

# **DIETETICO OSPEDALIERO**

# DIETETICO OSPEDALIERO

## LIMITI DI VALIDITA' E POSSIBILITA' DI MODIFICA

Il Dietetico Ospedaliero con annesse Tabelle Merceologiche è uno strumento unico, indivisibile e imm modificabile in ogni sua parte, tranne che non espressamente richiesto dalla Direzione Sanitaria o suo delegato.

Il Dietetico Ospedaliero regola il vitto normale e le diete speciali per i degenti ospedalieri, la ristorazione per il personale (mensa) e le materie prime (derrate alimentari) occorrenti alla produzione del vitto, calcolate in base alle indicazioni fornite dai LARN (Livelli di Energia e Nutrienti Raccomandata per la Popolazione Italiana rev. 1997 e dalle Linee guida per la Sana alimentazione Italiana rev. 2003).

Il Dietetico e le Tabelle hanno validità secondo la durata del contratto, eventuali proroghe saranno valide solo se autorizzate dalla Direzione Sanitaria.

Per particolari esigenze deve essere garantita, in tempi brevi con un preavviso minimo di 15 giorni, la possibilità della Direzione Sanitaria o suo delegato di poter apportare delle modifiche, anche solo parziali al Dietetico e alle Tabelle per particolari esigenze, ed in particolare per quanto riguarda:

- ♦ Le derrate alimentari richieste e/o la loro grammatura;
- ♦ I menu, con la possibilità di aumento delle varianti e di inserimento di nuovi menu;
- ♦ Le ricette dei piatti, con la possibilità di inserimento di piatti aggiuntivi;
- ♦ Le diete del vitto normale, speciale e per la mensa del personale, anche con la possibilità di aumento delle varianti e di inserimento di nuove tabelle dietetiche;
- ♦ Gli orari ed i tempi di produzione e distribuzione del vitto

I menù proposti ruotano su quattro settimane con cadenza stagionale.

Il *menu autunno – inverno* è compreso nel periodo che va dall' 1 ottobre al 31 marzo, quello *primavera – estate* dall' 1 aprile al 30 settembre.

## GRAMMATURE

È obbligo della Ditta rispettare scrupolosamente tutte le GRAMMATURE dei prodotti e delle derrate alimentari indicate in questo dietetico.

Le grammature si intendono sempre riferite al prodotto CRUDO, AL NETTO DEGLI SCARTI E SGOCCIOLATO; qualora venga specificatamente richiesto l'uso di prodotti o derrate alimentari surgelati, la grammatura relativa è sempre riferita al peso del prodotto crudo, ma previamente scongelato, sgocciolato e al netto da eventuali scarti o "glassature" conservative.

Le grammature relative ai secondi piatti costituiti da carne bovina, da petto di pollo o da pesce da utilizzare per la cottura "ai ferri", per "cotoletta", per "saltimbocca" e per "scaloppine", si intendono sempre riferite a porzioni ottenute con SEZIONI UNICHE, venendo considerato vietato fornire le grammature di tali pietanze con due o più pezzi.

I controlli quantitativi sulle grammature dei cibi già cotti verranno effettuati utilizzando le tabelle di conversione crudo – cotto edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

## REGOLE

È inoltre imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- Rispettare le modalità di cottura: non effettuare né *precottura* né *sovracottura* degli alimenti; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il *rapporto acqua/alimento* affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, come brodo per la preparazione di minestre, risotti, ed altro;
- È vietata la frittura di qualsiasi alimento per la preparazione dei pasti per i degenti;

- Limitare il più possibile la manipolazione delle carni macinate e delle uova;
- Rispettare le indicazioni concernenti il congelamento/scongelo:
  - non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
  - non è consentito il ricongelamento le materie prime decongelate;
  - non deve essere congelato il pane;
  - le derrate congelate devono essere decongelate secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;
- È vietato l' utilizzo degli avanzi;
- La preparazione delle derrate deve avvenire nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.
- E' fatto divieto di utilizzo di dadi, fondi e altri preparati per brodo, anche vegetali, glutammato monosodico, additivi e conservanti nella preparazione dei piatti.

