



REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
VIA VINICIO CORTESE, 25 8810 CATANZARO

PRONTUARIO DIETETICO

DIETISTA ADRIANA GRANDINETTI
DIREZIONE SANITARIA
PRESIDIO OSPEDALIERO LAMEZIA TERME



ELENCO CODIFICATO DELLE DIETE

DIETA IPOCALORICA: pag. 2

PER DIABETICI INSULINO DIPENDENTI

Kcal 1200	COD A ₁	COD A _{1b}
Kcal 1500	COD A ₂	COD A _{2b}
Kcal 1800	COD A ₃	COD A _{3b}

DIETA IPOSODICA: pag. 7

Kcal 1800	COD B ₁
Kcal 2200	COD B ₂

DIETA IPOPROTEICA: pag. 10

PER DIABETICI

PAZIENTE 50 Kg :

PROTEINE 0,6 /Kg die	COD C ₁	COD C ₁₀
PROTEINE 0,7 /Kg die	COD C ₂	COD C ₁₁
PROTEINE 0,8 /Kg die	COD C ₃	COD C ₁₂

PAZIENTE 60 Kg :

PROTEINE 0,6 /Kg die	COD C ₄	COD C ₁₃
PROTEINE 0,7 /Kg die	COD C ₅	COD C ₁₄
PROTEINE 0,8 /Kg die	COD C ₆	COD C ₁₅

PAZIENTE 70 Kg :

PROTEINE 0,6 /Kg die	COD C ₇	COD C ₁₆
PROTEINE 0,7 /Kg die	COD C ₈	COD C ₁₇
PROTEINE 0,8 /Kg die	COD C ₉	COD C ₁₈

DIETA SENZA GLUTINE: pag. 29

Kcal 1800	COD D ₁
Kcal 2200	COD D ₂

DIETA A BASSO RESIDUO E PRIVA DI LATTOSIO: pag. 33

Kcal 1800	COD E ₁
Kcal 2200	COD E ₂

DIETA IPERENERGETICA: pag. 36

EPATOPATICI

Kcal 2800	COD F ₁	COD F ₂
-----------	--------------------	--------------------

DIETA SEMILIQUIDA: pag. 39

PER SONDA

COD G ₁	COD G ₂
--------------------	--------------------

DIETA IPOCALORICA

CONTROLLATA NELL'APPORTO IN ZUCCHERI SEMPLICI, GRASSI SATURI E COLESTEROLO. SI RIVOLGE A PAZIENTI CHE PRESENTANO PATOLOGIE METABOLICHE, SPESSO ASSOCIATE TRA LORO, QUALI DIABETE, OBESITA', DISLIPIDEMIE.

CARATTERISTICHE DEL MENU':

- ALTA FREQUENZA DI PESCE E CARNI BIANCHE.
- BASSA FREQUENZA DI FORMAGGI SCELTI TRA I TIPI NON STAGIONATI E/OA RIDOTTO TENORE LIPIDICO.

PREPARAZIONE E COTTURA:

- SGRASSATURA DELLE CARNI.
- LAVAGGIO E COTTURA APPROPRIATI DELLE VERDURE PER FAVORIRE L'APPORTO DI SALI MINERALI E VITAMINE.
- CONDIMENTI A CRUDO CON OLIO E.V. D'OLIVA.
- COTTURE CHE NON PREVEDONO AGGIUNTA DI GRASSI E, OVE POSSIBILE, POCO PROLUNGATE.

TRE DIFFERENTI LIVELLI CALORICI 1200, 1500, 1800 Kcal.

MENU'

PRANZO

LUNEDI'

PASTA AL POMODORO
PETTO DI POLLO AI FERRI
INSALATA MISTA

MARTEDI'

PASTA ALLA MARINARA
FILETTO DI MERLUZZO AL POMODORO
SPINACI ALL'OLIO

MERCOLEDI'

RISOTTO CON LENTICCHIE
ARROSTO DI VITELLO AL FORNO
INSALATA DI POMODORI

GIOVEDI'

DITALINI IN MINISTRONE
POLLO IN UMIDO
ZUCCHINE TRIFOLATE

VENERDI'

