o zuppa di verdura • Crema di riso in brodo vegetale • Pasta o riso all'olio o pomodoro	250 40 40
• Formaggio fresco	100	• Formaggio semi stagionato • Carne bianca o rossa • Carne bianca o rossa frullata • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	80 100 100 70 70
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata	100 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Grissini o cracker • Patate al vapore • Pane integrale	24 200 50
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Pane comune o integrale	25

# **DIETA IPOGLUCIDICA 2000 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Ipoglicidica è rivolta a pazienti che necessitano di uno schema dietetico a ridotto apporto glucidico e prevede l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti e l'utilizzo di alimenti a basso o medio indice glicemico.

Questa dieta è rivolta a pazienti affetti da intolleranza glucidica, diabete mellito tipo I e II, diabete iatrogeno, iperglicemie da stress, sindrome plurimetabolica.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2000 Kcal

**Proteine:** 90 g (18 %)

**Lipidi:** 58 g (26 %)

**Glucidi:** 283 g (56 %)

**Fibre:** 24 g

Dieta Ipoglicidica		Kcal 2000	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p. s. senza zucchero	250	• Yogurt magro naturale • Tè o caffè d'orzo senza zucchero • Latte p.s. senza zucchero	250 250 200
• Pane comune	50	• Fette biscottate • Pane integrale	30 50
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	• Riso all'olio o pasta all'olio • Pastina in passato di verdure • Pastina in brodo	80 40 40
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	130	• Carne bianca o rossa frullata • Pesce al vapore • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	130 160 80 80
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata	100 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Patate al vapore • Pane integrale • Grissini • Cracker	200 50 24 24
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Pane comune o integrale	25
<b>Cena</b>			
• Minestrone di verdure con pastina	40	• Passato di verdure • Pasta o riso all'olio • Pasta al pomodoro • Pastina in brodo	250 50 50 40
• Formaggio fresco	100	• Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Formaggio semi stagionato • Carne bianca o rossa • Carne bianca o rossa frullata	70 70 80 100 100
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata	100 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Patate al vapore • Grissini o cracker • Pane integrale	200 24 50
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Pane comune o integrale	25

# **DIETA DIABETE GESTAZIONALE 1800 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Diabete Gestazionale è rivolta a pazienti in gravidanza che necessitano di uno schema dietetico a ridotto apporto glucidico e prevede l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti e l'utilizzo di alimenti a basso o medio indice glicemico.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 84 g (19 %)

**Lipidi:** 61 g (30 %)

**Glucidi:** 230 g (51 %)

**Fibre:** 31 g



Dieta Diabete Gestazionale			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzione	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s. senza zucchero	250	• Yogurt magro naturale • Tè o caffè d'orzo senza zucchero • Latte p.s. senza zucchero	250 250 200
• Fette biscottate integrali	30	• Pane integrale	50
<b>Spuntino metà mattina</b>			
• Frutta fresca	180	• Fette biscottate integrali • Yogurt naturale intero	15 125
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	• Pasta all'olio • Riso all'olio • Pastina in brodo + 50 gr di pane integrale • Semolino in brodo vegetale + 50 g di pane integrale • Passato di verdura + 50 gr di pane integrale	80 80 40 40 40 250
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	100	• Pesce al vapore • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	130 70 70
• Verdura cotta	300	• Verdura cruda mista	150
• Olio extra vergine di oliva	10		
<b>Spuntino metà pomeriggio</b>			
• Frutta fresca	180	• Fette biscottate integrali	15
<b>Cena</b>			
• Passato di verdure	250	• Zuppa di verdura • Pasta all'olio o al pomodoro • Riso all'olio • Pastina in brodo	250 40 40 40
• Formaggio ricotta	100	• Formaggio semi stagionato • Stracchino - Mozzarella • Carne bianca o rossa • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Pesce al vapore • Uova sode	80 100 100 70 70 130 N.2
• Verdura cotta	300	• Verdura cruda mista	150
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane integrale	90		
<b>Spuntino dopo cena</b>			
• Fette biscottate integrali + Formaggino	15 20	• Yogurt naturale magro + Fette biscottate integrali • Fette biscottate integrali • + Latte p.s.	125 15 15 100

# **DIETA DIABETE GESTAZIONALE 2000 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Diabete Gestazionale è rivolta a pazienti in gravidanza che necessitano di uno schema dietetico a ridotto apporto glucidico e prevede l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti e l'utilizzo di alimenti a basso o medio indice glicemico.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2000 Kcal

**Proteine:** 90 g (18 %)

**Lipidi:** 66 g (30 %)

**Glucidi:** 255 g (52 %)

**Fibre:** 33 g

Dieta Diabete Gestazionale			Kcal 2000
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s. senza zucchero	250	• Yogurt magro naturale • Tè o caffè d'orzo senza zucchero • Latte p.s. senza zucchero	250 250 200
• Fette biscottate integrali	60	• Pane integrale	100
<b>Spuntino metà mattina</b>			
• Frutta fresca	200	• Fette biscottate integrali • Yogurt naturale intero	15 125
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	• Pasta all'olio • Riso all'olio • Semolino in brodo + 50 g di pane integrale • Pastina in brodo + 50 gr pane integrale • Passato di verdura + 50 gr di pane integrale	80 80 40 40 40 250
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	100	• Pesce al vapore • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	130 70 70
• Verdura cotta	300	• Verdura cruda mista	150
• Olio extra vergine di oliva	10		
<b>Spuntino metà pomeriggio</b>			
• Frutta fresca + Fette biscottate integrali	200 15	• Fette biscottate integrali	30
<b>Cena</b>			
• Passato di verdure	250	• Zuppa di verdura • Pasta all'olio o al pomodoro • Riso all'olio • Pastina in brodo	250 40 40 40
• Formaggio fresco	100	• Formaggio semi stagionato • Carne bianca o rossa • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Pesce al vapore • Uova	80 100 70 70 130 N.2
• Verdura cotta	300	• Verdura cruda mista	150
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane integrale	90		
<b>Spuntino dopo cena</b>			
• Fette biscottate integrali + Formaggino	15 20	• Yogurt naturale magro + Fette biscottate integrali • Fette biscottate integrali + Latte p.s.	125 15 15 100

# **DIETA IPOPROTEICA 40 G 1800 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Ipoproteica è rivolta a pazienti affetti da insufficienza renale che necessitano di un ridotto apporto proteico ed un limitato contenuto in potassio, sodio e fosforo.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 40 g (9 %)

