

ALLEGATO 1- Lotto N° 3

PRONTUARIO DIETETICO

Affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino - Ist , A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni – suddivisa in 4 lotti

n° gara: _____ - Lotto n° 3 cig.....

Elenco diete:

n°	VITTO COMUNE	calorie
1	Dieta Normocalorica	2400
2	Dieta Normocalorica morbida	2400
3	Dieta Normocalorica islamica	2400
4	Dieta Ipercalorica	3200

	DIETE SPECIALI STANDARD	calorie
5	Diabete/ Ipertrigliceridemia	1900
6	Diabete Anziano “Morbida”	1900
7	Diabete/ Obesità/ Ipertrigliceridemia/ Ipercolesterolemia/ Epatopatia	1500
8	Diabete/ Obesità/ Ipertrigliceridemia/ Ipercolesterolemia	1300
9	Ipertensione Art/ Scompenso cardiaco/ Epatopatia ascitogena/ Dislipidemia	2000
10	Ipertensione Art/ Scompenso cardiaco/ Epatopatia ascitogena/ Obesità/ Diabete/ Dislipidemia	1500
11	Ipertensione Art/ Scompenso cardiaco/ Epatopatia ascitogena/ Obesità/ Diabete/ Dislipidemia	1300
12	Cardiopatia/ Epatopatia/ Ipercolesterolemia	1900
13	Cardiopatia ipocalorica	1200
14	Senza glutine	2300
15	Senza glutine/ Diabete/ Dislipidemia	1800
16	Senza glutine/ Obesità/ Diabete/ Dislipidemia	1500
17	Disfagia cremosa base	1700
18	Disfagia semisolida	1700
19	Insufficienza renale: ipoproteica, proteine totali gr. 31	2000
20	Insufficienza renale: ipoproteica, proteine totali gr. 47	2000
21	Insufficienza renale/ Obesità/ Diabete: ipoproteica, proteine totali gr.46	1500
22	Ridotto contenuto di fibre 1	1400
23	Ridotto contenuto di fibre 2	2000
24	Diarrea, astringente	1700
25	Preparazione esami addome, a basso contenuto scorie	1600
26	Preparazione esami intestino, priva di scorie	1150
27	Pre-operatoria	500
28	Liquida pre/post operatoria	--
29	Post-operatoria 1	300
30	Post-operatoria 2	800
31	Post-operatoria 3	1250
32	Precoce post-operatoria colon, 1° giornata	600
33	Precoce post-operatoria colon, 2° giornata	900
34	Precoce post-operatoria colon 3° giornata	1200
35	Rialimentazione 1 pancreatite/ gastrectomia	700
36	Rialimentazione 2 pancreatite	800
37	Rialimentazione 3 pancreatite	1200
38	Rialimentazione 2 gastrectomia	1400
39	Rialimentazione 3 gastrectomia	1900
40	Liquida post-chirurgia dell'obesità	400
41	Fredda	1500
42	Ipercatabolismo	4000
43	Dialisi	1900
44	Dialisi Obesità/Diabete	1600
45	Ileostomia 1	1000

	DIETE SPECIALI STANDARD	calorie
46	Ileostomia 2	1700
47	Semisolida per ustionati	2600

VITTO COMUNE

1 DIETA NORMOCALORICA

1.1 INDICAZIONI

KCal 2450

Situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare

Protidi g. 93 pari al 16%
Lipidi g. 82 “ “ 30%
Glucidi g. 335 “ “ 54%

1.2 CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

CONDIMENTI DELLA GIORNATA:

Zucchero g. 20
Olio extra vergine d'oliva g. 35

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Latte fresco intero/parzialmente scremato g. 200
Biscotti g. 60

yogurt bianco/frutta g. 125
fette biscottate g. 60
fette biscottate g. 30 +
marmellata g. 25/30

PRANZO: Pasta g. 100
Grana g. 5
Carne g. 130

Riso g. 100
Pesce g. 180
Prosciutto g. 80
Formaggio g. 100

Pane g. 60
Verdura cotta g. 200
Frutta g. 150

Grissini g. 45
polpa di frutta g. 100
Dessert

CENA : Pastina in brodo g. 40
Pane g. 60
Patate lesse g. 200
Frutta g. 150

pastina in passato di verdura
pastina in minestrone di verdura
Verdura cotta g. 200
vedere sostituzioni pranzo

2 DIETA NORMOCALORICA MORBIDA

2.1 INDICAZIONI

Paziente con problemi di masticazione o con disfagia lieve.
Disfagia in fase di svezzamento
Paziente anziano

	KCal	2400
Protidi g.	98	pari al 17%
Lipidi g.	68	pari al 25%
Glucidi g.	349	pari al 58%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, semisolida.

Pasta di piccole dimensioni, cibi ed elaborati alimentari soffici, di facile masticazione (ad es. polpette, sformati, polpettoni e torte di verdura, filetti di pesce)

La frutta fresca deve essere di consistenza morbida.

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

il budino del pranzo può essere consumato come spuntino pomeridiano

Potrebbe essere richiesta la sostituzione della carne tritata con carne frullata o omogeneizzato

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 20
Olio extra vergine d'oliva g. 35

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Latte fresco intero/parzialmente scremato g. 200

Biscotti infanzia g. 60 biscotto granulato g. 40

PRANZO: Pasta g. 80
Grana g. 10
Pane g. 60
Carne tritata g. 130

Riso g. 80

pesce g. 180
prosciutto tritato g. 80
formaggio tipo quark g. 60

Patate lessate g. 150
Frutta fresca g. 150

purea di patate g. 150
frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

Budino g. 100

CENA : Pastina in brodo g. 40

semolino in brodo

Grana g. 10
Pane g. 60
Prosciutto tritato g. 80
Patate lessate g. 150

Frutta cotta g. 150

pastina in passato di verdura

vedere sostituzioni pranzo
purea di patate g. 150
verdura cotta tritata (foglie verdi)
polpa di frutta g. 100

3 DIETA NORMOCALORICA ISLAMICA

3.1 INDICAZIONI

Pazienti di religione islamica

KCal 2450

Protidi g.	93	pari al 16%
Lipidi g.	82	pari al 30%
Glucidi g.	335	pari al 54%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica

NUMERO PASTI : 3

NOTE: priva di carne e insaccati di maiale

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	20
Olio extra vergine d'oliva	g.	35

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE	Latte fresco intero/parzialmente scremato	g. 200	yogurt bianco/frutta	g. 125
	Biscotti	g. 60	fette biscottate	g. 60
			fette biscottate	g. 30 +
			marmellata	g. 25/30
PRANZO:	Pasta	g. 100	Riso	g. 100
	Grana	g. 5		
	Carne	g. 130	Pesce	g. 180
			Formaggio	g. 100
	Pane	g. 60	grissini	g. 45
	Verdura cotta	g. 200		
	Frutta fresca	g. 150	polpa di frutta	g. 100
			dessert	
CENA :	Pastina in brodo	g. 40	pastina in passato di verdura	
			pastina in minestrone di verdura	
	Grana	g. 5		
	Formaggio	g. 100	vedere sostituzioni pranzo	
	Pane	g. 60		
	Patate lesse	g. 200		
	Frutta	g. 150	vedere sostituzioni pranzo	

4 DIETA IPERCALORICA

- 4.1 INDICAZIONI:** ad alta densita' calorica
pazienti che necessitano di porzioni maggiorate

KCal 3240	
Protidi g.	131 pari al 16%
Lipidi g.	82 pari al 23%
Glucidi g.	497 pari al 61%