PASTA AL POMODORO
PESCE SPADA AI FERRI
BIETA ALL'OLIO

SABATO

RISO CON ZUCCHINE
VITELLO AI FERRI
FAGIOLINI ALL'OLIO

DOMENICA

PASTA AL POMODORO
POLLO ARROSTO
INSALATA VERDE

CENA

PASTINA IN BRODO VEGETALE
MOZZARELLA
BIETA ALL'OLIO

RISO CON PASSATO DI VERDURE
FESA DI TACCHINO AL FORNO
FINOCCHI GRATINATI

PASTINA IN BRODO VEGETALE
PLATESSA IMPANATA AL FORNO
INSALATA DI POMODORI

MINISTRA DI RISO CON VERDURE
POLPETTE DI CARNE IN UMIDO
VERDURA COTTA

PASTINA IN BRODO VEGETALE
FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
INSALATA VERDE

PASTA CON PASSATO DI VERDURE
TACCHINO AI FERRI
INSALATA MISTA

MINISTRA DI RISO CON VERDURE
PROVOLA FRESCA
ZUCCHINE TRIFOLATE

DIETA IPOCALORICA: Kcal 1200 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.55,36	cal 221,44	pari al 18,44% delle calorie totali
LIPIDI:	g.35,35	cal 318,15	pari al 26,58% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.175,08	cal 703,20	pari al 55,04% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	1199,91		

COD A ₁	PER INSULINO DIPENDENTI COD A _{1b}
COLAZIONE: LATTE SCREMATO g.150 FETTE BISCOTTATE INTEGRALI g.15	COLAZIONE: LATTE SCREMATO g.150 FETTE BISCOTTATE INTEGRALI g.15
PRANZO: PASTA DI SEMOLA g.50 CARNE g.60 o PESCE g.120 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.50 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150	SPUNTINO: FRUTTA g.100
	PRANZO: PASTA DI SEMOLA g.40 CARNE g.60 o PESCE g.120 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.40 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.100
	MERENDA: PANE INTEGRALE g.30 PROSCIUTTO COTTO SGRASS. g. 20
CENA: PASTA DI SEMOLA g.40 MOZZARELLA o PROVOLA g.50 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.50 OLIO E.V. D'OLIVA g.5 FRUTTA DI STAGIONE g.150	CENA: PASTA DI SEMOLA g.40 MOZZARELLA o PROVOLA g.50 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.40 OLIO E.V. D'OLIVA g.5 FRUTTA DI STAGIONE g.100

DIETA IPOCALORICA: Kcal 1500 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.68,63	cal 274,52	pari al 18,10% delle calorie totali
LIPIDI:	g.46,18	cal 415,62	pari al 27,40% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.206,75	cal 826,60	pari al 54,50% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 1516,74			

COD A ₂	PER INSULINO DIPENDENTI COD A ₂ b
<p>COLAZIONE: LATTE SCREMATO g.150 FETTE BISCOTTATE INTEGRALI g.15 FRUTTA g.150</p> <p>PRANZO: PASTA DI SEMOLA g.70 CARNE g.70 o PESCE g.130 CONTORNO g.200 PANE INTEGRALE g.60 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p> <p>CENA: PASTA DI SEMOLA g.30 MOZZARELLA o PROVOLA g.80 CONTORNO g.200 PANE INTEGRALE g.60 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p>	<p>COLAZIONE: LATTE SCREMATO g.150 FETTE BISCOTTATE INTEGRALI g.15</p> <p>SPUNTINO: FRUTTA g.150</p> <p>PRANZO: PASTA DI SEMOLA g.60 CARNE g.70 o PESCE g.130 CONTORNO g.200 PANE INTEGRALE g.50 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p> <p>MERENDA: PANE INTEGRALE g.30 PROSCIUTTO COTTO SGRASS. g. 20</p> <p>CENA: PASTA DI SEMOLA g.30 MOZZARELLA o PROVOLA g.80 CONTORNO g.200 PANE INTEGRALE g.50 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p>

DIETA IPOCALORICA: Kcal 1800 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.81,59	cal 326,36	pari al 17,76% delle calorie totali
LIPIDI:	g.55,02	cal 495,18	pari al 26,96% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.253,87	cal 1015,48	pari al 55,28% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 1837,02			

COD A ₃	PER INSULINO DIPENDENTI COD A ₃ b
<p>COLAZIONE: LATTE SCREMATO g.150 FETTE BISCOTTATE INTEGRALI g.20 FRUTTA g.150</p> <p>PRANZO: PASTA DI SEMOLA g.80 CARNE g.100 o PESCE g.160 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.70 OLIO E.V. D'OLIVA g.15 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p> <p>CENA: PASTA DI SEMOLA g.50 MOZZARELLA o PROVOLA g.90 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.70 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p>	<p>COLAZIONE: LATTE SCREMATO g.150 FETTE BISCOTTATE INTEGRALI g.15</p> <p>SPUNTINO: FRUTTA g.150</p> <p>PRANZO: PASTA DI SEMOLA g.80 CARNE g.100 o PESCE g.160 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.60 OLIO E.V. D'OLIVA g.15 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p> <p>MERENDA: PANE INTEGRALE g.30 PROSCIUTTO COTTO SGRASS. g. 20</p> <p>CENA: PASTA DI SEMOLA g.40 MOZZARELLA o PROVOLA g.90 CONTORNO g.150 PANE INTEGRALE g.60 OLIO E.V. D'OLIVA g.10 FRUTTA DI STAGIONE g.150</p>