**Lipidi:** 57 g (29 %)

**Glucidi:** 283 g (62 %)

**Fibre:** 14 g

**Sodio:** 186 mg (8 mEq)

**Fosforo:** 519 mg (33 mEq)

**Potassio:** 1910 mg (49 mEq)

Dieta Ipoproteica 40 gr			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte p.s.	150	• Caffè d'orzo • Thè • Caffelatte • Yogurt naturale magro • Yogurt naturale intero • Yogurt intero alla frutta	250 250 200 125 125 125
• Zucchero	10		
• Fette tostate ipoproteiche	25	• Biscotti aproteici	48
• Marmellata	50	• Miele	40
<b>Pranzo</b>			
• Pasta aproteica al pomodoro	40	• Pasta aproteica all'olio • Pastina aproteica in brodo • Pastina aproteica all'olio • Pastina aproteica al pomodoro • Semolino aproteico cremoso	40 40 40 40 30
• Olio extravergine di oliva	15		
• Carne rossa o bianca	80	• Formaggio semi stagionato asiago • Formaggio fresco stacchino • Carne rossa o bianca frullata • Tonno sott'olio sgocciolato • Prosciutto SP cotto sgrassato • Pesce	60 100 80 65 70 100
• Verdura cotta	100	• Purè di patate • Verdura cotta frullata • Verdura cruda mista	100 100 50
• Olio extravergine di oliva	10		
• Fette aproteiche	25		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Thè	250		
• Zucchero	10		
• Fette tostate ipoproteiche	25	• Biscotti aproteici	48
• Marmellata	25	• Miele	20
<b>Cena</b>			
• Pasta al pomodoro • Olio extra vergine di oliva	50 10	• Riso all'olio • Pasta all'olio • Pastina piccola al pomodoro • Semolino in brodo vegetale • Pastina all'uovo in brodo di carne • Pastina in brodo vegetale	50 50 50 30 40 50
• Verdura cotta	100	• Verdura cotta frullata • Verdura cruda mista • Purè di patate	100 50 100
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Grissini • Cracker • Budino	36 48 100
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# DIETA IPOPROTEICA 45 G 1600 KCAL

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Ipoproteica è rivolta a pazienti affetti da insufficienza renale che necessitano di un ridotto apporto proteico ed un limitato contenuto in potassio, sodio e fosforo.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1600 Kcal

**Proteine:** 45 g (12 %)

**Lipidi:** 60 g (34 %)

**Glucidi:** 213 g (54 %)

**Fibre:** 12 g

**Sodio:** 268 mg (12 mEq)

**Fosforo:** 760 mg (48 mEq)

**Potassio:** 2135 mg (55 mEq)

Dieta Ipoproteica 45 gr			Kcal 1600
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte p.s. senza zucchero	150	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffè d'orzo senza zucchero 250</li> <li>• Thè senza zucchero 250</li> <li>• Caffelatte senza zucchero 200</li> <li>• Yogurt naturale magro 125</li> <li>• Yogurt naturale intero 125</li> </ul>	
• Fette tostate ipoproteiche	39		
<b>Spuntino</b>			
• Frutta fresca	200	• Purea di frutta	100
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta o riso all'olio 40</li> <li>• Pastina in brodo di carne o vegetale 40</li> <li>• Pastina all'olio o al pomodoro 40</li> <li>• Semolino in brodo vegetale 30</li> <li>• Passato di verdure 250</li> </ul>	
• Olio extravergine di oliva	10	•	
• Carne bianca	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne bianca frullata 50</li> <li>• Pesce al vapore 60</li> <li>• Prosciutto SP cotto sgrassato 40</li> <li>• Affettato di tacchino 40</li> <li>• Omogeneizzato di carne o pesce 80</li> </ul>	
• Verdura cotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cotta frullata 100</li> <li>• Verdura cruda mista 50</li> </ul>	
• Olio extravergine di oliva	15		
• Pane comune	30	• Grissini	24
• Frutta fresca	200	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Thè senza zucchero	250		
• Fette tostate ipoproteiche	13		
<b>Cena</b>			
• Pasta all'olio	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso all'olio 40</li> <li>• Pastina piccola al pomodoro 40</li> <li>• Crema di riso in brodo vegetale 30</li> <li>• Pastina all'uovo in brodo di carne 40</li> <li>• Pastina in brodo vegetale 40</li> <li>• Passato di verdure 250</li> </ul>	
• Formaggio ricotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco stracchino/mozzarella 50</li> <li>• Carne bianca frullata 50</li> <li>• Omogeneizzato di carne o pesce 80</li> <li>• Prosciutto SP cotto sgrassato 40</li> <li>• Pesce al vapore 70</li> </ul>	
• Verdura cotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cotta frullata 100</li> <li>• Verdura cruda mista 50</li> </ul>	
• Olio extra vergine di oliva	20		
• Fette tostate ipoproteiche	13		
• Frutta fresca	200	• Purea di frutta	100

# DIETA IPOPROTEICA 53 G 1800 KCAL

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Ipoproteica è rivolta a pazienti affetti da insufficienza renale che necessitano di un ridotto apporto proteico ed un limitato contenuto in potassio, sodio e fosforo.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 53 g (12 %)

**Lipidi:** 70 g (35 %)

**Glucidi:** 235 g (53 %)

**Fibre:** 13 g

**Sodio:** 234 mg (10 mEq)

**Fosforo:** 817 mg (51 mEq)

**Potassio:** 2092 mg (54 mEq)



Dieta Ipoproteica 53 gr			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte p.s. senza zucchero	150	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffè d'orzo senza zucchero 250</li> <li>• Thè senza zucchero 250</li> <li>• Caffelatte senza zucchero 200</li> <li>• Yogurt naturale magro 125</li> <li>• Yogurt naturale intero 125</li> </ul>	
• Fette tostate ipoproteiche	26		
<b>Spuntino</b>			
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta o riso all'olio 60</li> <li>• Pastina in brodo di carne o vegetale 40</li> <li>• Pastina all'olio o al pomodoro 60</li> <li>• Semolino in brodo vegetale 40</li> <li>• Passato di verdure 250</li> </ul>	
• Olio extravergine di oliva	10		
• Carne bianca	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne bianca frullata 60</li> <li>• Pesce al vapore 80</li> <li>• Prosciutto SP cotto sgrassato 50</li> <li>• Affettato di tacchino 50</li> <li>• Omogeneizzato di carne o pesce 160</li> </ul>	
• Verdura cotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cotta frullata 100</li> <li>• Verdura cruda mista 50</li> </ul>	
• Olio extravergine di oliva	15		
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini 36</li> <li>• Cracker 36</li> </ul>	
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino</b>			
• Thè senza zucchero	250		
• Fette tostate ipoproteiche	13		
<b>Cena</b>			
• Pasta all'olio	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso all'olio 40</li> <li>• Pastina piccola al pomodoro 40</li> <li>• Crema di riso in brodo vegetale 40</li> <li>• Pastina all'uovo in brodo di carne 40</li> <li>• Pastina in brodo vegetale 40</li> <li>• Passato di verdure 250</li> </ul>	
• Formaggio ricotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio fresco stracchino/mozzarella 50</li> <li>• Carne bianca frullata 50</li> <li>• Omogeneizzato di carne o pesce 80</li> <li>• Prosciutto SP cotto sgrassato 40</li> <li>• Pesce al vapore 70</li> </ul>	
• Verdura cotta	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cotta frullata 100</li> <li>• Verdura cruda mista 50</li> </ul>	
• Olio extra vergine di oliva	25		
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini 36</li> <li>• Cracker 36</li> </ul>	
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA IPERPROTEICA EMODIALISI 2100 KCAL**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Iperproteica Emodialisi è rivolta a pazienti affetti da nefropatia e sottoposti a trattamento dialitico.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2100 Kcal