- 4.2 CARATTERISTICHE GENERALI**
Ipercalorica

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Il budino del pranzo può essere consumato come spuntino pomeridiano

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	20
Olio extra vergine d'oliva	g.	40

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero	g.	250
	Fette biscottate	g.	45
	Marmellata	g.	25/30

PRANZO:	Pasta	g.	150
	Grana	g.	10
	Carne	g.	150
	Pane	g.	120
	Verdura cotta	g.	200
	Frutta	g.	150
	Budino	g.	100

Riso	g.	150
Pesce	g.	200
Prosciutto	g.	100
Formaggio	g.	100

CENA :	Pastina in brodo o in passato di verdura	g.	50	
	Grana	g.	10	
	Prosciutto	g.	100	vedere sostituzioni pranzo
	Pane	g.	120	
	Patate lesse	g.	200	purea di patate g. 200
	Frutta	g.	150	polpa di frutta g. 100

DIETE SPECIALI

STANDARD

5 DIETA PER DIABETE/IPERTRIGLICERIDEMIA

5.1 INDICAZIONI

Diabete /Ipertrigliceridemia

KCal 1940

Protidi g.	95	pari al	19%
Lipidi g.	58	pari al	27%
Glucidi g.	260	pari al	54%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, a ridotto contenuto di zuccheri semplici.

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

ALIMENTI DA EVITARE: Zucchero, miele, marmellata, budino

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 40

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

Latte fresco intero/parzialmente scremato	g. 200		
Fette biscottate	g. 45	Pane	g. 60

PRANZO:

Pasta	g. 70	Riso	g. 70
Grana	g. 5		
Carne	g. 120	Pesce	g. 150
		Prosciutto	g. 80
		Formaggio	g. 80
Pane	g. 60	insalata	g. 70
Verdura cotta	g. 200	frutta cotta	g. 150
Frutta fresca	g. 150	polpa di frutta	g. 100

CENA :

Pastina in brodo	g. 30	passato di verdure+pastina	g. 30
Grana	g. 5		
Prosciutto	g. 80	vedere sostituzioni pranzo	
Pane	g. 60		
Verdura cotta	g. 200		
Frutta fresca	g. 150	frutta cotta	g. 150
		polpa di frutta	g. 100

6 DIETA DIABETE ANZIANO “MORBIDA “

6.1 INDICAZIONI

Paziente anziano diabetico con problemi di masticazione
Disfagia lieve

KCal 1880

Protidi g.	89	pari al	19%
Lipidi g.	59	pari al	28%
Glucidi g.	247	pari al	53%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, a pasti frazionati, semisolida

Pasta di piccole dimensioni, cibi ed elaborati alimentari soffici, di facile masticazione (ad es. polpette, sformati, polpettoni e torte di verdura, filetti di pesce)

La frutta fresca deve essere di consistenza morbida

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Potrebbe essere richiesta la sostituzione della carne tritata con carne frullata o omogeneizzato

ALIMENTI DA EVITARE: zucchero, miele, marmellata, budino, dolci.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Latte fresco intero/parzialmente scremato g. 200
Fette biscottate g. 45

yogurt bianco/frutta g. 125

PRANZO:

Pasta	g.	60
Grana	g.	10
Pane	g.	60
Carne tritata	g.	120
Verdura cotta tritata	g.	200
Frutta fresca	g.	150

Riso g. 60

prosciutto tritato g. 80
pesce g. 150

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100
yogurt magro g. 125

CENA :

Pastina in brodo	g.	30
Grana	g.	10
Pane	g.	60
Prosciutto tritato	g.	80
Patate lesse	g.	100

semolino in brodo

purea di patate g. 150
verdura cotta tritata g. 200

Frutta g. 150

succo di mela senza zucchero g. 200
polpa di frutta

7 DIETA PER DIABETE/OBESITA'/IPERTRIGLICERIDEMIA/IPERCOLESTEROLEMIA/EPATOPATIA

7.1 INDICAZIONI

Diabete/Obesità

Ipertrigliceridemia

Ipercolesterolemia (*)

Epatopatia

(*)per la dieta ipocolesterolemica: limitare l'assunzione di formaggio a due volte alla settimana. Evitare uova, cibi confezionati con uova e formaggi, panna burro e besciamella.

KCal 1500

Protidi g.	83	pari al	22%
Lipidi g.	47	pari al	28%
Glucidi g.	190	pari al	50%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipercalorica, a ridotto contenuto di zuccheri semplici

NUMERO PASTI : 3

ALIMENTI DA EVITARE: zucchero, miele, marmellata, budino, dolci, succhi di frutta

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Latte fresco parzialmente scremato g. 200

Fette biscottate g. 30

PRANZO:

Pasta	g.	60
Grana	g.	10
Carne tritata	g.	120

Pane	g.	30
Verdura cotta	g.	200
Frutta fresca	g.	150

Riso g. 60

pesce	g.	150
prosciutto	g.	80
formaggio	g.	80
grissini	g.	15

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

CENA :

Pastina in brodo	g.	30
Grana	g.	10
Pesce	g.	150
Pane	g.	30
Verdura cotta	g.	200
Frutta fresca	g.	150

passato di verdura+pastina g. 30
riso g. 30

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

8 DIETA PER DIABETE/ OBESITA'/IPERTRIGLICERIDEMIA/IPERCOLESTERO- LEMIA

8.1 INDICAZIONI

Diabete/Obesità

Ipertrigliceridemia

Ipercolesterolemia (*)

KCal 1300

Protidi g. 70 pari al 21%

Lipidi g. 41 pari al 27%

Glucidi g. 178 pari al 52%

(*)per la dieta ipocolesterolemica: limitare l'assunzione di formaggio a due volte alla settimana. Evitare uova, cibi confezionati con uova e formaggi, panna burro e besciamella.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipercalorica, a ridotto contenuto di zuccheri semplici

NUMERO PASTI : 3

NOTE: verdure scondite, con aggiunta di una fetta o succo di limone o aceto

ALIMENTI DA EVITARE: zucchero, miele, marmellata, budino, dolci, succhi di frutta

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 20 (per la preparazione dei pasti)

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Latte fresco parzialmente scremato g. 200

Fette biscottate g. 15

PRANZO:

Pasta g. 50

Grana g. 5

Carne tritata g. 120

Riso g. 50

pesce g. 150

prosciutto g. 80

formaggio g. 80

Grissini g. 15

Verdura cotta g. 200

Frutta fresca g. 150

frutta cotta g. 150

polpa di frutta g. 100

CENA :

Pastina in brodo g. 20

Grana g. 5

Prosciutto g. 60

Pane g. 60

Verdura cotta g. 200

Frutta fresca g. 150

passato di verdura+pastina g. 20
riso g. 20

vedere sostituzioni pranzo

frutta cotta g. 150

polpa di frutta g. 100

9 DIETA IPERTENSIONE ARTERIOSA/ SCOMPENSO CARDIACO/ EPATOPATIA ASCITOGENA / DISLIPIDEMIA

9.1 INDICAZIONI

Ipertensione arteriosa / scompenso cardiaco	Protidi g.	93	KCal	2050	pari al	18%
Epatopatia ascitogena / dislipidemia*	Lipidi g.	57			pari al	25%
	Glucidi g.	292			pari al	57%

*Per la dieta dislipidemica evitare uova, cibi confezionati con uova e formaggio, burro, panna e besciamella.