DIETA IPOSODICA

SI RIVOLGE A PAZIENTI CHE PRESENTANO CONDIZIONI CLINICHE IN CUI E' NECESSARIO DIMINUIRE GLI APPORTI DI SODIO, COME NEL CASO DI IPERTENSIONE, INSUFFICIENZA EPATICA CON PRESENZA DI ASCITE, GESTOSI GRAVIDICA, CARDIOPATIE SCOMPENSATE, EDEMI.

CARATTERISTICHE DEL MENU':

- PANE SENZA SALE.
- ESCLUSIONE DEI SALUMI.
- BASSA FREQUENZA DI FORMAGGI SCELTI TRA TIPI FRESCHI NON STAGIONATI.

PREPARAZIONE E COTTURA:

- PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI SENZA AGGIUNTA DI SALE E/O DADO.

DUE DIFFERENTI LIVELLI CALORICI 1800 e 2200 Kcal.

DIETA IPOIODICA: Kcal 1800 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.78,00	cal 312,00	pari al 17,20% delle calorie totali
LIPIDI:	g.53,19	cal 478,71	pari al 26,36% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.256,20	cal 1024,80	pari al 56,44% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 1815,51			

COD B₁

COLAZIONE:

LATTE SCREMATO g.200
ZUCCHERO g.10
FETTE BISCOTTATE g.20
MARMELLATA g.25

PRANZO:

PASTA DI SEMOLA g.70
CARNE g.100 o PESCE g.160
CONTORNO g.200
PANE g.60
OLIO E.V. D'OLIVA g.15
FRUTTA DI STAGIONE g.150

CENA:

PASTA DI SEMOLA g.40
MOZZARELLA o PROVOLA g.90
CONTORNO g.200
PANE g.60
OLIO E.V. D'OLIVA g.10
FRUTTA DI STAGIONE g.150

DIETA IPOIODICA: Kcal 2200 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.86,86	cal 347,44	pari al 15,86% delle calorie totali
LIPIDI:	g.61,76	cal 555,84	pari al 25,37% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.321,82	cal 1287,28	pari al 58,77% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2190,56		

COD B₂

COLAZIONE:

LATTE SCREMATO g.200
ZUCCHERO g.10
FETTE BISCOTTATE g.30
MARMELLATA g.25

PRANZO:

PASTA DI SEMOLA g.80
CARNE g.120 o PESCE g.180
CONTORNO g.250
PANE g.80
OLIO E.V. D'OLIVA g.15
FRUTTA DI STAGIONE g.200

CENA:

PASTA DI SEMOLA g.50
MOZZARELLA o PROVOLA g.100
CONTORNO g.250
PANE g.80
OLIO E.V. D'OLIVA g.15
FRUTTA DI STAGIONE g.200

DIETA IPOPROTEICA

PER PAZIENTI NEFROPATICI IN CONDIZIONI CLINICHE CHE NECESSITANO UNA RESTRIZIONE DELL'APPORTO PROTEICO COME NEI CASI DI INSUFFICIENZA RENALE CRONICA, FASI DI SCOMPENSO ACUTO DELLE EPATOPATIE CON ENCEFALOPATIA PORTOEPATICA.

CARATTERISTICHE DEL MENU':

- PRODOTTI APROTEICI (PASTA, PANE, BISCOTTI, ECC.).
- QUANTITA' CONTROLLATA DI ALIMENTI PROTEICI FRESCHI (CARNE, PESCE, UOVA).
- FREQUENZA RIDOTTA DI FORMAGGI SCELTI TRA I TIPI FRESCHI E NON STAGIONATI.

PREPARAZIONE E COTTURA:

- EVENTUALE PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI SENZA SALE E O DADO.
- A DIFFERENTI SCHEMI CALORICI E PROTEICI E PER NEFROPATICI DIABETICI.