### LEGENDA

- La quantità d'acqua da distribuire giornalmente ad ogni paziente è di 1,5 litri, che sarà somministrata in bottiglie da 500 ml (una a colazione, una a pranzo ed una a cena);
- **DIETA LIBERA:** include pasti vari ed equilibrati. E' indicata nel trattamento dietetico di pazienti che non presentano patologie specifiche e non necessitano di particolari restrizioni alimentari;
- **DIETA PRIVA DI SCORIE:** comprende alimenti a basso contenuto di scorie e di facile digeribilità. È indicata nel trattamento dietetico della colite ulcerosa, del colon irritabile, del morbo di Crohn e nel post – operatorio di interventi chirurgici gastro – intestinali.
- **DIETA LEGGERA:** racchiude scelte di piatti poco elaborati e/o ad alta digeribilità.
- **DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIE:** per questo tipo di dieta si intendono vietati gli zuccheri aggiunti, i succhi di frutta zuccherati, le confetture di frutta, alcuni tipi di frutta fresca come: uva, banane, fichi, fichi d'india, cachi, tutti i grassi di origine animale, i formaggi stagionati, le uova. Sono inoltre vietati: carote, patate, carciofi, zucca rossa e peperoni. Ed è vietato anche l'utilizzo del riso, quindi quando il "primo del giorno" è composto da riso occorre sostituirlo con la pasta.
- **DIETA IPOLIPIDICA:** è caratterizzata da una restrizione dell'apporto lipidico, con particolare riguardo ai grassi di origine animale. È indicata nel trattamento dietetico di pazienti affetti da ipercolesterolemie, ipertrigliceridemie, epatopatie e pancreatiti.
- **DIETA APROTEICA/IPOSODICA:** Questo tipo di dieta comprende la limitazione e il controllo di alimenti ricchi di proteine, di sodio, di fosforo e di potassio. E' previsto l'utilizzo nella dieta di prodotti dietetici. È indicata nel trattamento dietetico di pazienti affetti da insufficienza renale cronica o in casi in cui sia necessario ridurre l'apporto proteico e sodico.  
**Nota bene:** questo tipo di dieta è strettamente personalizzato. Devono essere richieste dal Medico che fornirà alla Dietista le indicazioni necessarie per formulare la dieta. La razione giornaliera di proteine, vista la specificità e personalizzazione di queste diete viene elaborata singolarmente per paziente. Gli schemi generali infatti fanno riferimento ad una grammatura standard di proteine.
- **DIETA IPOSODICA:** questo tipo di dieta è rappresentato da alimenti a basso contenuto di sodio e dall'eliminazione del comune sale da cucina nella preparazione degli alimenti. È indicata nel trattamento dietetico di pazienti affetti da ascite, ipertensione arteriosa, scompenso cardiaco.

- DIETA IPOSODICA PER EPATOPATIA CON IPERAMMONIEMIA: Dieta a contenuto di sodio moderatamente ristretto, equilibrata, con ridotto apporto di proteine della carne. Non è prevista l'aggiunta di sale nella preparazione degli alimenti. È indicata nella cirrosi epatica scompensata da encefalopatia epatica e nell'iperammoniemia.
- DIETA LIQUIDA E SEMILIQUIDA: è costituita esclusivamente da alimenti liquidi e semiliquidi, ha apporto calorico molto ridotto (intorno alle 300 Cal.). E' indicata nel trattamento dietetico di pazienti che devono assumere esclusivamente alimenti liquidi e semiliquidi.
- DIETA MORBIDA (EDENTULI): questo tipo di dieta prevede alimenti di consistenza morbida e di facile masticabilità. È indicata per pazienti che presentano problemi di masticazione a causa di edentulia (mancanza di denti).
- DIETE PER DISFAGICI A DIVERSE CONSISTENZE: questo tipo di dieta comprende un pool di elementi di facile deglutizione e di densità omogenea. È indicata nel trattamento di pazienti disfagici.
- DIETA PER PARKINSON: E' dimostrato da studi e confermato dai pazienti che una dieta ipoproteica a pranzo migliora l'efficacia della levodopa. Una dieta ad hoc per i malati di Parkinson, specie per coloro che si curano con la levodopa, sembra quindi essere una necessità in quanto i pasti possono interferire con l'azione del farmaco: la levodopa è un aminoacido neutro che per essere assorbito (cioè per passare dall'intestino al sangue e da questo al cervello) richiede un processo attivo e dispendio di energia. Di conseguenza qualunque processo che ritardi o inibisca quest'assorbimento rallenta e diminuisce l'efficacia del farmaco. Le proteine utilizzano lo stesso trasporto attivo della levodopa e pertanto possono porsi in competizione con essa. Una dieta che faccia limitato uso di proteine e la somministrazione del farmaco lontano dai pasti sono accorgimenti utili al fine di non compromettere l'effetto della terapia farmacologia.