**Proteine:** 81 g (15 %)

**Lipidi:** 67 g (28 %)

**Glucidi:** 304 g (57 %)

**Fibre:** 12.5 g

**Sodio:** 257 mg (11 mEq)

**Fosforo:** 968 mg (62 mEq)

**Potassio:** 1727 mg (44 mEq)

Dieta Iperproteica Emodialisi			Kcal 2100
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte p.s.	150	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caffè d'orzo / The 200</li> <li>• Caffelatte 200</li> <li>• Yogurt naturale 125</li> <li>• Yogurt alla frutta 125</li> </ul>	
• Fette biscottate	45	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscotti 50</li> <li>• Pane comune 100</li> </ul>	
• Marmellata	25	• Miele 20	
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta o riso all'olio 60</li> <li>• Pastina in brodo 40</li> <li>• Semolino denso 40</li> </ul>	
• Carne	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesce 120</li> <li>• Formaggio fresco 100</li> <li>• Carne frullata 100</li> <li>• Prosciutto cotto SP sgrassato 70</li> <li>• Tonno sgocciolato 100</li> </ul>	
• Verdura cotta bollita	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cruda 50</li> <li>• Verdura cotta frullata 70</li> </ul>	
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini 36</li> <li>• Cracker 36</li> </ul>	
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini / Cracker 24</li> <li>• Biscotti 25</li> </ul>	
• Marmellata	25	• Miele 20	
<b>Cena</b>			
• Riso all'olio	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta all'olio 80</li> <li>• Pastina in brodo 40</li> <li>• Semolino denso 40</li> </ul>	
• Carne	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesce 120</li> <li>• Formaggio fresco 100</li> <li>• Carne frullata 100</li> <li>• Prosciutto cotto SP sgrassato 70</li> <li>• Tonno sgocciolato 100</li> </ul>	
• Verdura cotta bollita	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cruda 50</li> <li>• Verdura cotta frullata 70</li> </ul>	
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini 36</li> <li>• Cracker 36</li> </ul>	
• Frutta fresca	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purea di frutta 100</li> <li>• Budino 100</li> </ul>	

# DIETA IPOLIPIDICA

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Ipolipidica è rivolta a pazienti affetti da dislipidemie, cardiopatie, patologie epatiche, biliari e pancreatiche che necessitano di una restrizione nell'apporto lipidico.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1900 Kcal

**Proteine:** 80 g (17 %)

**Lipidi:** 52 g (24 %)

**Glucidi:** 278 g (59 %)

**Fibre:** 19 g

Dieta Ipolipidica			Kcal 1900
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	• Yogurt magro naturale • Tè o caffè d'orzo • Latte p.s.	250 250 200
• Pane comune	50	• Fette biscottate • Pane integrale	30 50
• Marmellata	25	• Miele	20
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	• Pasta o riso all'olio • Semolino in brodo vegetale • Pastina in brodo vegetale • Pastina all'olio o al pomodoro • Passato di verdura	80 40 40 80 250
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	100	• Legumi all'olio • Carne bianca o rossa frullata • Pesce al vapore • Omogeneizzato di carne • Omogeneizzato di pesce	150 100 130 160 160
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata	100 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane	50	• Patate al vapore • Grissini • Pane integrale	200 24 50
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Pastina in passato di verdure	40	• Pastina in brodo vegetale • Crema di riso in brodo vegetale • Zuppa di verdura • Pasta o riso all'olio • Pasta o riso al pomodoro • Pastina all'olio o al pomodoro	40 40 250 40 40 40
• Formaggio ricotta	100	• Formaggio fresco (3 volte a sett) • Carne bianca o rossa frullata • Carne bianca o rossa • Prosciutto cotto o affettato di tacchino (2 volte a sett) • Tonno al naturale • Pesce al vapore	100 100 100 70 80 130
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata	100 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Grissini • Pane integrale • Patate al vapore	24 50 200
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# DIETA IPOSODICA

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Iposodica è rivolta a pazienti affetti da ipertensione arteriosa, scompenso cardiaco, epatopatia ed alterazioni dell'equilibrio idro salino che necessitano di un ridotto apporto di sodio cloruro.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1900 Kcal

**Proteine:** 76 g (16 %)

**Lipidi:** 57 g (27 %)

**Glucidi:** 266 g (57 %)

**Fibre:** 23 g

**Sodio:** 459 mg (20 MEq)

Dieta Iposodica		Kcal 1900	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte p.s.	200	• Yogurt intero naturale o alla frutta • Yogurt magro • Tè o caffè d'orzo	125 250 250
• Fette biscottate	30	• Pane s/s	50
• Marmellata	25	• Miele	20
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro s/s	80	• Pasta o riso all'olio s/s • Pastina in brodo vegetale s/s • Pastina piccola al pomodoro s/s • Semolino in brodo vegetale s/s • Passato di verdura s/s	80 40 80 40 250
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa s/s	100	• Carne bianca o rossa frullata s/s • Pesce al vapore s/s • Omogeneizzato di carne o pesce	100 130 160
• Verdura cotta s/s	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta passata s/s • Patate al vapore s/s • Purè di patate s/s	100 200 200 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane s/s	30	• Fette biscottate	15
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta • Budino	100 100
<b>Cena</b>			
• Minestrone di verdure con pastina s/s	40	• Passato di verdura s/s • Pasta/riso all'olio o al pomodoro s/s • Crema di riso in brodo vegetale s/s • Pastina in brodo vegetale s/s	250 40 40 40
• Formaggio ricotta	100	• Formaggio fresco • Carne bianca o rossa s/s • Carne bianca o rossa frullata s/s • Pesce al vapore s/s • Uova sode	100 100 100 130 N.2
• Verdura cotta s/s	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata s/s • Patate al vapore s/s • Purè di patate s/s	100 200 200 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane s/s	50	• Fette biscottate	30
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta • Budino	100 100

# **DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI FIBRE**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta a Ridotto Contenuto di Fibre è rivolta a pazienti affetti da malattie infiammatorie croniche intestinali, sindrome dell'intestino corto, colon irritabile, alterazioni della funzionalità intestinale.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 79 g (17 %)