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 50 DI P.I. CON 0,6 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 30,45	cal 121,80	pari al 7% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 64,20	cal 578,25	pari al 33% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 263,92	cal 1055,68	pari al 60% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	1755,7		

COD C₁

COLAZIONE:

THE

ZUCCHERO g. 15

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 30 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 25

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 60

CARNE DI VITELLO g. 50 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g.100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g.150

{ FESA DI TACCHINO O POLLO g. 40
SOVRACOSCE DI POLLO g. 60
MAIALE g.50
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 65

CENA:

PASTA APROTEICA g.30

MOZZARELLA g. 60 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g.100

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

FRUTTA g.150

{ SCAMORZA g. 55
STRACCHINO g. 75
SPALMABILE LIGHT g. 150
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 60

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 50 DI P.I. CON 0,7 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 34,98	cal 139,92	pari al 8% delle calorie totali
LIPIDI:	g.64,69	cal 582,16	pari al 33,1% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.259,07	cal 1036,26	pari al 58,9% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	1758,3		

COD C₂

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g. 100

ZUCCHERO g. 5

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 30 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 25

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 60

CARNE DI VITELLO g. 55 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

{ FESA DI TACCHINO O POLLO g. 50
SOVRACOSCE DI POLLO g. 60
MAIALE g. 55
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 65

CENA:

PASTA APROTEICA g. 30

MOZZARELLA g. 60

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 45
STRACCHINO g. 60
SPALMABILE LIGHT g. 120
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 50 DI P.I. CON 0,8 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 40,15	cal 160,6	pari al 9,2% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 61,56	cal 554,04	pari al 31,6% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 259,03	cal 1036,12	pari al 59,2% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 1750,7			

COD C₃

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g. 100

ZUCCHERO g. 5

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 30 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 25

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 60

CARNE DI VITELLO g. 80 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 150

{ FESA DI TACCHINO O POLLO g. 70
SOVRACOSCE DI POLLO g. 85
MAIALE g. 80
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 95

CENA:

PASTA APROTEICA g. 30

MOZZARELLA g. 60 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 150

{ SCAMORZA g. 50
STRACCHINO g. 75
SPALMABILE LIGHT g. 150
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 60

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 60 DI P.I. CON 0,6 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 36,57	cal 146,26	pari al 7% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 78,21	cal 703,89	pari al 33.5% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 313,12	cal 1252,46	pari al 59,5% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2102,6		

COD C₄

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g. 100

ZUCCHERO g. 10

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 30

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 80

CARNE DI VITELLO g. 60 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 110

OLIO E.V. D'OLIVA g. 25

FRUTTA g. 175

{ FESA DI TACCHINO O POLLO g. 50
SOVRACOSCE DI POLLO g. 65
MAIALE g. 60
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 70

CENA:

PASTA APROTEICA g. 40

MOZZARELLA g. 60 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 110

OLIO E.V. D'OLIVA g. 25

FRUTTA g. 175

{ SCAMORZA g. 45
STRACCHINO g. 60
SPALMABILE LIGHT g. 120
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 60 DI P.I. CON 0,7 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 42,03	cal 168,12	pari al 8% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 75,31	cal 667,79	pari al 32,2% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 315,12	cal 1260,46	pari al 59,8% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2106,3		

COD C₅

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g. 100

ZUCCHERO g. 10

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 30 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 25

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 60

CARNE DI VITELLO g. 80 O

CONTORNO g. 175

PANE APROTEICO MORBIDO g. 125

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

{ FESA DI TACCHINO O POLLO g. 70
SOVRACOSCE DI POLLO g. 85
MAIALE g. 75
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 95

CENA:

PASTA APROTEICA g. 40

MOZZARELLA g. 60 O

CONTORNO g. 175

PANE APROTEICO MORBIDO g. 125

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

{ SCAMORZA g. 45
STRACCHINO g. 60
SPALMABILE LIGHT g. 120
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 60 DI P.I. CON 0,8 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 48,2	cal 192,08	pari al 9,15% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 73,95	cal 665,51	pari al 31,7% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 310,54	cal 1242,16	pari al 59,15% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2099,7		

COD C₆

COLAZIONE:

LATTE INTERO g. 100

ZUCCHERO g. 15

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 30 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 25

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 60

CARNE DI VITELLO g.110

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 125

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 150

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 95
SOVRACOSCE DI POLLO g. 120
MAIALE g. 105
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 130

SPUNTINO:

THE

BISCOTTI AL CACAO APROTEICI g.25

CENA:

PASTA APROTEICA g. 30

MOZZARELLA g. 65

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 125

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 50
STRACCHINO g. 65
SPALMABILE LIGHT g. 130
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 55

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 70 DI P.I. CON 0,6 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 42,30	cal 169,2	pari al 6,9% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 90,86	cal 817,74	pari al 32,2% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 368,22	cal 1472,86	pari al 59,9% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2459		

COD C₇

COLAZIONE:

LATTE INTERO g. 125

ZUCCHERO g. 15

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 30

MARMELLATA g. 30

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70

CARNE DI VITELLO g. 80 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 140

OLIO E.V. D'OLIVA g. 25

FRUTTA g. 175

{ FESA DI TACCHINO O POLLO g. 70
SOVRACOSCE DI POLLO g. 85
MAIALE g. 75
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 95

SPUNTINO:

THE

BISCOTTI AL CACAO APROTEICI g.25

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 60 O

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 140

OLIO E.V. D'OLIVA g. 25

FRUTTA g.175

{ SCAMORZA g. 45
STRACCHINO g. 60
SPALMABILE LIGHT g. 120
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 70 DI P.I. CON 0,7 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 49,50	cal 198	pari al 8,1% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 86,70	cal 780,3	pari al 31,8% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.368,45	cal 1473,78	pari al 60,1% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2452		

COD C_s

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g.125

ZUCCHERO g. 15

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 30

MARMELLATA g. 30

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70

CARNE DI VITELLO g. 100

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 140

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 175

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 85
SOVRACOSCE DI POLLO g. 110
MAIALE g. 95
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 120

SPUNTINO:

THE

BISCOTTI AL CACAO APROTEICI g.25

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 75

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 140

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 175

O { SCAMORZA g. 55
STRACCHINO g. 75
SPALMABILE LIGHT g.150
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 60

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE Kg 70 DI P.I. CON 0,8 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 56,5	cal 226,3	pari al 9,2% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 86,36	cal 777,24	pari al 31,7% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 364,63	cal 1458,52	pari al 59,2% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2462		

COD C₉

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g.125

ZUCCHERO g. 10

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40 O { BISCOTTI APROTEICI AL CACAO g. 30

MARMELLATA g. 25

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70

CARNE DI VITELLO g. 120

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 100
SOVRACOSCE DI POLLO g. 130
MAIALE g. 115
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 140

SPUNTINO:

THE

BISCOTTI AL CACAO APROTEICI g.25

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 90

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 65
STRACCHINO g. 90
SPALMABILE LIGHT g. 180
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 75

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 50 DI P.I. CON 0,6 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 30,57	cal 122,88	pari al 7% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 63,87	cal 574,83	pari al 32,9% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 263,05	cal 1052,20	pari al 60,1% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 1749,91			

COD C₁₀

COLAZIONE:

THE

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 30

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70

CARNE DI VITELLO g. 50

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 165

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 45
SOVRACOSCE DI POLLO g. 55
MAIALE g. 50
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 60

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 60

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 100

OLIO E.V. D'OLIVA g. 15

FRUTTA g. 165

O { SCAMORZA g. 45
STRACCHINO g. 60
SPALMABILE LIGHT g. 120
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 60 DI P.I. CON 0,6 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 36,8	cal 147,2	pari al 7% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 81,21	cal 730,89	pari al 34,75% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 306,42	cal 1225,68	pari al 58,25% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2103,7		

COD C₁₃

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g.100
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70
CARNE DI VITELLO g. 60 O
CONTORNO g. 150
PANE APROTEICO MORBIDO g. 135
OLIO E.V. D'OLIVA g. 25
FRUTTA g. 150

 { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 50
 { SOVRACOSCE DI POLLO g. 65
 { MAIALE g. 60
 { SOGLIOLA O MERLUZZO g. 70

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50
MOZZARELLA g. 60 O
CONTORNO g. 150
PANE APROTEICO MORBIDO g. 135
OLIO E.V. D'OLIVA g. 20
FRUTTA g. 150

 { SCAMORZA g. 45
 { STRACCHINO g. 60
 { SPALMABILE LIGHT g. 120
 { PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 60 DI P.I. CON 0,7 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 42,05	cal 168,18	pari al 8% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 77,19	cal 694,67	pari al 33,1% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 308,76	cal 1235,04	pari al 58,9% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 2097,9			

COD C₁₄

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g.100
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70
CARNE DI VITELLO g. 85
CONTORNO g. 150
PANE APROTEICO MORBIDO g. 140
OLIO E.V. D'OLIVA g. 20
FRUTTA g. 150

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 70
SOVRACOSCE DI POLLO g. 90
MAIALE g. 85
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 100

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50
MOZZARELLA g. 60
CONTORNO g. 150
PANE APROTEICO MORBIDO g. 135
OLIO E.V. D'OLIVA g. 20
FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 45
STRACCHINO g. 60
SPALMABILE LIGHT g. 120
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 50

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 60 DI P.I. CON 0,8 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 48,18	cal 192,7	pari al 9,2% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 73,85	cal 664,61	pari al 31,8% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 308,81	cal 1235,22	pari al 59% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 2092,5			