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, a ridotto contenuto di sodio

NUMERO PASTI : 3

NOTE: non aggiungere grana ai primi piatti - non aggiungere sale negli alimenti in fase di preparazione

Le sostituzioni a base di prosciutto e formaggio non più di due volte alla settimana.

ALIMENTI DA EVITARE: Cibi in scatola – alimenti salati in superficie – dadi e preparati da brodo -

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva	g.	40
Zucchero	g.	5

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero/parzialmente scremato g.	200	
	Fette biscottate senza sale g.	30	Pane senza sale g. 50
PRANZO:	Pasta	g. 80	Riso g. 80
	Carne	g. 120	Pesce g. 150
			Prosciutto g. 80
			Formaggio g. 80
	Pane senza sale	g. 60	
	Verdura cotta	g. 200	
	Frutta	g. 150	
CENA :	Pastina in brodo vegetale g.	30	passato di verdure+pastina
	Pesce	g. 150	vedere sostituzioni pranzo
	Pane senza sale	g. 60	
	Patate lesse	g. 200	
	Frutta	g. 150	frutta cotta g. 150
			polpa di frutta g. 100

10 DIETA PER IPERTENSIONE ARTERIOSA – SCOMPENSO CARDIACO – EPATOPATIA ASCITOGENA – OBESITA' - DIABETE – DISLIPIDEMIA

10.1 INDICAZIONI

Ipertensione arteriosa, scompenso cardiaco, epatopatia
ascitogena associate a obesità e/o Diabete e/o Dislipidemia*

		KCal 1500
Protidi	g. 80	pari al 21%
Lipidi	g. 49	pari al 29%
Glucidi	g. 182	pari al 50%

*Per la dieta dislipidemica evitare uova, cibi confezionati con uova e formaggio, burro, panna e besciamella.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, iposodica, a ridotto contenuto di zuccheri semplici ed ipolipidica

NUMERO PASTI : 3

NOTE: non aggiungere grana ai primi piatti - non aggiungere sale negli alimenti in fase di preparazione

Le sostituzioni a base di prosciutto e formaggio non più di due volte alla settimana.

ALIMENTI DA EVITARE: Zucchero, miele, marmellata, budino, dolci, succhi di frutta, cibi in scatola – alimenti salati in superficie – dadi e preparati da brodo

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

Latte fresco parzialmente scremato g. 200
Fette senza sale g. 30

Pane senza sale g. 50

PRANZO:

Pasta g. 50
Carne g. 120

Riso g. 50
Pesce g. 150
Prosciutto g. 80
Formaggio g. 80

Pane senza sale g. 35
Verdura cotta g. 200
Frutta g. 150

CENA :

Pastina in brodo vegetale g. 20
Pesce g. 150
Pane senza sale g. 35
Verdura cotta g. 200
Frutta g. 150

passato di verdure+pastina g.20

vedere sostituzioni pranzo

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

11 DIETA PER IPERTENSIONE (ARTERIOSA) – SCOMPENSO CARDIACO – EPATOPATIA ASCITOGENA – OBESITA' - DIABETE – DISLIPIDEMIA

11.1 INDICAZIONI

Ipertensione arteriosa, scompenso cardiaco, epatopatia ascitogena associate a obesità e/o Diabete e/o Dislipidemia*

Protidi	g.	77	pari al	24%
Lipidi	g.	35	pari al	25%
Glucidi	g.	164	pari al	51%

KCal 1300

*Per la dieta dislipidemica evitare uova, cibi confezionati con uova e formaggio, burro, panna e besciamella.

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, iposodica, a ridotto contenuto di zuccheri semplici ed ipolipidica

NUMERO PASTI : 3

NOTE: non aggiungere grana ai primi piatti - non aggiungere sale negli alimenti in fase di preparazione

Le sostituzioni a base di prosciutto e formaggio non più di due volte alla settimana.

ALIMENTI DA EVITARE: Zucchero, miele, marmellata, budino, dolci, succhi di frutta, cibi in scatola – alimenti salati in superficie – dadi e preparati da brodo

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

Latte fresco parzialmente scremato g. 200

Fette senza sale g. 15

Pane senza sale g. 30

PRANZO:

Pasta g. 50
Carne g. 120

Riso g. 50
Pesce g. 150
Prosciutto g. 80
Formaggio g. 80
Pane senza sale g. 35

Grissini senza sale g. 15
Verdura cotta g. 200
Frutta g. 150

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

CENA :

Pastina in brodo vegetale g. 20
Pesce g. 150
Pane senza sale g. 60
Verdura cotta g. 200
Frutta g. 150

passato di verdure+pastina g.20
riso g. 20

vedere sostituzioni pranzo

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

12 DIETA PER CARDIOPATIA/EPATOPATIA/IPERCOLESTEROLEMIA

12.1 INDICAZIONI

Cardiopatìa/epatopatia/ipercosterolemia *

KCal 1900

Protidi g.	93	pari al	19%
Lipidi g.	49	pari al	23%
Glucidi g.	275	pari al	58%

(*) per la dieta ipocolesterolemica: limitare l'assunzione di formaggio a due volte alla settimana.

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, ipolipidica

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

ALIMENTI DA EVITARE: uova, cibi confezionati con uova e formaggi, panna, burro e besciamella

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g.	30
Zucchero g.	10

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

Latte fresco parzialmente scremato g.	200
Fette senza sale g.	30
Marmellata g.	30

Pane g. 50

PRANZO:

Pasta g.	80
Grana g.	5
Carne g.	120

Riso g. 80

Pesce g. 150
Prosciutto g. 80

Pane g.	35
Verdura cotta g.	200
Frutta g.	150

insalata g. 70

CENA :

Pastina in brodo g.	30
Grana g.	5
Pesce g.	150
Pane g.	60
Patate lesse g.	200
Frutta g.	150

passato di verdure+pastina g.30

vedere sostituzioni pranzo
Formaggio g. 80

frutta cotta g. 150
polpa di frutta g. 100

13 DIETA CARDIOPATIA IPOCALORICA

13.1 INDICAZIONI

Cardiopatìa / dislipidemia associate a obesità

KCal 1251

Protidi g.	60	pari al	19%
Lipidi g.	39	pari al	28%
Glucidi g.	165	pari al	53%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, ipolipidica

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Limitare l'assunzione di formaggio a due volte alla settimana

ALIMENTI DA EVITARE: Evitare uova, cibi confezionati con uova e formaggi, panna, burro e besciamella

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

The
Fette biscottate g. 30

Biscotti g. 30

PRANZO:

Pasta g. 50
Grana g. 10
Carne magra g. 100

Fette biscottate g. 15
Patate lessate g. 100
Polpa di frutta g. 100

Pesce g. 130
Prosciutto g. 60

frutta cotta g. 150

CENA :

Pastina in brodo g. 20
Grana g. 10
Prosciutto g. 60
Fette biscottate g. 15
Patate lessate g. 100
Polpa di frutta g. 80

passato di verdure+pastina g.20

vedere sostituzioni pranzo

14 DIETA SENZA GLUTINE

14.1 INDICAZIONI

Celiachia

KCal 2320

Protidi g.	85	pari al	15%
Lipidi g.	79	pari al	30%
Glucidi g.	316	pari al	55%

CARATTERISTICHE GENERALI

Priva di glutine

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Non somministrare caffè d'orzo, non utilizzare dadi da brodo e farina nella preparazione dei cibi. Gli alimenti utilizzati devono essere, comunque, conformi al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Nella preparazione e cottura usare utensili dedicati