**Lipidi:** 65 g (32 %)

**Glucidi:** 242 g (53 %)

**Fibre:** 8 g



Dieta a Ridotto contenuto di fibre		Kcal 1800	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• The	250	• Caffè d'orzo	250
• Zucchero	10		
• Biscotti	50	• Fette biscottate	30
• Miele	25		
• Yogurt magro naturale	125	• Yogurt intero naturale	125
		• Budino di riso vaniglia	100
		• Budino vaniglia	100
<b>Pranzo</b>			
• Pasta all'olio	80	• Riso all'olio	80
		• Pastina in brodo	40
		• Semolino in brodo vegetale	40
• Olio di oliva extravergine	10		
• Carne bianca	100	• Pesce al vapore	130
		• Formaggio fresco	100
		• Formaggio semi stagionato	80
		• Carne bianca frullata	100
		• Omogeneizzati carne bianca	160
		• Omogeneizzati pesce	160
• Patate al vapore	100	• Purè di patate	100
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Grissini	24	• Cracker	24
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo	40	• Riso o pasta all'olio	40
		• Crema di riso in brodo	40
• Formaggio semi stagionato	80	• Carne bianca	100
		• Carne bianca frullata	100
		• Formaggio fresco	100
		• Omogeneizzati pesce	160
		• Omogeneizzati carne bianca	160
• Patate al vapore	100	• Purè di patate	100
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Grissini	24	• Cracker	24

# **DIETA AD ELEVATO CONTENUTO DI FIBRA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta ad Elevato Contenuto di Fibra è rivolta a pazienti affetti da eccesso ponderale, dislipidemie, alterazioni della funzionalità dell'alvo.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1900 Kcal

**Proteine:** 79 g (17 %)

**Lipidi:** 59 g (28 %)

**Glucidi:** 262 g (55 %)

**Fibre:** 28 g

Dieta ad Elevato contenuto di fibra			Kcal 1900
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	• Yogurt magro naturale • Yogurt intero naturale o alla frutta • Tè o caffè d'orzo • Latte p.s.	250 125 250 200
• Marmellata	25	• Miele	20
• Zucchero	10		
• Fette biscottate integrali	30	• Pane integrale	50
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	• Pasta o riso all'olio • Pastina in brodo • Semolino in brodo vegetale • Passato di verdura • Pastina all'olio o al pomodoro	80 40 40 250 80
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	100	• Pesce al vapore • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Carne bianca o rossa frullata • Omogeneizzato di carne o pesce • Legumi all'olio	130 70 70 100 160 150
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta frullata • Patate al vapore • Purè di patate	100 200 200 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane integrale	50	• Pane comune	50
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Pastina in passato di verdure	40	• Zuppa di verdura • Pasta o riso all'olio o al pomodoro • Crema di riso in brodo vegetale • Pastina in brodo • Pastina all'olio o al pomodoro	250 40 40 40 40
• Formaggio ricotta	100	• Formaggio semi stagionato • Formaggio stracchino/mozzarella • Carne bianca o rossa • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino • Legumi all'olio • Pesce al vapore	80 100 100 70 70 150 130
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdura cotta passata • Patate al vapore • Purè di patate	100 200 200 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Pane integrale	50	• Pane comune	50
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA IPERCALORICA E IPERPROTEICA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Ipercalorica ed Iperproteica è rivolta a pazienti che presentano elevati fabbisogni calorico proteici.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2500 Kcal

**Proteine:** 101 g (16 %)

**Lipidi:** 98 g (34 %)

**Glucidi:** 305 g (50 %)

**Fibre:** 17 g

Dieta Ipercalorica ed Iperproteica			Kcal 2500
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte ps	150	• Caffelatte	200
		• Caffè orzo/The	250
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
		• Pane comune	50
• Yogurt naturale	125	• Yogurt intero frutta	125
		• Frutta fresca	180
• Marmellata	25	• Nocciolata	15
• Burro	10		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta del giorno	110	• Pasta all'olio o al pomodoro	110
		• Riso olio	110
		• Passato di verdura	250
		• Pastina in brodo	40
		• Semolino in brodo	40
• Grana	10		
• Olio	10		
• Grissini	24	• Pane comune	50
		• Cracker	24
• Carne Bianca o rossa	120	• Pesce	150
		• Prosciutto cotto	70
		• Formaggio fresco	100
		• Formaggio semi stagionato	80
• Verdura cotta	200	• Purè di patate	200
		• Patate	200
• Yogurt alla frutta	125	• Frutta fresca	180
		• Purea di frutta	100
		• Yogurt naturale	125
		• Budino	100
• Pane comune	50		
• Marmellata	25		
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo	40	• Crema di verdura	250
		• Crema di riso	40
		• Pastina al pomodoro	40
		• Pasta o riso all'olio	40
• Grana	10		
• Olio	10		
• Pane comune	50		
• Formaggio fresco	100	• Carne bianca o rossa	100
		• Affettato di tacchino	70
		• Formaggio stagionato	80
• Purè	200	• Verdura cruda mista	100
		• Verdura cotta	200
		• Patate	200
• Budino	100	• Yogurt naturale o alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
		• Frutta fresca	180

# DIETA IPOLLERGENICA CON OLIO DI OLIVA

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Ipoallergenica con Olio di Oliva è rivolta a pazienti che necessitano di escludere alimenti potenzialmente allergizzanti ed è pertanto costituita da alimenti a basso potere antigenico con esclusione di pasta all'uovo, grana, dadi e preparati per brodo, limone, erbe aromatiche, spezie, latte e derivati. I condimenti sono costituiti esclusivamente da olio extra vergine di oliva e sale.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 76 g (16 %)

**Lipidi:** 50 g (25 %)

**Glucidi:** 271 g (59 %)

**Fibre:** 24 g

Dieta Ipoallergenica con Olio di Oliva		Kcal 1800	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè senza limone	250		
• Fette biscottate	45	• Biscotti no latte no uova	40
• Zucchero	10	• Zucchero di canna	10
• Miele	20		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta all'olio no uovo	80	• Riso all'olio	80
		• Pastina no uovo in brodo vegetale	40
		• Semolino in brodo vegetale	40
		• Pastina no uovo all'olio	80
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne rossa o bianca	100	• Carne di tacchino	100
		• Carne di manzo o tacchino frullata	100
• Verdura cotta carote	200	• Verdura cruda in foglia	50
		• Carote crude grattugiate	50
		• Carote cotte frullate	200
		• Patate al vapore	200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Fette biscottate	30		
• Frutta fresca pera	180	• Mela passata	100
		• Frutta fresca mela	180
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Cracker	12
		• Frutta fresca mela o pera	180
		• Mela passata	100
<b>Cena</b>			
• Pastina no uovo in brodo vegetale	40	• Pastina no uovo all'olio	40
		• Pasta no uovo all'olio	40
		• Riso all'olio	40
		• Semolino in brodo vegetale	40
• Carne bianca tacchino	100	• Carne di manzo	100
		• Carne di manzo o tacchino frullata	100
• Verdura cruda in foglia	50	• Patate al vapore	200
		• Carote cotte	200
		• Carote crude grattugiate	50
		• Carote cotte frullate	200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Fette biscottate	30		
• Frutta fresca mela	180	• Frutta fresca pera	180
		• Mela Passata	100