**PROSPETTO DIETE DEGENTI**

<b>CODICI</b>	<b>DIETA</b>	<b>PAG.</b>
1.	LIBERA	6
2.	PER DIARROICI IN FASE ACUTA	14
3.	PER RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA	15
4.	PER CELIACI	16
5.	PRIVA DI SCORIE	18
6.	LEGGERA	19
7.	BIANCA	20
8.	DIABETE E DISLIPIDEMIA kcal 1.000	21
9.	DIABETE E DISLIPIDEMIA kcal 1.200	22
10.	DIABETE E DISLIPIDEMIA kcal 1.400	23
11.	DIABETE E DISLIPIDEMIA kcal 1.600	25
12.	DIABETE E DISLIPIDEMIA kcal 1.800	27
13.	DIABETE E DISLIPIDEMIA kcal 2.000	29
14.	IOPROTEICA/ IPOSODICA Kcal 1.200	31
15.	IOPROTEICA /IPOSODICA kcal 1.400	33
16.	IOPROTEICA /IPOSODICA / kcal 1.600	35
17.	IOPROTEICA/ IPOSODICA kcal 1.800	37
18.	IOPROTEICA/ IPOSODICA kcal 2.000	39
19.	PER DIALISI	41
20.	IPOSODICA kcal 1.000	43
21.	IPOSODICA kcal 1.200	44
22.	IPOSODICA kcal 1.400	46
23.	IPOSODICA kcal 1.600	48
24.	IPOSODICA kcal 1.800	50
25.	IPOSODICA kcal 2.000	52
26.	IPOSODICA PER IPERAMMONIEMIA kcal 2000	54
27.	LIQUIDA	55
28.	SEMILQUIDA	55
29.	MORBIDA O PER EDENTULI	56
30.	SEMILQUIDA PER DISFAGIA kcal 1600	57
31.	SEMISOLIDA PER DISFAGIA kcal 1700	58
32.	SOLIDA PER DISFAGIA kcal 1800	59
33.	PER PARKINSON kcal 1950	60
34.	PER TRATT. ANTICOAGULANTE ORALE	62
35.	PERSONALIZZATA	62
36.	IPERCALORICA kcal 2500	63
37.	IPERCALORICA IPERPROTEICA kcal 2600	65

38. PASTINA IN BIANCO/IN BRODO VEGETALE E FRUTTA COTTA

## 1. DIETA LIBERA KCAL 2000

### GRAMMATURE

#### PRIMI PIATTI (PRANZO):

- 100 gr. pasta o riso
- 250 gr. gnocchi
- 150 gr. ravioli /tortellini freschi
- 100 gr. ravioli /tortellini secchi

#### PRIMI PIATTI (CENA):

- 50 gr. pasta o riso

#### SECONDI PIATTI (PRANZO):

CARNE : 180 gr. arrosto, bistecca, braciola, cotoletta, hamburger, brasato, spezzatino

POLLAME: 200 gr. petto e fesa di pollo o di tacchino  
n° 2 uova per frittate, omelette  
250 gr. coscia di pollo arrosto

PESCE: 200 gr. filetto di nasello, sogliola, merluzzo  
150 gr. trancio di spada

FORMAGGI: 80 gr. stagionati  
100 gr. freschi

AFFETTATI: 80 gr. prosciutto crudo magro, bresaola  
60 gr. prosciutto cotto, salame