ALIMENTI DA EVITARE

Alimenti con frumento, orzo, segale, avena, kamut, farro e loro derivati; cibi confezionati con i suddetti ingredienti e loro farine.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	20
Olio extra vergine d'oliva	g.	30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero/parzialmente scremato	g. 200	
	Pane senza glutine	g. 50	Biscotti senza glutine g. 30
	Marmellata	g. 30	
PRANZO:	Pasta senza glutine	g. 100	Riso g. 100
	Grana	g. 5	
	Carne	g. 120	Pesce g. 150
			prosciutto g. 80
			Formaggio g. 100
	Pane senza glutine	g. 50	
	Verdura cotta	g. 200	insalata g. 70
	Frutta	g. 150	
CENA :	Riso	g. 100	- minestra di verdura+ g. 40 pasta senza glutine
			- pizza senza glutine (prodotto dietetico pronto)
	Grana	g. 5	
	Prosciutto	g. 80	- vedere sostituzioni pranzo
	Pane senza glutine	g. 50	
	Patate lesse	g. 200	

Frutta	g. 150	polpa di frutta	g. 100
		frutta cotta	g. 150

15 DIETA SENZA GLUTINE/DIABETE/DISLIPIDEMIA

15.1 INDICAZIONI

Celiachia associata a diabete/dislipidemia

KCal 1800

Protidi g.	77	pari al	17%
Lipidi g.	63	pari al	32%
Glucidi g.	230	pari al	51%

CARATTERISTICHE GENERALI

Priva di glutine

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Non somministrare caffè d'orzo, non utilizzare dadi da brodo e farina nella preparazione dei cibi. Gli alimenti utilizzati devono essere, comunque, conformi al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Nella preparazione e cottura usare utensili dedicati

ALIMENTI DA EVITARE

Alimenti con frumento, orzo, segale, avena, kamut, farro e loro derivati; cibi confezionati con i suddetti ingredienti e loro farine.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	20
Olio extra vergine d'oliva	g.	30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero/parzialmente scremato	g. 200	
	Biscotti senza glutine	g. 40	Pane senza glutine g. 50
PRANZO:	Pasta senza glutine	g. 80	Riso g. 80
	Grana	g. 5	
	Carne	g. 120	Pesce g. 150
			prosciutto g. 80
			Formaggio g. 100
	Pane senza glutine	g. 50	
	Verdura cotta	g. 200	insalata g. 70
	Frutta	g. 150	
CENA	Pasta senza glutine g. 40 in minestra - minestra di verdura+ g. 40 riso		
	- pizza senza glutine (prodotto dietetico pronto)		
	Grana	g. 5	
	Prosciutto	g. 80	- vedere sostituzioni pranzo
	Pane senza glutine	g. 50	
	Verdura cotta	g. 200	insalata g. 70
	Frutta	g. 150	polpa di frutta g. 100

frutta cotta g. 150

16 DIETA SENZA GLUTINE/OBESITA'/ DIABETE /DISLIPIDEMIA

16.1 INDICAZIONI

Celiachia associata a diabete/obesità/dislipidemia

KCal 1500

Protidi g.	71	pari al	19%
Lipidi g.	56	pari al	33%
Glucidi g.	178	pari al	48%

CARATTERISTICHE GENERALI

Priva di glutine, ipolipidica e a ridotto contenuto di zuccheri semplici

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Non somministrare caffè d'orzo, non utilizzare dadi da brodo e farina nella preparazione dei cibi. Gli alimenti utilizzati devono essere, comunque, conformi al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia. Nella preparazione e cottura usare utensili dedicati

ALIMENTI DA EVITARE

Alimenti con frumento, orzo, segale, avena, kamut, farro e loro derivati; cibi confezionati con i suddetti ingredienti e loro farine.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero/parzialmente scremato		g. 200	
	Fette biscottate senza glutine g. 30			Pane senza glutine g. 50
PRANZO:	Pasta senza glutine	g. 50		Riso g. 50
	Grana	g. 5		
	Carne	g. 120		Pesce g. 150
				prosciutto g. 80
	Pane senza glutine	g. 50		
	Verdura cotta	g. 200		insalata g. 70
	Frutta	g. 150		
CENA	Minestra + g. 30 pasta senza glutine o g. 30 riso			
	Grana	g. 5		
	Prosciutto	g. 80		- vedere sostituzioni pranzo
	Pane senza glutine	g. 50		
	Verdura cotta	g. 200		insalata g. 70
	Frutta	g. 150		polpa di frutta g. 100 frutta cotta g. 150

17 DIETA PER DISFAGIA CREMOSA BASE

17.1 INDICAZIONI

Paziente con all'ingresso screening positivo alla disfagia, in attesa di valutazione diagnostica

KCal 1700

Protidi g. pari al 14%
Lipidi g. pari al 47%
Glucidi g. pari al 39%

CARATTERISTICHE GENERALI

Alimenti frullati e omogeneizzati

NUMERO PASTI : 3 + 2 spuntini (vedi note)

NOTE: la consistenza potrà essere ulteriormente modificata dal personale di reparto diluendo con latte o brodo o addensando con polvere addensante.

I dessert in aggiunta al pranzo e alla cena sono da consumare nel pomeriggio e nella tarda serata come spuntini.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 10 (*)

Olio extra vergine d'oliva g. 50 (di cui 10 g in aggiunta ad ogni pasto)

(*)in caso di paziente diabetico secondo valutazione medica

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero/parzialmente scremato	g. 250	
	Biscotto granulare solubile	g. 30	
PRANZO:	Semolino in brodo	g. 25	crema di riso g. 25
	Grana	g. 10	(da utilizzare nel frullato)
	Omogeneizzato di manzo	g. 80	omogeneizzato pollo
			omogeneizzato pesce
			omogeneizzato prosciutto
	Pure di patate	g. 100	
	Polpa di frutta	g. 100	omogeneizzato di frutta g. 80
	Brodo		
	Yogurt cremoso	g. 125	polpa di frutta g. 100 (privo di pezzi di frutta)
CENA :	Pastina in brodo	g. 25	passato di verdura + g 25 pastina
	Grana	g. 10	(da utilizzare nel frullato)
	Omogeneizzato di manzo	g. 80	vedere sostituzioni pranzo
	Purea di patate	g. 100	
	Polpa di frutta	g. 100	omogeneizzato di frutta g. 80
	Brodo		
	Budino	g. 100	polpa di frutta g. 100

18 DIETA PER DISFAGIA SEMISOLIDA

18.1 INDICAZIONI:

Dieta semisolida per paziente disfagico

KCal 1700

Protidi g. pari al 17%

Lipidi g. pari al 43%

Gludici g. pari al 40%

CARATTERISTICHE GENERALI

Alimenti frullati e omogeneizzati scelti a partire dal menu standard

NUMERO PASTI : 3 + 2 spuntini (vedi note)

NOTE: la consistenza potrà essere ulteriormente modificata dal personale di reparto diluendo con latte o brodo o addensando con polvere addensante.