# DIETA IPOALLERGENICA CON OLIO DI MAIS

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Ipoallergenica con Olio di Mais è rivolta a pazienti che necessitano di escludere alimenti potenzialmente allergizzanti ed è pertanto costituita da alimenti a basso potere antigenico con esclusione di pasta all'uovo, olio di oliva, grana, dadi e preparati per brodo, limone, erbe aromatiche, spezie, latte e derivati. I condimenti sono costituiti esclusivamente da olio di mais e sale.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 76 g (16 %)

**Lipidi:** 50 g (25 %)

**Glucidi:** 271 g (59 %)

**Fibre:** 24 g



Dieta Ipoallergenica con Olio di Mais			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè senza limone	250		
• Fette biscottate	45	• Biscotti no latte no uova	40
• Zucchero	10	• Zucchero di canna	10
• Miele	20		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta all'olio no uovo	80	• Riso all'olio di mais • Pastina no uovo in brodo vegetale • Semolino in brodo vegetale • Pastina no uovo all'olio di mais	80 40 40 80
• Olio di mais	10		
• Carne rossa o bianca	100	• Carne di tacchino • Carne frullata (manzo/tacchino)	100 100
• Verdura cotta carote	200	• Verdura cruda in foglia • Carote crude grattugiate • Carote cotte frullate • Patate al vapore	50 50 200 200
• Olio di mais	10		
• Fette biscottate	30		
• Frutta fresca pera	180	• Mela passata • Frutta fresca mela	100 180
<b>Spuntino</b>			
• Fette biscottate	15	• Cracker • Frutta fresca mela o pera • Mela passata	12 180 100
<b>Cena</b>			
• Pastina no uovo in brodo vegetale	40	• Pastina no uovo all'olio di mais • Pasta no uovo all'olio di mais • Riso all'olio di mais • Semolino in brodo vegetale	40 40 40 40
• Carne bianca tacchino	100	• Carne di manzo • Carne frullata(manzo/tacchino)	100 100
• Verdura cruda in foglia	50	• Patate al vapore • Carote cotte • Carote crude grattugiate • Carote cotte frullate	200 200 50 200
• Olio di mais	10		
• Fette biscottate	30		
• Frutta fresca mela	180	• Frutta fresca pera • Mela Passata	180 100

# DIETA LATTO OVO VEGETARIANA

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Latto Ovo Vegetariana è rivolta a pazienti che richiedono un regime alimentare contenente proteine animali derivanti esclusivamente da latte e dai suoi derivati, da uova e da legumi con esclusione di carne e pesce.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1900 Kcal

**Proteine:** 74 g (15%)

**Lipidi:** 71 g (33%)

**Glucidi:** 254 g (52%)

**Fibre:** 17.5 g

Dieta Latto Ovo Vegetariana			Kcal 1900
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Caffelatte p.s.	250	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogurt intero naturale</li> <li>• Yogurt intero alla frutta</li> <li>• Tè o caffè d'orzo</li> <li>• Latte p.s.</li> <li>• Bevanda di soia</li> </ul>	125 125 250 200 200
• Zucchero	10		
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fette biscottate</li> <li>• Biscotti</li> <li>• Pane integrale</li> </ul>	30 50 50
• Marmellata	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miele</li> <li>• Crema al cioccolato</li> </ul>	25 25
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riso o pasta all'olio</li> <li>• Passato di verdura</li> <li>• Pastina in brodo vegetale</li> <li>• Semolino in brodo vegetale</li> </ul>	80 250 40 250
• Formaggio fresco	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio semi-stagionato</li> <li>• Legumi all'olio</li> <li>• Uova</li> </ul>	80 150 n.2
• Verdura cotta all'olio	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura cruda</li> <li>• Purè di patate</li> <li>• Patate al vapore</li> <li>• Verdura cotta frullata</li> </ul>	100 200 200 200
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini</li> <li>• Cracker</li> <li>• Pane integrale</li> </ul>	24 24 50
• Frutta fresca	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purea di frutta</li> <li>• Budino vaccino/soia/riso</li> </ul>	100 100
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo vegetale	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passato di verdura</li> <li>• Riso o pasta all'olio</li> <li>• Pasta al pomodoro</li> <li>• Crema di riso in brodo vegetale</li> </ul>	250 40 40 250
• Formaggio fresco	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaggio semi-stagionato</li> <li>• Legumi all'olio</li> <li>• Uova</li> </ul>	80 150 n.2
• Verdura cotta all'olio	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patate al vapore</li> <li>• Purè di patate</li> <li>• Verdura cruda</li> <li>• Verdura cotta frullata</li> </ul>	200 200 100 200
• Pane comune	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grissini</li> <li>• Cracker</li> <li>• Pane integrale</li> </ul>	24 24 50
• Frutta fresca	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purea di frutta</li> <li>• Budino vaccino/soia/riso</li> </ul>	100 100

# DIETA PRIVA DI GLUTINE

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta Priva di Glutine è rivolta a pazienti affetti da Malattia Celiaca o intolleranza al glutine.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 1900 Kcal

**Proteine:** 77 g (16 %)

**Lipidi:** 64 g (30 %)

**Glucidi:** 244 g (52 %)

**Fibre:** 20 g

Dieta Priva di Glutine		Kcal 1900	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte p.s.	200	• Yogurt magro naturale • Yogurt intero alla frutta • Thè	250 125 250
• Fette tostate prive di glutine	25	• Biscotti privi di glutine	50
• Zucchero	10		
• Marmellata	25	• Miele	20
<b>Pranzo</b>			
• Pasta priva di glutine all'olio o al pomodoro	80	• Riso all'olio • Pastina priva di glutine in brodo • Passato di verdure	80 40 250
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Grana	5		
• Carne bianca o rossa	130	• Formaggio fresco • Formaggio semi stagionato • Carne bianca o rossa frullata • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino senza glutine • Pesce al vapore	100 80 130 70 70 160
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdure cotte frullate • Patate al vapore	100 200 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Fette tostate prive di glutine	16		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Pasta priva di glutine con passato di verdura	40	• Pastina priva di glutine in brodo • Pasta priva di glutine o riso all'olio • Passato di verdura	40 40 250
• Grana	5		
• Formaggio fresco	100	• Carne bianca o rossa • Formaggio semi stagionato • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino senza glutine • Carne bianca o rossa frullata	130 80 70 70 130
• Verdura cotta	200	• Patate al vapore • Verdura cotta passata • Verdura cruda mista	200 200 100
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Fette tostate prive di glutine	16		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA PRIVA DI LATTE E DERIVATI**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Priva di Latte e Derivati è rivolta a pazienti affetti da intolleranza al lattosio od allergia alle proteine del latte.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 81 g (18 %)