COD C₁₅

COLAZIONE:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g.100
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 70
CARNE DI VITELLO g. 110
CONTORNO g. 150
PANE APROTEICO MORBIDO g. 140
OLIO E.V. D'OLIVA g. 20
FRUTTA g. 150

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 95
SOVRACOSCE DI POLLO g. 120
MAIALE g. 105
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 130

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50
MOZZARELLA g. 65
CONTORNO g. 150
PANE APROTEICO MORBIDO g. 135
OLIO E.V. D'OLIVA g.15
FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 50
STRACCHINO g. 65
SPALMABILE LIGHT g. 130
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 55

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 70 DI P.I. CON 0,6 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 41,71	cal 166,4	pari al 6,8% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 93,33	cal 839,7	pari al 34,3% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 359,94	cal 1439,76	pari al 58,9% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2446,3		

COD C₁₆

COLAZIONE:

LATTE INTERO g.125

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 80

CARNE DI VITELLO g. 80

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 25

FRUTTA g. 175

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 70
SOVRACOSCE DI POLLO g. 90
MAIALE g. 80
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 95

SPUNTINO:

THE

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g.40

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 55

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 175

O { SCAMORZA g. 40
STRACCHINO g. 55
SPALMABILE LIGHT g. 110
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 45

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 70 DI P.I. CON 0,7 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 49,8	cal 199,20	pari al 8,2% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 93,31	cal 839,79	pari al 34,3% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 351,41	cal 1405,62	pari al 57,5% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2444,61		

COD C₁₇

COLAZIONE:

LATTE INTERO g.125

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 80

CARNE DI VITELLO g. 120

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 25

FRUTTA g. 150

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 100
SOVRACOSCE DI POLLO g. 130
MAIALE g. 115
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 140

SPUNTINO:

THE

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g.30

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 55

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 40
STRACCHINO g. 55
SPALMABILE LIGHT g. 110
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 45

DIETA IPOPROTEICA PER PAZIENTE DIABETICO Kg 70 DI P.I. CON 0,8 g DI PROT/Kg E 35Kcal/Kg

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g. 56,47	cal 225,88	pari al 9,2% delle calorie totali
LIPIDI:	g. 92,36	cal 831,24	pari al 33,9% delle calorie totali
GLUCIDI:	g. 384,10	cal 1392,26	pari al 56,9% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2449,3		

COD C₁₈

COLAZIONE:

LATTE INTERO g.125

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g. 40

PRANZO:

PASTA APROTEICA g. 80

CARNE DI VITELLO g. 130

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

O { FESA DI TACCHINO O POLLO g. 110
SOVRACOSCE DI POLLO g. 145
MAIALE g. 125
SOGLIOLA O MERLUZZO g. 155

SPUNTINO:

THE

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE g.30

CENA:

PASTA APROTEICA g. 50

MOZZARELLA g. 80

CONTORNO g. 150

PANE APROTEICO MORBIDO g. 150

OLIO E.V. D'OLIVA g. 20

FRUTTA g. 150

O { SCAMORZA g. 55
STRACCHINO g. 80
SPALMABILE LIGHT g. 160
PROSCIUTTO COTTO MAGRO g. 65

DIETA SENZA GLUTINE

SI RIVOLGE A PAZIENTI AFFETTI DA MALATTIA CELIACA, DERMATITE ERPETIFORME, E SI APPLICA NEI CASI PER CUI E' RICHIESTA L'ESCLUSIONE DEL GLUTINE DALLA DIETA.

CARATTERISTICHE DEL MENU':

- PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE (PASTA, PANE, FETTE BISCOTTATE)
- FORMAGGI E SALUMI PRIVI DI GLUTINE.

PREPARAZIONE E COTTURA:

- RISPETTO IN CUCINA DELLE PROCEDURE PREVISTE PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE CROCIATA CON ALIMENTI CONTENENTI GLUTINE.

DUE DIFFERENTI LIVELLI CALORICI 1800, 2200 Kcal.

DIETA SENZA GLUTINE: Kcal 1800 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.72,97	cal 291,88	pari al 16,28% delle calorie totali
LIPIDI:	g.65,74	cal 591,66	pari al 33,03% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.227,12	cal 908,48	pari al 50,69% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 1792,02			

COD D₁

COLAZIONE:

LATTE SCREMATO g.200

ZUCCHERO g.10

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE g.30

MARMELLATA g.25

PRANZO:

PASTA SENZA GLUTINE g.70

CARNE g.120 o PESCE g.180

CONTORNO g.200

PANE SENZA GLUTINE g.60

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

FRUTTA DI STAGIONE g.150

CENA:

PASTA SENZA GLUTINE g.30

MOZZARELLA o PROVOLA g.100 o AFFETTATO SENZA GLUTINE g.80

CONTORNO g.200

PANE SENZA GLUTINE g.60

OLIO E.V. D'OLIVA g.10

FRUTTA DI STAGIONE g.150

DIETA SENZA GLUTINE: Kcal 2200 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.79,75	cal 319,00	pari al 15,00% delle calorie totali
LIPIDI:	g.77,53	cal 697,77	pari al 31,91% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.292,38	cal 1169,52	pari al 53,49% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2186,19		

COD D₂

COLAZIONE:

LATTE SCREMATO g.200

ZUCCHERO g.10

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE g.30

MARMELLATA g.25

PRANZO:

PASTA SENZA GLUTINE g.90

PARMIGIANO g.5

CARNE g.120 o PESCE g.180

CONTORNO g.200

PANE SENZA GLUTINE g.80

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

FRUTTA DI STAGIONE g.200

CENA:

PASTA SENZA GLUTINE g.50

PARMIGIANO g.5

MOZZARELLA o PROVOLA g.100 o AFFETTATO SENZA GLUTINE g.80

CONTORNO g.200

PANE SENZA GLUTINE g.80

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

FRUTTA DI STAGIONE g.200

MENU'

PRANZO

LUNEDI'

RISO E PISELLI
VITELLO IN PIZZAIOLA
SPINACI LESSATI

MARTEDI'

FUSILLI CON ZUCCHINE
POLLO ARROSTO
PATATE AL FORNO

MERCOLEDI'

RISOTTO CON SPINACI
INVOLTINI DI TACCHINO
INSALATA MISTA

GIOVEDI'

DITALI IN MINESTRONE
VITELLO AI FERRI
POMODORINI IN INSALATA

VENERDI'

SPAGHETTI AL SUGO DI TONNO
PESCE SPADA AI FERRI
BIETA LESSATA

SABATO

TAGLIATELLE AI FUNGHI
ARISTA AI FERRI
MELANZANE GRIGLIATE

DOMENICA

PENNE AL RAGU'
FESA DI TACCHINO AI FERRI
INSALATA VERDE

CENA

PASTA IN MINESTRONE
MOZZARELLA
POMODORI IN INSALATA

RISO AL POMODORO
MERLUZZO IN UMIDO
SPINACI ALL'OLIO

PASTA IN MINESTRONE
PROSCIUTTO COTTO
PATATE LESSE

FUSILLI AL POMODORO
PROVOLA FRESCA
FAGIOLINI AL BURRO

RISO IN MINESTRONE
MOZZARELLA
POMODORI IN INSALATA

PASTA AL POMODORO
VITELLO IN PIZZAIOLA
INSALATA MISTA

RISO AL POMODORO
PROSCIUTTO CRUDO
FAGIOLINI AL BURRO

DIETA A BASSO RESIDUO E PRIVA DI LATTOSIO

SI RIVOLGE A PAZIENTI CON PATOLOGIE GASTROENTERICHE O SINTOMATOLOGIA ADDOMINALE E SI APPLICA IN TUTTI I CASI IN CUI E' NECESSARIO PREPARARE L'INTESTINO ALL'ESECUZIONE DI TEST DIAGNOSTICI STRUMENTALI.

CARATTERISTICHE DEL MENU':

- FETTE BISCOTTATE, PANE BIANCO SENZA MOLLIKA.
- PASTA O RISO ALTERNATI CONDITI CON OLIO.
- CARNE, PESCE CUCINATI AI FERRI O AL FORNO.
- ESCLUSIONE DI LATTE E DERIVATI.
- ESCLUSIONE DI FRUTTA E VERDURA AD ECCEZIONE DI PATATE LESSE E OMOGEINIZZATO DI MELA.

DUE DIFFERENTI LIVELLI CALORICI 1800, 2200 Kcal.

DIETA A BASSO RESIDUO E PRIVA DI LATTOSIO: 1800 Kcal

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.73,61	cal 294,44	pari al 16,64% delle calorie totali
LIPIDI:	g.52,06	cal 468,54	pari al 26,50% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.251,27	cal 1005,08	pari al 56,86% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	1768,06		

COD E₁

COLAZIONE:

THE

ZUCCHERO g.10

FETTE BISCOTTATE g.20

PRANZO:

PASTA DI SEMOLA g.70

CARNE g.100 o PESCE g.160

PATATE LESSE g.100

PANE g.80

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

CENA:

PASTA DI SEMOLA g.40

PROSCIUTTO CRUDO g.80

PATATE LESSE g 100

PANE g.80

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

DIETA A BASSO RESIDUO E PRIVA DI LATTOSIO: 2200 Kcal

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.86,18	cal 344,72	pari al 16,25% delle calorie totali
LIPIDI:	g.58,93	cal 530,37	pari al 25,00% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.311,53	cal 1246,12	pari al 58,75% delle calorie totali
CALORIE TOTALI:	2121,21		

COD E₂

COLAZIONE:

THE

ZUCCHERO g.10

FETTE BISCOTTATE g.20

PRANZO:

PASTA DI SEMOLA g.90

CARNE g.110 o PESCE g.170

PATATE LESSE g.150

PANE g.80

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

CENA:

PASTA DI SEMOLA g.50

PROSCIUTTO CRUDO g.100

PATATE LESSE g 150

PANE g.80

OLIO E.V. D'OLIVA g.15

DIETA IPERENERGETICA

ADATTA A TUTTI I CASI IN CUI NECESSITA UNA SOVRALIMENTAZIONE

CARATTERISTICHE DEL MENU':

- FRAZIONATA IN PIU' PASTI: TRE PRINCIPALI PIU' DUE SPUNTINI.

PREPARAZIONE E COTTURA:

- RICETTE SEMPLICI, PREFERIBILMENTE CONDITE AL PIATTO
- UN SOLO LIVELLO CALORICO CON DUE MENU', IL SECONDO PER EPATOPATICI.

DIETA IPERENERGETICA: Kcal 2800 CIRCA

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A.

PROTIDI:	g.95,52	cal 382,08	pari al 13,47% delle calorie totali
LIPIDI:	g.79,10	cal 711,90	pari al 25,09% delle calorie totali
GLUCIDI:	g.435,76	cal 1743,04	pari al 61,44% delle calorie totali
CALORIE TOTALI: 2837,02			

COD F₁

COLAZIONE:

LATTE PARZ. SCREMATO g.200

FETTE BISCOTTATE g.20

ZUCCHERO g.20

MARMELLATA g.25

SPUNTINO:

FRUTTA g.200

PRANZO:

PASTA DI SEMOLA g.90

CARNE g.120 o PESCE g.180

CONTORNO g.200

PANE g.100

OLIO E.V. D'OLIVA g.25

FRUTTA DI STAGIONE g.200

MERENDA:

SUCCO DI FRUTTA ml 200

FETTE BISCOTTATE g.20

MARMELLATA g.25

CENA:

PASTA DI SEMOLA g.70

MOZZARELLA o PROVOLA g.100 o AFFETTATO g.80

CONTORNO g.200

PANE g.100

OLIO E.V. D'OLIVA g.20

FRUTTA DI STAGIONE g.200

PER EPATOPATICI COD F₂

COLAZIONE:

LATTE PARZ. SCREMATO g.200

FETTE BISCOTTATE g.20

ZUCCHERO g.20

MARMELLATA g.25

SPUNTINO:

BANANA g.150

PRANZO:

PASTA O RISO AL POMODORO O BIANCA g.90

CARNE g.120 o PESCE g.180

CONTORNO g.200 (PATATE, CAROTE, FAGIOLINI, LATTUGA COTTA)

PANE TOSTATO g.100

OLIO E.V. D'OLIVA g.20

FRUTTA MATURA g.200

MERENDA:

SUCCO DI FRUTTA ml 200

FETTE BISCOTTATE g.20

MARMELLATA g.25

CENA:

PASTA g.70 (COME A PRANZO O IN BRODO VEGETALE)

MOZZARELLA o PROVOLA g.100 o AFFETTATO g.80

CONTORNO g.200 (COME A PRANZO)

PANE TOSTATO g.100

OLIO E.V. D'OLIVA g.20

FRUTTA MATURA g.200

DIETA SEMILIQUIDA

COD G1

DIETA SEMILIQUIDA PER SONDA

COD G2

STESSO MENU', PER SONDA TUTTO FRULLATO

COLAZIONE: LATTE, ZUCCHERO, BISCOTTI SOLUBILI

SPUNTINO: SUCCO DI FRUTTA

PRANZO: PASTINA GLUTINATA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO, OLIO, OMOGENIZZATO DI CARNE, OMOGENIZZATO DI FRUTTA

SPUNTINO: SUCCO DI FRUTTA

CENA: PASTINA GLUTINATA IN BRODO VEGETALE, PARMIGIANO, OLIO, DUE FORMAGGINI o OMOGENIZZATO DI PROSCIUTTO, OMOGENIZZATO DI FRUTTA

- N.B. NEL CASO DI SOMMINISTRAZIONI PER SONDA INVIARE DEL BRODO VEGETALE A PARTE, PER DILUIRE IL TUTTO ALL'OCCORENZA.