I dessert in aggiunta al pranzo e alla cena sono da consumare nel pomeriggio e nella tarda serata come spuntini.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 10 (*)

Olio extra vergine d'oliva g. 50 (di cui 10 g in aggiunta ad ogni pasto)

(*)in caso di paziente diabetico secondo valutazione medica

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:	Latte fresco intero/parzialmente scremato	g. 250	
	Biscotto granulare solubile	g. 30	
PRANZO:	Pasta	g. 50	
	Grana	g. 10 (da utilizzare nel frullato)	
	Carne	g. 80	prosciutto g. 50
			Pesce g. 100
	Verdura cotta	g. 150	
	Polpa di frutta	g. 100	omogeneizzato di frutta g. 80
	Brodo		
	Yogurt cremoso	g. 125	polpa di frutta g. 100 (privo di pezzi di frutta)
	Pastina in brodo	g. 25	passato di verdura + g. 25 pastina
	Grana	g. 10 (da utilizzare nel frullato)	
CENA :	Omogeneizzato di manzo	g. 80	vedere sostituzioni pranzo
	Purea di patate	g. 100	
	Polpa di frutta	g. 100	omogeneizzato di frutta g. 80
	Brodo		
	Budino	g. 100	polpa di frutta g. 100

19 DIETA PER INSUFFICIENZA / CIRROSI SCOMPENSATA IPOPROTERICA (proteine totali g. 31)

19.1 INDICAZIONI

Insufficienza renale
Cirrosi epatica scompensata

KCal 2000

Protidi g.	31	pari al	6%
Lipidi g.	67	pari al	30%
Glucidi g.	324	pari al	64%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipoproteica con alimenti aproteici (proteine totali g. 31) a tenore di sodio controllato

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Potrebbe essere richiesta la preparazione dei cibi senza aggiunta di sale. Sodio contenuto negli alimenti < 200 mg.

ALIMENTI DA EVITARE

Pasta comune, riso, polenta, legumi, pane biscotti e fette biscottate normali, latte.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	20
Olio extra vergine d'oliva	g.	40

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

The o caffè	
Fette biscottate aproteiche	g. 60
Marmellata	g. 30
Succo di frutta	g. 200

Biscotti aproteici g. 40

PRANZO:

Pasta aproteica	g.	80
Carne	g.	60
Pane aproteico	g.	60
Verdura cotta	g.	200
Frutta	g.	150

Pesce	g. 80
Prosciutto	g. 60
fette aproteiche	g. 40

CENA :

Pastina aproteica	g.	30
Formaggio	g.	50
Pane aproteico	g.	60
Verdura cotta	g.	200
Frutta	g.	150

(in brodo vegetale o minestra)
vedere sostituzioni pranzo

fette aproteiche g. 40

20 DIETA PER INSUFFICIENZA RENALE/ CIRROSI SCOMPENSATA IPOPROTEICA – (proteine totali g. 47)

20.1 INDICAZIONI

Insufficienza renale
Cirrosi epatica scompensata

KCal 2000

Protidi g. 47 pari al 10%
Lipidi g. 65 pari al 29%
Glucidi g. 305 pari al 61%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipoproteica con alimenti aproteici (proteine totali g. 47) a tenore di sodio controllato

NUMERO PASTI : 3

NOTE: Potrebbe essere richiesta la preparazione dei cibi senza aggiunta di sale. Sodio contenuto negli alimenti < 200 mg.

ALIMENTI DA EVITARE

Pasta comune, riso, polenta, legumi, pane biscotti e fette biscottate normali, latte.

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The o caffè

Fette biscottate aproteiche g. 60
Marmellata g. 30
Succo di frutta g. 200

Biscotti aproteici g. 40

PRANZO: Pasta aproteica Carne

g. 80
g. 100

Pesce g. 130
Prosciutto g. 70

Pane senza sale g. 35
Verdura cotta g. 200
Frutta g. 150

CENA : Pastina aproteica Formaggio Pane senza sale Verdura cotta Frutta

g. 30
g. 50
g. 35
g. 200
g. 150

(in brodo vegetale o minestra)
prosciutto g. 40

21 DIETA PER INSUFFICIENZA RENALE/ OBESITA'/ DIABETE IPOPROTEICA - (proteine totali g. 46)

21.1 INDICAZIONI

Insufficienza renale associata a Obesità, Diabete

KCal 1500

Protidi g.	46	pari al	12%
Lipidi g.	52	pari al	32%
Glucidi g.	207	pari al	56%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, ipoproteica (proteine di roigina **origine** animale gr. 33) , a ridotto contenuto di zuccheri semplici, a tenore controllato di sodio

NUMERO PASTI : 3

NOTE: .

ALIMENTI DA EVITARE

Zucchero, miele, marmellata, budino, aggiunta di sale da cucina sugli alimenti, cibi in scatola, alimenti salati in superficie, pasta e riso comune, latte, legumi, pane biscotti e fette biscottate normali.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: the non zuccherato

Fette aproteiche g. 40

Pane aproteico g. 60

PRANZO:

Pasta aproteica g. 60

Carne g. 100

Pesce g. 130

Prosciutto g. 70

Pane senza sale g. 35

Verdura cotta g. 200

Frutta g. 150

CENA :

Pastina aproteica g. 40
(in brodo)

passato di verdure+pastina aproteica g.40

Formaggio g. 60

vedere sostituzioni pranzo

Pane senza sale g. 35

Verdura cotta g. 200

Frutta g. 150

22 DIETA A RIDOTTO CONTENUTO FIBRE 1

22.1 INDICAZIONI

Rialimentazione post-intervento interessante il tratto enterico.
Colite ulcerosa, morbo di Chron

KCal 1403			
Protidi g.	66	pari al	19%
Lipidi g.	38	pari al	24%
Glucidi g.	199	pari al	57%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, a ridotto contenuto di fibre, ipolipidica

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

Eventuale integratore come spuntino, proposto dal dietista

ALIMENTI DA EVITARE

Latte, formaggi a pasta molle, verdure e frutta in genere, alimenti integrali.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 20
Olio extra vergine d'oliva g. 20 (da utilizzare per la preparazione dei pasti)

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Fette biscottate g. 30

PRANZO:

Pasta asciutta g. 50
Grana g. 5
Carne g. 120

Riso g. 50

Pesce g. 150
Prosciutto g. 80

Fette biscottate g. 15
Succo di mela g. 200

CENA :

Pasta asciutta g. 50
Grana g. 5
Prosciutto g. 80

- vedere sostituzioni pranzo

Fette biscottate g. 15
Succo di mela g. 200

23 DIETA A RIDOTTO CONTENUTO FIBRE 2

23.1 INDICAZIONI

Rialimentazione post-intervento interessante il tratto enterico di proseguimento (2° dieta)
Colite ulcerosa, morbo di Chron

KCal 2017
Protidi g. 66 pari al 19%
Lipidi g. 38 pari al 24%
Glucidi g. 199 pari al 57%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, a ridotto contenuto di fibre, ipolipidica

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

Eventuale integratore come spuntino, proposto dal dietista

ALIMENTI DA EVITARE

Latte, formaggi a pasta molle, verdure e frutta in genere, alimenti integrali, pane poco cotto, mollica di pane.

Zucchero nei casi di pancreatite con iperglicemia.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 20
Olio extra vergine d'oliva g. 30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Fette biscottate g. 30

PRANZO:

Pasta asciutta g. 80
Grana g. 5
Carne g. 120

Patate lesse g. 150
Fette biscottate g. 30
Succo di mela g. 200

Riso g. 80

Pesce g. 150
Prosciutto g. 80

CENA :

Pasta asciutta g. 50
Grana g. 5
Prosciutto g. 80
Patate lesse g. 150
Fette biscottate g. 30
Succo di mela g. 200

- vedere sostituzioni pranzo

24 DIETA PER DIARREA ASTRINGENTE

nuova

24.1 INDICAZIONI

Diarrea

KCal 1690

Protidi g.	86	pari al	20%
Lipidi g.	58	pari al	31%
Glucidi g.	206	pari al	49%

CARATTERISTICHE GENERALI

Povera di fibre con aggiunta di astringente vegetale.