**Lipidi:** 53 g (26 %)

**Glucidi:** 272 g (60 %)

**Fibre:** 17 g

Dieta Priva di Latte e Derivati			Kcal 1800
Alimenti	g	Alternative settimanali	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	250	• Caffè d'orzo • Bevanda di soia	200 200
• Fette biscottate	30	• Biscotti no latte	40
• Marmellata	50	• Miele	40
• Zucchero	10		
• Frutta fresca	180	• Mela passata	100
<b>Pranzo</b>			
• Pasta al pomodoro	80	• Pasta o riso all'olio • Pastina in brodo • Passato di verdure • Semolino in brodo vegetale • Pastina piccola al pomodoro	80 40 250 40 80
• Carne bianca o rossa	100	• Carne bianca o rossa frullata • Pesce • Prosciutto cotto no lattosio • Affettato di tacchino no lattosio • Omogeneizzato di carne/prosciutto/pesce	100 120 70 70 160
• Verdura cotta	200	• Patate al vapore • Verdura cruda • Verdura cotta passata	200 100 200
• Olio extra di oliva	20		
• Fette biscottate	30		
• Frutta cruda	180	• Mela passata • Budino di riso o budino di soia	100 100
<b>Cena</b>			
• Minestrone di verdure con pastina	40	• Passato di verdure • Semolino in brodo vegetale • Pastina in brodo • Zuppa di verdure	250 40 40 250
• Carne bianca o rossa	100	• Carne bianca o rossa frullata • Pesce • Prosciutto cotto no lattosio • Affettato di tacchino no lattosio • Omogeneizzato di carne/prosciutto/pesce • Tonno in scatola • Uova sode	100 120 70 70 160 80 N.2
• Verdura cotta	200	• Patate al vapore • Verdura cruda • Verdura cotta passata	200 100 200
• Olio extra di oliva	15		
• Fette biscottate	45		
• Frutta cruda	180	• Mela passata • Budino di riso o budino di soia	100 100

# **DIETA PRIVA DI GLUTINE, LATTE E DERIVATI**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Priva di Glutine, Latte e Derivati è rivolta a pazienti affetti da malattia celiaca associata ad intolleranza al lattosio.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1800 Kcal

**Proteine:** 73 g (17 %)

**Lipidi:** 53 g (27 %)

**Glucidi:** 246 g (56 %)

**Fibre:** 20 g



Dieta Priva di Glutine, Latte e Derivati			Kcal 1800
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	250	• Bevanda di riso • Bevanda di soia	200 200
• Fette tostate prive di glutine	25	• Biscotti privi di glutine e latte	50
• Zucchero	10		
• Marmellata	25	• Miele	20
• Budino di riso	100	• Budino di soia • Frutta fresca	100 180
<b>Pranzo</b>			
• Pasta priva di glutine al pomodoro	80	• Riso all'olio • Pastina priva di glutine in brodo • Passato di verdure • Pastina priva di glutine all'olio • Pastina priva di glutine al pomodoro	80 40 250 80 80
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Carne bianca o rossa	100	• Pesce al vapore • Carne bianca o rossa frullata • Prosciutto cotto senza glutine e lattosio • Affettato di tacchino senza glutine e lattosio	130 100 70 70
• Verdura cotta	200	• Verdura cruda mista • Verdure cotte frullate • Patate al vapore	100 200 200
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Fette prive di glutine	16		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Pasta priva di glutine con passato di verdura	40	• Pastina priva di glutine in brodo • Pasta priva di glutine o riso all'olio • Passato di verdura • Pastina priva di glutine all'olio/pomodoro	40 40 250 40
• Pesce al vapore	130	• Carne bianca o rossa • Carne bianca o rossa frullata • Tonno all'olio • Prosciutto cotto senza glutine • Affettato di tacchino senza glutine • Prosciutto crudo sgrassato • Uova sode	100 100 80 70 70 60 N.2
• Verdura cotta	200	• Patate al vapore • Verdura cotta passata • Verdura cruda mista	200 200 100
• Olio extra vergine di oliva	10		
• Fette tostate prive di glutine	16		
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA PRIMA POST GASTRECTOMIA/ESOFAGECTOMIA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Prima Post Gastrectomia / Esofagectomia è destinata alla prima fase di rialimentazione in pazienti sottoposti ad intervento chirurgico in sede gastrica ed esofagea.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1100 Kcal

**Proteine:** 19 g (7 %)

**Lipidi:** 29 g (24 %)

**Glucidi:** 187 g (69 %)

**Fibre:** 7.7 g

Dieta Prima post gastrectomia/esofagectomia			Kcal 1100
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	150		
• Fette biscottate	30	• Fette biscottate frullate	30
		• Biscotti	50
		• Biscotti frullati	50
• Marmellata	25	• Miele	20
• Zucchero	10		
<b>Spuntino di metà mattina</b>			
• Budino di riso	100	• Purea di frutta	100
<b>Pranzo</b>			
• Semolino cremoso in brodo vegetale	20	• Crema di riso cremosa in brodo vegetale	20
• Purè senza latte	100		
• Purea di frutta	100		
<b>Spuntino di metà pomeriggio</b>			
• Budino di riso	100		
<b>Cena</b>			
• Semolino cremoso in brodo vegetale	20	• Crema di riso cremosa in brodo vegetale	20
• Purè senza latte	100		
• Purea di frutta	100		
<b>Spuntino dopo cena</b>			
• Purea di frutta	100		

# **DIETA SECONDA POST GASTRECTOMIA/ESOFAGECTOMIA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta Seconda Post Gastrectomia / Esofagectomia è destinata alla seconda fase di rialimentazione in pazienti sottoposti ad intervento chirurgico in sede gastrica ed esofagea.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1400 Kcal