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

ALIMENTI DA EVITARE

Latte, formaggi a pasta molle, verdure e frutta in genere, alimenti integrali, pane poco cotto, mollica di pane.

Zucchero nei casi di pancreatite con iperglicemia.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	10
Olio extra vergine d'oliva	g.	30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Fette biscottate	g.	30
------------------	----	----

PRANZO:

Riso all'olio	g.	80
Grana	g.	10
Carne	g.	120

Patate lesse	g.	200
Grissini	g.	15
Polpa di mela	g.	100+ 1 cucchiaino di HN25

Pasta all'olio	g.80
----------------	------

Pesce	g.	150
-------	----	-----

Prosciutto	g.	80
------------	----	----

Carote lesse	g.	200
--------------	----	-----

Fette biscottate	g.	30
------------------	----	----

CENA :

Pasta asciutta	g.	50
Grana	g.	5
Prosciutto	g.	80
Patate lesse	g.	150
Grissini	g.	30
Succo di mela	g.	200+ 1 cucchiaino di HN25

- vedere sostituzioni pranzo

Fette biscottate	g.	30
------------------	----	----

25 DIETA PER PREPARAZIONE ESAMI ADDOME (a basso contenuto di scorie)

25.1 INDICAZIONI

Preparazione esami diagnostici (ecografia)

KCal 1587

Protidi g.	78	pari al	20%
Lipidi g.	55	pari al	31%
Glucidi g.	195	pari al	49%

CARATTERISTICHE GENERALI

Povera di scorie

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

ALIMENTI DA EVITARE

Verdure e frutta in genere, alimenti integrali, pane poco cotto, mollica di pane.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	10
Olio extra vergine d'oliva	g.	30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Fette biscottate	g.	30
------------------	----	----

PRANZO:

Riso all'olio	g.	80
Grana	g.	10
Carne	g.	120

Pasta all'olio	g.	80
----------------	----	----

Pesce	g.	150
Prosciutto	g.	80

Grissini	g.	15
Succo di mela	ml.	200

Fette biscottate	g.	30
------------------	----	----

CENA :

Riso in brodo	g.	30
Grana	g.	10
Carne	g.	120
Grissini	g.	15
Succo di mela	g.	200

pastina g. 30 in brodo vegetale o di carne

vedere sostituzioni pranzo

26 DIETA PER PREPARAZIONE ESAMI INTESTINO (priva di scorie)

26.1 INDICAZIONI

KCal 1150

Preparazione esami diagnostici (clisma, colonscopia) e preoperatorio intestinale

CARATTERISTICHE GENERALI

Priva di scorie iperproteica

NUMERO PASTI : 3

NOTE: la sera prima dell'esame solo brodo di carne +grana

ALIMENTI DA EVITARE

Verdure e frutta in genere, pasta, cereali e derivati

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 10

Olio extra vergine d'oliva g. 20 solo per preparazione degli alimenti

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Succo di mela g. 200

PRANZO: Brodo vegetale o di carne

Grana g. 10

Carne g. 120

Pesce g. 150

Prosciutto g. 80

Formaggio g. 80

CENA : Brodo vegetale o di carne

Grana g. 10

Carne g. 120

Formaggio g. 80

vedere sostituzioni pranzo

27 DIETA PREOPERATORIA

KCal 530

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 3

NOTE: cena solo minestrina

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 10

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Fette biscottate g. 30

PRANZO: Brodo + pastina g. 30
Carne g. 80
Patate lesse g. 150

CENA : Brodo + pastina g. 30

28 DIETA LIQUIDA PRE/POST- OPERATORIA

28.1 INDICAZIONI

Dieta liquida per post operatoria, preparazione per clima opaco

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 3

NOTE: solo brodo di carne e thè zuccherato nel corso della giornata

ALIMENTI DA EVITARE

Verdure e frutta in genere, pasta, cereali e derivati

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

COLAZIONE: Thè

PRANZO: Brodo vegetale

SPUNTINO: Thè

CENA : Brodo vegetale

29 DIETA POST- OPERATORIA 1

29.1 INDICAZIONI

KCal 300

Rialimentazione nell'immediato post-operatorio

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 2

NOTE: no colazione

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 10

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

COLAZIONE: ////

PRANZO: Brodo vegetale + pastina g. 30

CENA : Brodo vegetale + pastina g. 30

30 DIETA POST- OPERATORIA 2

30.1 INDICAZIONI

KCal 800

Rialimentazione post-operatorio
Proseguimento dieta post-operatoria 1

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 2

NOTE: no colazione

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 15

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

COLAZIONE: ////

PRANZO: Brodo vegetale + pastina g. 30
Carne g. 100
Patate lesse g. 150

CENA : Brodo vegetale + pastina g. 30
Carne g. 100
Patate lesse g. 150

31 DIETA POST- OPERATORIA 3

31.1 INDICAZIONI

Rialimentazione post-operatorio
Proseguimento dieta post-operatoria 2

KCal 1251

Protidi g. 60 pari al 19%
Lipidi g. 39 pari al 28%
Glicidi g. 165 pari al 53%

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 3

NOTE:

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extra vergine d'oliva g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA SOSTITUZIONE

COLAZIONE: Thè

Fette biscottate g. 30 Biscotti g. 30

PRANZO:

Pasta	g. 50	
Grana	g. 10	
Carne magra	g. 100	Pesce g. 130
		Prosciutto g. 60
Patate lesse	g. 100	
Polpa di frutta	g. 100	Frutta cotta g. 150

CENA :

Pastina in brodo	g. 20	passato di verdura +pastina g. 20
Grana	g. 10	
Prosciutto	g. 60	vedere sostituzioni pranzo
Fette biscottate	g. 15	
Patate lesse	g. 100	
Polpa di frutta	g. 100	

32 DIETA PRECOCE POST- OPERATORIA COLON 1° GIORNATA

KCal 614

COLAZIONE: Thè

Fette biscottate g. 15

PRANZO: Minestrina di brodo vegetale: pastina g. 20
Grana g. 5
Prosciutto tritato g. 50
Olio extravergine d'oliva g. 5
Fette biscottate g. 15

CENA: Minestrina di brodo vegetale: pastina g. 20
Grana g. 5
Prosciutto tritato g. 50
Olio extravergine d'oliva g. 5
Fette biscottate g. 15

33 DIETA PRECOCE POST- OPERATORIA COLON 2° GIORNATA

KCal 887

NOTE: dieta di proseguimento della dieta precoce post-operatoria colon 1° giornata

COLAZIONE: Thè

Fette biscottate g. 30

PRANZO: Minestrina di brodo vegetale: pastina g. 20
Grana g. 5
Carne magra manzo (tritata) g. 80 omogeneizzato di manzo, vitello, pollo g. 80
Olio extravergine d'oliva g. 5
Patate lesse g. 100
Fette biscottate g. 15

CENA: Minestrina di brodo vegetale: pastina g. 20
Grana g. 5
Prosciutto tritato g. 50 vedere sostituzioni pranzo
Olio extravergine d'oliva g. 5
Patate lesse g. 100
Fette biscottate g. 15

34 DIETA PRECOCE POST- OPERATORIA COLON 3° GIORNATA

KCal 1242

NOTE: dieta di proseguimento della dieta precoce post-operatoria colon 2° giornata

COLAZIONE: Thè

Fette biscottate g. 30

PRANZO:

Pasta	g.	50	
Grana	g.	10	
Carne magra manzo	g.	100	o pollo g. 100 o tacchino g. 100
Olio extravergine d'oliva	g.	10	
Patate lesse	g.	100	
Fette biscottate	g.	15	
Omogeneizzato di frutta	g.	80	

CENA:

Minestrina di brodo vegetale: pastina	g.	20	
Grana	g.	5	
Prosciutto cotto magro	g.	50	vedere sostituzioni pranzo
Olio extravergine d'oliva	g.	10	
Patate	g.	100	
Fette biscottate	g.	15	
Omogeneizzato di frutta	g.	80	

35 DIETA RIALIMENTAZIONE 1 PANCREATITE -GASTERCTOMIA**35.1 INDICAZIONI****KCal 680**

Rialimentazione post-pancreatite acuta
Rialimentazione pz. Gastrectomizzato

CARATTERISTICHE GENERALI**NUMERO PASTI : 3****NOTE:****CONDIMENTI DELLA GIORNATA**

Olio MCT g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA**SOSTITUZIONI****COLAZIONE:** Thè senza zucchero

Fette biscottate g. 15

PRANZO: Semolino in brodo g. 30
Patate lesse g. 150

crema di riso g. 30

CENA: Semolino in bro g. 30
Patate lesse g. 150
Fette biscottate g. 15

crema di riso g. 30

36 DIETA RIALIMENTAZIONE 2 PANCREATITE

36.1 INDICAZIONI

Rialimentazione post-pancreatite acuta

KCal 840

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 3

NOTE: dieta di proseguimento della dieta rialimentazione 1 pancreatite - gastrectomia

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio MCT g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Thè senza zucchero

Fette biscottate g. 15

PRANZO:

Pastina g. 40
Pesce lesso g. 130
Patate lesse g. 150

Riso g. 40

CENA:

Semolino in brodo g. 30
Polpa di frutta g. 100
Fette biscottate g. 15

crema di riso g. 30

37 DIETA RIALIMENTAZIONE 3 PANCREATITE

37.1 INDICAZIONI

KCal 840

Rialimentazione post-pancreatite acuta

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI : 3

NOTE: dieta di proseguimento della dieta rialimentazione 2 pancreatite

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio MCT g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Thè senza zucchero

Fette biscottate g. 15

PRANZO: Pastina g. 40
Pesce lesso g. 130
Patate lessate g. 150
Polpa di frutta g. 100
Fette biscottate g. 15

Riso g. 40

CENA: Semolino in brodo g. 30
Tacchino g. 80
Patate lessate g. 150
Polpa di frutta g. 100
Fette biscottate g. 15

crema di riso g. 30

38 DIETA RIALIMENTAZIONE 2 GASTRECTOMIA

38.1 INDICAZIONI

Rialimentazione pz. Gastrectomizzati (2° dieta)

KCal 1400

Protidi g. 64 pari al 19%
Lipidi g. 46 pari al 30%
Glucidi g. 173 pari al 51%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, pasti frazionati

NUMERO PASTI : 3+1 spuntino

NOTE: prosecuzione dieta rialimentazione 1 pancreatite/gastrectomia. La somministrazione delle portate dovrà essere frazionata secondo indicazioni del curante. I biscottini del pranzo devono essere assunti nel pomeriggio.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 20
Olio extra vergine d'oliva g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Thè

Biscotti infanzia g. 20

PRANZO:

Pastina formato micron g. 30
Grana g. 10
Fette biscottate g. 15
Carne tritata g. 100

Patate lessate g. 100
Biscotti infanzia g. 20

prosciutto tritato g. 80
Formaggio g. 70

CENA:

Semolino g. 30
Grana g. 10
Fette biscottate g. 15
Prosciutto tritato g. 50
Patate lessate g. 100

vedere sostituzioni pranzo

39 DIETA RIALIMENTAZIONE 2 GASTRECTOMIA

39.1 INDICAZIONI

Rialimentazione pz. Gastrectomizzati (3° dieta)

KCal 1935

Protidi g. 74 pari al 15%

Lipidi g. 63 pari al 29%

Glucidi g. 267 pari al 56%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, a pasti frazionati

NUMERO PASTI : 3+1 spuntino

NOTE: prosecuzione dieta rialimentazione 2 gastrectomia. La somministrazione delle portate dovrà essere frazionata secondo indicazioni del curante. La polpa di frutta e le fette biscottate del pranzo devono essere assunti nel pomeriggio. Il succo di frutta della cena dovrà essere consumato in tarda serata.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero g. 20

Olio extra vergine d'oliva g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: Thè

Biscotti	g. 30	fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 30	polpa di frutta	g. 100

PRANZO:

Pasta	g. 50	riso	g. 50
Grana	g. 10		
Carne tritata	g. 100	prosciutto tritato	g. 60
		pesce	g. 130
		formaggio	g. 60
Patate lessate	g. 100		
Polpa di frutta	g. 100		
Fette biscottate	g. 30		

CENA:

Pasta	g. 50		
Grana	g. 10		
Fette biscottate	g. 30		
Prosciutto	g. 80	vedere sostituzioni pranzo	
Patate lessate	g. 100	purea di patate	
Succo di frutta	g. 120	omogeneizzato frutta	g. 80

40 DIETA LIQUIDA POST-CHIRURGICA DELL'OBESITA'

40.1 INDICAZIONI

KCal 400

Rialimentazione post sleeve-gastrectomy, by pass gastrico, bendaggio gastrico

CARATTERISTICHE GENERALI

Con alimenti ed integratori

NOTE: l'assunzione degli alimenti deve essere frazionata nella giornata – Consigliato bolo da ca. 100 ml. – in caso di intolleranza –allergia al latte vaccino è possibile assumere latte di soia – è possibile sostituire gli alimenti con integratori liquidi n° 3 - 4 volte nella giornata (secondo indicazioni da protocollo nutrizionale specifico)

DA EVITARE: succo di arancia -

CONDIMENTI DELLA GIORNATA no

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

COLAZIONE:	latte fresco magro	ml.	200
DOPO 2 ORE:	succo di frutta	ml.	200
PRANZO:	brodo vegetale	ml.	200
DOPO 2 ORE:	integratore liquido ipoproteico	ml. 200/125 (fornito dalla Farmacia)	
CENA:	brodo vegetale	ml.	200

41 DIETA FREDDA

41.1 INDICAZIONI

Emorragia digestiva

KCal 1550

CARATTERISTICHE GENERALI

NUMERO PASTI: 3

NOTE:

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extravergine di oliva	g. 20
zucchero	g. 10

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: latte fresco parzialmente scremato g. 250

PRANZO:

semolino in brodo (freddo) g. 30	crema di riso (fredda) g. 30
grana g. 5	
stracchino g. 80	
purea patate (freddo) g. 200	
budino vaniglia g. 100	omogeneizzato di frutta g.80

CENA:

semolino in brodo (freddo) g. 30	crema di riso (fredda) g. 30
grana g. 5	
stracchino g. 80	
purea patate (freddo) g. 200	
budino vaniglia g. 100	omogeneizzato di frutta g.80

42 DIETA PER IPERCATABOLISMO

42.1 INDICAZIONI

Pazienti ipercatabolici

KCal 4000

Protidi g.	170	pari al 17%
Lipidi g.	101	pari al 27%
Glucidi g.	587	pari al 60%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipercalorica, iperproteica

NUMERO PASTI: 3

NOTE: eventuale integratore come spuntino, proposto dal dietista

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extravergine di oliva	g. 40
zucchero	g. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

latte fresco intero	g.	250
Fette biscottate	g.	75
Marmellata	g.	50

PRANZO:

Pasta	g.	150
Grana	g.	20
Carne	g.	200
Pane	g.	120
Verdura cotta	g.	200
Frutta	g.	150
Budino	g.	100

Riso	g.	150
Pesce	g.	250
Prosciutto	g.	120
Formaggio	g.	150

CENA:

Pasta	g.	150
Grana	g.	20
Prosciutto	g.	100
Pane	g.	120
Patate lesse	g.	200
Frutta	g.	150
Formaggio	g.	60

Riso	g.	150
vedere sostituzione pranzo		

43 DIETA DIALISI

43.1 INDICAZIONI

Pazienti sottoposti a emodialisi

KCal 1900

Protidi g.	90	pari al 19%
Lipidi g.	54	pari al 26%
Glucidi g.	262	pari al 55%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica a ridotto contenuto di liquidi, a limitato apporto di sali minerali

NUMERO PASTI: 3

NOTE: non superare ml. 500 di liquidi al giorno (tra acqua, latte, the ecc.) – prosciutto e formaggio solo una volta alla settimana

ALIMENTI DA EVITARE

Patate, spinaci, carciofi, broccoli, cavoli, legumi, banane, albicocche, frutta secca, minestre, minestrone

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extravergine di oliva	g. 40
zucchero	g. 10

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: latte fresco parzialmente scremato g. 150
Fette biscottate g. 30

pane g. 50

PRANZO: Pasta asciutta g. 80
Grana g. 5
Carne g. 120

Riso asciutto g. 80
Pesce g. 150
Prosciutto g. 80

Pane g. 60
Verdura g. 150
Frutta fresca g. 150

frutta cotta g. 150
Polpa di frutta g. 100

CENA: Riso asciutto g. 50
Grana g. 5
Carne g. 120
Pane g. 60
Verdura g. 150
Frutta fresca g. 150

pasta asciutta g. 50
vedere sostituzione pranzo
frutta cotta g. 150
Polpa di frutta g. 100

44 DIETA DIALISI OBESITA'/DIABETE

44.1 INDICAZIONI

Pazienti obesi e/o diabetici sottoposti a emodialisi

KCal 1600

Protidi g.	86	pari al	21%
Lipidi g.	43	pari al	24%
Glucidi g.	220	pari al	55%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica a ridotto contenuto di liquidi, a limitato apporto di sali minerali e zuccheri semplici.

NUMERO PASTI: 3

NOTE: non superare ml. 500 di liquidi al giorno (tra acqua, latte, the ecc.) – prosciutto e formaggio solo una volta alla settimana

ALIMENTI DA EVITARE

Patate, spinaci, carciofi, broccoli, cavoli, legumi, banane, albicocche, frutta secca, minestre, minestrone

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Olio extravergine di oliva g. 40

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: latte fresco parzialmente scremato g. 150
Fette biscottate g. 15

PRANZO:	Pasta asciutta	g.	80	Riso asciutto	g.	80
	Grana	g.	5			
	Carne	g.	120	Pesce	g.	150
				Prosciutto	g.	80

Pane	g.	60
Verdura	g.	150
Frutta fresca	g.	150

frutta cotta	g.	150
Polpa di frutta	g.	100

CENA:	Riso asciutto	g.	50	pasta asciutta	g.	50
	Grana	g.	5			
	Carne	g.	120	vedere sostituzione pranzo		
	Pane	g.	60			
	Verdura	g.	150			
	Frutta fresca	g.	150	frutta cotta	g.	150
				Polpa di frutta	g.	100

45 DIETA ILEOSTOMIA 1

45.1 INDICAZIONI

Rialimentazione post ileostomia

KCal 1026

Protidi g.	56	pari al	22%
Lipidi g.	36	pari al	31%
Glucidi g.	120	pari al	47%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipocalorica, a ridotto contenuto di fibre, ipolipidica

NUMERO PASTI: 3

NOTE: eventuale integratore come spuntino, proposto dal dietista

ALIMENTI DA EVITARE

Latte, formaggi a pasta molle, verdura e frutta in genere, alimenti integrali

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	10
Olio extravergine di oliva	g.	40

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE:

Fette biscottate	g.	30
------------------	----	----

PRANZO:

Pasta asciutta (piccola pezzatura)	g.	60	Riso	g.	60
Grana	g.	5			
Carne	g.	100	Pesce	g.	130
			Prosciutto	g.	60
Fette biscottate	g.	15			

CENA:

Semolino	g.	30	pastina g. 30 in poco brodo
Grana	g.	5	
Prosciutto	g.	60	vedere sostituzione pranzo
Fette biscottate	g.	15	

46 DIETA ILEOSTOMIA 2

46.1 INDICAZIONI

Rialimentazione post ileostomia
Proseguimento della dieta ileostomia 1

KCal 1723

Protidi g.	76	pari al 17%
Lipidi g.	53	pari al 27%
Glucidi g.	236	pari al 56%

CARATTERISTICHE GENERALI

Normocalorica, a ridotto contenuto di fibre, ipolipidica

NUMERO PASTI: 3

NOTE: eventuale integratore come spuntino, proposto dal dietista

ALIMENTI DA EVITARE

Latte, formaggi a pasta molle, verdura e frutta in genere, alimenti integrali, pane poco cotto, mollica di pane.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	10
Olio extravergine di oliva	g.	30

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: The

Fette biscottate	g.	30
Succo di frutta	g.	200

PRANZO:

Pasta asciutta	g.	70
Grana	g.	5
Carne	g.	120
Patate lesse	g.	150
Fette biscottate	g.	30

Riso	g.	70
Pesce	g.	150
Prosciutto	g.	80

CENA:

Semolino	g.	30
Grana	g.	5
Prosciutto	g.	80
Fette biscottate	g.	60

pastina g. 30 in poco brodo
vedere sostituzione pranzo

47 DIETA SEMISOLIDA PER USTIONATI

47.1 INDICAZIONI

Pazienti ustionati con difficoltà masticatoria

KCal 2630

Protidi g.	106	pari al	16%
Lipidi g.	109	pari al	37%
Glucidi g.	308	pari al	47%

CARATTERISTICHE GENERALI

Ipercalorica a consistenza semisolida

NUMERO PASTI: 4

NOTE: con integrazione artificiale (integratore iperproteico in polvere gr.34 nel latte x 2, integratore iperglucidico in polvere n.5 cucchiaini diluiti in acqua) è possibile implementare l'apporto proteico e calorico (Kcal. tot. 2870). Gli integratori su prescrizione medico-dietistica sono richiedibili alla farmacia.

CONDIMENTI DELLA GIORNATA

Zucchero	g.	40
Olio extravergine di oliva	g.	50

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA GIORNATA

SOSTITUZIONI

COLAZIONE: latte fresco intero g. 250
Biscotto granulare g. 30

PRANZO:	semolino in brodo	g.	40	crema di riso	g.	40
	Grana	g.	10			
	Carne frullata	g.	100	omogeneizzato manzo o pollo	g.	80
				Prosciutto frullato	g.	80
	Purea di patate	g.	200			
	Polpa di frutta	g.	100	omogeneizzato frutta	g.	80
	budino	g.	100			

SPUNTINO: latte fresco intero g. 250
Biscotto granulare g. 30

CENA:	Semolino in brodo	g.	40	crema di riso	g.	40
	Grana	g.	10			
	Prosciutto frullato	g.	80			
	Fette biscottate	g.	60			
	Purea di patate	g.	200			
	Polpa di frutta	g.	100			
	budino	g.	100			