**Proteine:** 52 g (15 %)

**Lipidi:** 55 g (36 %)

**Glucidi:** 165 g (49 %)

**Fibre:** 4.3 g

Dieta Seconda post gastrectomia/esofagectomia			Kcal 1400
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	250		
• Fette biscottate	30	• Fette biscottate frullate	30
		• Biscotti	50
		• Biscotti frullati	50
• Marmellata	25	• Miele	20
• Zucchero	10		
<b>Spuntino di metà mattina</b>			
• Budino di riso	100	• Purea di frutta	100
		• Yogurt intero naturale	125
		• Yogurt alla frutta	125
<b>Pranzo</b>			
• Semolino cremoso in brodo vegetale	30	• Crema di riso cremosa in brodo vegetale	30
		• Pastina micron in poco brodo vegetale	30
• Carne frullata	80	• Omogeneizzato di carne	160
		• Omogeneizzato di pesce	160
		• Omogeneizzato di prosciutto	160
		• Filetto di pesce	100
• Purè senza latte	100		
• Olio di oliva extravergine	10		
<b>Spuntino di metà pomeriggio</b>			
• Budino di riso	100	• Purea di frutta	100
		• Yogurt intero naturale	125
		• Yogurt alla frutta	125
<b>Cena</b>			
• Passato di verdura con pastina micron	125	• Crema di riso cremosa in brodo vegetale	30
		• Pastina micron in poco brodo vegetale	30
• Carne frullata	80	• Omogeneizzato di carne	160
		• Omogeneizzato di pesce	160
		• Omogeneizzato di prosciutto	160
		• Filetto di pesce	100
		• Formaggio stracchino	50
		• Formaggio ricotta	100
• Purè senza latte	100		
• Olio extravergine di oliva	10		
<b>Spuntino dopo cena</b>			
• Purea di frutta	100		

# **DIETA ERAS GIORNO PRECEDENTE L'INTERVENTO**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta ERAS Giorno Precedente l'Intervento è destinata ai pazienti candidati ad intervento chirurgico secondo protocollo ERAS (Enhanced Recovery After Surgery).

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 900 Kcal

**Proteine:** 33 g (15 %)

**Lipidi:** 19 g (20 %)

**Glucidi:** 144 g (65 %)

**Fibre:** 4.7 g

Dieta Eras giorno precedente l'intervento			Kcal 900
Alimenti	G	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	250	• Caffè d'orzo	250
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
• Miele	20		
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Pastina in brodo vegetale	30	• Semolino in brodo vegetale	30
• Carne	80	• Carne frullata	80
		• Filetto di pesce	100
• Olio di oliva extravergine	10		
• Fette biscottate	30	• Grissini	24
		• Cracker	24
<b>Spuntino di metà pomeriggio</b>			
• Thè	250		
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
• Zucchero	10	• Miele	20
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo vegetale	30	• Crema di riso in brodo vegetale	30

# DIETA ERAS GIORNO DELL'INTERVENTO

## INDICAZIONI E CARATTERISTICHE

La Dieta ERAS Giorno Dell'Intervento è destinata ai pazienti sottoposti in giornata ad intervento chirurgico secondo protocollo ERAS (Enhanced Recovery After Surgery). La dieta prevede esclusivamente l'assunzione del pasto serale su indicazione medica.

## COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

**Apporto calorico:** 400 Kcal

**Proteine:** 12 g (13 %)

**Lipidi:** 15 g (36 %)

**Glucidi:** 49 g (51 %)

**Fibre:** 0.8 g



Dieta Eras giorno dell'intervento			Kcal 400
Alimenti	G	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
-	-	-	-
<b>Pranzo</b>			
-	-	-	-
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo vegetale	30	• Crema di riso in brodo vegetale	30
• Grana	10		
• Omogeneizzato di carne	80	• Omogeneizzato di pesce	80
• Succo di frutta ananas	200		
• Olio extra vergine di oliva	10		

# **DIETA ERAS PRIMA GIORNATA POST OPERATORIA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta ERAS Prima Giornata Postoperatoria è destinata alla prima fase di rialimentazione dei pazienti sottoposti ad intervento chirurgico secondo protocollo ERAS (Enhanced Recovery After Surgery).

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1500Kcal

**Proteine:** 53 g (14 %)

**Lipidi:** 48 g (29 %)

**Glucidi:** 216 g (57 %)

**Fibre:** 7 g

Dieta Eras prima giornata post-operatoria			Kcal 1500	
Alimenti	g	Sostituzioni	g	
<b>Colazione</b>				
• Thè	250	• Caffè d'orzo	250	
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50	
• Miele	20			
• Succo di frutta ananas	400			
• Zucchero	10			
<b>Pranzo</b>				
• Pastina in brodo vegetale	30	• Semolino in brodo vegetale	30	
• Grana	10			
• Carne	80	• Carne frullata	80	
		• Filetto di pesce	100	
		• Prosciutto cotto	70	
		• Affettato di tacchino	70	
		• Formaggio stracchino	100	
• Ricotta	100			
• Olio di oliva extravergine	10			
• Fette biscottate	30	• Grissini	24	
		• Cracker	24	
<b>Spuntino di metà pomeriggio</b>				
• Thè	250			
• Fette biscottate	30	• Cracker	24	
• Zucchero	10	• Miele	20	
<b>Cena</b>				
• Pastina in brodo vegetale	30	• Crema di riso in brodo vegetale	30	
• Grana	10			
• Carne	80	• Carne frullata	80	
		• Filetto di pesce	100	
		• Formaggio stracchino	100	
		• Ricotta	100	
		• Prosciutto cotto	70	
• Affettato di tacchino	70			
• Olio extravergine di oliva	10			
• Fette biscottate	30	• Grissini	24	
		• Cracker	24	

# **DIETA ERAS SECONDA GIORNATA POST OPERATORIA**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta ERAS Seconda Giornata Postoperatoria è destinata alla fase conclusiva della rialimentazione dei pazienti sottoposti ad intervento chirurgico secondo protocollo ERAS (Enhanced Recovery After Surgery).

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1900 Kcal

**Proteine:** 71 g (15 %)

**Lipidi:** 57 g (27 %)

**Glucidi:** 272 g (58 %)

**Fibre:** 16 g

Dieta Eras dalla seconda giornata post-operatoria			Kcal 1900
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Thè	250	• Caffè d' orzo	250
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
• Marmellata	25	• Miele	20
• Succo di frutta ananas	200		
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Pasta all'olio	50	• Riso all'olio • Pastina all'olio • Pasta al pomodoro	50 50 50
• Olio extra vergine di oliva	5		
• Grana	10		
• Carne	100	• Carne frullata • Filetto di pesce • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	100 120 70 70
• Zucchine	150	• Carote	150
• Olio di oliva extravergine	10		
• Pane comune	50	• Grissini • Cracker	24 24
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100
<b>Spuntino di metà pomeriggio</b>			
• The	250		
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo vegetale	40	• Crema di riso in brodo vegetale • Pasta all'olio / pomodoro • Pastina all'olio / pomodoro	40 50 50
• Olio extra vergine di oliva	5		
• Grana	10		
• Carne	100	• Carne frullata • Filetto di pesce • Formaggio stracchino • Ricotta • Formaggio asiago • Prosciutto cotto • Affettato di tacchino	100 120 100 100 80 70 70
• Carote	150	• Zucchine • Patate	150 200
• Olio extravergine di oliva	10		
• Pane comune	50	• Grissini • Cracker	24 24
• Frutta fresca	180	• Purea di frutta	100

# **DIETA COVID 1600**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta COVID è rivolta a pazienti affetti da infezione da SARS COV 2 che necessitano di elevati apporti calorico proteici.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1600 Kcal

**Proteine:** 82 g (20 %)

**Lipidi:** 65 g (34%)

**Glucidi:** 190 g (46 %)

**Fibre:** 15 g

Dieta COVID		Kcal 1600	
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte ps	150	• Caffelatte	200
		• Caffè orzo	250
		• The	250
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
		• Pane comune	50
• Yogurt naturale	125	• Yogurt intero alla frutta	125
		• Frutta fresca	180
<b>Pranzo</b>			
• Pasta del giorno	50	• Pasta all' olio o al pomodoro	50
		• Riso all' olio	50
		• Pastina al pomodoro	50
		• Passato di verdura	250
		• Pastina in brodo	30
		• Semolino	30
• Grana	10		
• Olio	10		
• Pane comune	50	• Grissini	24
		• Cracker	24
• Carne bianca o rossa	100	• Pesce	130
		• Prosciutto cotto	70
		• Formaggio fresco	100
		• Formaggio semi stagionato	80
• Verdura cotta	200	• Purè di patate	200
		• Patate	200
• Frutta fresca	180	• Yogurt naturale o alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
		• Budino	100
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo	30	• Passato di verdura	250
		• Crema di riso	30
		• Pastina al pomodoro	40
		• Pasta o riso all' olio	40
• Grana	10		
• Olio	10		
• Formaggio fresco	100	• Carne bianca o rossa	100
		• Affettato tacchino	70
		• Formaggio stagionato	80
• Verdura	200	• Verdura cruda mista	100
		• Purè di patate	200
		• Patate	200
• Frutta fresca	180	• Yogurt naturale o alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
		• Budino	100

# **DIETA COVID 2000**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta COVID è rivolta a pazienti affetti da infezione da SARS COV 2 che necessitano di elevati apporti calorico proteici.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2000 Kcal

**Proteine:** 90 g (18 %)

**Lipidi:** 76 g (34%)

**Glucidi:** 235 g (48 %)

**Fibre:** 14 g



Dieta COVID			Kcal 2000
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte ps	150	• Caffelatte	200
		• Caffè orzo / The	250
• Fette biscottate	30	• Biscotti	50
		• Pane comune	50
• Yogurt naturale	125	• Yogurt intero frutta	125
		• Frutta fresca	180
<b>Pranzo</b>			
• Pasta del giorno	80	• Pasta all' olio o al pomodoro	80
		• Riso all' olio	80
		• Passato di verdura	250
		• Pastina in brodo	30
		• Semolino	30
• Grana	10		
• Olio	10		
• Grissini	25	• Pane comune	50
		• Cracker	25
• Carne bianca o rossa	100	• Pesce	130
		• Prosciutto cotto	70
		• Formaggio fresco	100
		• Formaggio semi stagionato	80
• Verdura cotta	200	• Purè di patate	200
		• Patate	200
• Yogurt naturale o alla frutta	125	• Frutta fresca	180
		• Purea di frutta	100
		• Budino	100
<b>Cena</b>			
• Pastina in brodo	30	• Passato di verdura	250
		• Crema di riso	30
		• Pastina al pomodoro	40
		• Pasta o riso all' olio	40
• Grana	10		
• Olio	10		
• Formaggio fresco	100	• Carne bianca o rossa	100
		• Affettato tacchino	70
		• Formaggio semi stagionato	80
• Purè	200	• Verdura cruda mista	100
		• Verdura cotta	200
		• Patate	200
• Budino	100	• Yogurt naturale o alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
		• Frutta fresca	180

# **DIETA COVID CREMOSA 1600**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta COVID Cremosa è rivolta a pazienti affetti da infezione da SARS COV 2 ed alterazioni della funzionalità deglutitoria che necessitano di elevati apporti calorico proteici.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 1600 Kcal

**Proteine:** 70 g (17 %)

**Lipidi:** 64 g (33 %)

**Glucidi:** 192 g (48 %)

**Fibre:** 11 g

Dieta COVID cremosa			Kcal 1600
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte ps	150	• Caffelatte	200
		• Caffè orzo	250
		• The	250
		• Yogurt intero	125
• Biscotti	50	• Fette frullate	30
		• Biscotti frullati	50
• Yogurt naturale	125	• Yogurt intero alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
		• Budino	100
<b>Pranzo</b>			
• Semolino	30	• Passato di verdura	250
• Grana	10		
• Olio	10		
• Carne frullata bianca o rossa	100	• Formaggio fresco	100
		• Omogeneizzato di carne/pesce/prosciutto	160
• Verdura passata	200	• Purè di patate	200
• Budino	100	• Yogurt naturale o alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Crema di riso	30	• Passato di verdura	250
• Grana	10		
• Olio	10		
• Formaggio fresco	100	• Carne frullata	100
		• Omogeneizzato di carne/pesce/prosciutto	160
• Purè	200	• Verdura cotta passata	200
• Budino	100	• Yogurt naturale o alla frutta	125
		• Purea di frutta	100

# **DIETA COVID CREMOSA 2000**

## **INDICAZIONI E CARATTERISTICHE**

La Dieta COVID Cremosa è rivolta a pazienti affetti da infezione da SARS COV 2 ed alterazioni della funzionalità deglutitoria che necessitano di elevati apporti calorico proteici.

## **COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA**

**Apporto calorico:** 2000 Kcal

**Proteine:** 80 g (16 %)

**Lipidi:** 81 g (36 %)

**Glucidi:** 241 g (48 %)

**Fibre:** 15 g

Dieta COVID cremosa			Kcal 2000
Alimenti	g	Sostituzioni	g
<b>Colazione</b>			
• Latte ps	150	• Caffelatte	200
		• Caffè orzo	250
		• The	250
• Biscotti	50	• Biscotti frullati	50
		• Fette frullate	30
• Yogurt naturale	125	• Yogurt intero frutta	125
		• Frutta passata	100
• Zucchero	10		
<b>Pranzo</b>			
• Semolino	30	• Passato di verdura	250
• Grana	10		
• Olio	10		
• Carne frullata bianca o rossa	100	• Formaggio fresco	100
		• Omogeneizzato di carne/pesce/prosciutto	160
• Purè di patate	200	• Verdura cotta passata	200
• Purea di frutta	100	• Budino	100
		• Yogurt naturale	125
		• Yogurt alla frutta	125
• Budino	100	• Yogurt naturale	125
		• Yogurt alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
<b>Cena</b>			
• Crema di riso	30	• Passato di verdura	250
• Grana	10		
• Olio	10		
• Formaggio fresco	100	• Carne frullata	100
		• Omogeneizzato di carne/pesce/prosciutto	160
• Purè	200	• Verdura cotta passata	200
• Budino	100	• Yogurt naturale	125
		• Yogurt alla frutta	125
		• Purea di frutta	100
• Purea di frutta	100	• Yogurt naturale	125
		• Yogurt alla frutta	125
		• Budino	100