#### SECONDI PIATTI (CENA):

CARNE : 180 gr. arrosto, bistecca, braciola, cotoletta, hamburger, brasato, spezzatino

POLLAME: 200 gr. petto e fesa di pollo o di tacchino  
n° 2 uova per frittate, omelette  
250 gr. coscia di pollo arrosto

PESCE: 200 gr. filetto di nasello, sogliola, merluzzo  
150 gr. trancio di spada

FORMAGGI: 80 gr. stagionati  
100 gr. freschi

AFFETTATI: 80 gr. prosciutto crudo magro, bresaola  
60 gr. prosciutto cotto, salame

#### CONTORNI:

- 300 gr. verdure cotte
- 100 gr. insalata
- 250 gr. finocchi, patate/carote lesse, puré, piselli, fagiolini, pomodori

#### FRUTTA:

- 180 gr. frutta di stagione
- 150 gr. frutta cotta
- 125 ml. succo di frutta

## FORNERIA:

- 50 gr. pane (pranzo)
- 100 gr. pane (cena)

## CONDIMENTI:

- 10 gr. olio extravergine di oliva (confezione monodose)
- 5 gr. parmigiano grattugiato (confezione monodose)

## SCHEMA DIETA LIBERA

### COLAZIONE

## A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- YOGURT ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO SOLUBILE 7
- SUCCO DI FRUTTA 200

## A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE 20
- PANE FRESCO 30
- BISCOTTI SECCHI 20

ZUCCHERO 10

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA 25

## PRANZO

PRIMI

- PRIMO DEL GIORNO
- PASTA AL POMODORO O ALL'OLIO
- RISO AL POMODORO O ALL'OLIO
- PASTINA IN BRODO VEGETALE O IN BIANCO

SECONDI

- SECONDO DEL GIORNO
- CARNE DI POLLO/TACCHINO
- CARNE DI MANZO/VITELLO
- PROSCIUTTO COTTO
- PROSCIUTTO CRUDO
- BRESAOLA
- FORMAGGIO FRESCO
- FORMAGGIO STAGIONATO

CONTORNI

- CONTORNO DEL GIORNO
- INSALATA
- PATATE/PURE'

FRUTTA

- FRUTTA DI STAGIONE
- FRUTTA COTTA
- SUCCO DI FRUTTA

FORNERIA

PANE FRESCO

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE IODATO

CENA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO

PASTA AL POMODORO O ALL'OLIO

RISO AL POMODORO O ALL'OLIO

PASTINA IN BRODO VEGETALE O ALL'OLIO

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO

CARNE BIANCA

CARNE ROSSA

PROSCIUTTO COTTO

PROSCIUTTO CRUDO

BRESAOLA

FORMAGGIO FRESCO

FORMAGGIO STAGIONATO

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO

INSALATA DI LATTUGA

PATATE/ PURE'

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE

FRUTTA COTTA

SUCCO DI FRUTTA

FORNERIA

PANE FRESCO

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE IODATO

## MENÙ INVERNALE DEGENTI - 1° SETTIMANA

	<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Farfallette al salmone Arrosto di vitello Fagiolini lessi	Minestrone con pasta Polpette di carne al sugo Carote julienne
<b>Martedì</b>	Gnocchi pomodoro/basilico Pollo al forno Patate al forno	Pastina in brodo di carne Merluzzo al forno Biete lesse
<b>Mercoledì</b>	Risotto alla zucca Arrosto di tacchino Broccoli lessi	Passato di verdura Cotoletta alla milanese Finocchi
<b>Giovedì</b>	Pasta all'amatriciana Brasato di manzo Melanzane panate	Riso al pomodoro Salmone al forno Spinaci lessi
<b>Venerdì</b>	Pasta al tonno Nasello panato Puré di patate	Minestra di funghi e patate Scaloppine di pollo Fagiolini all'olio
<b>Sabato</b>	Pasta al ragù Cotoletta alla milanese Piselli in umido	Pastina in brodo vegetale Frittata al formaggio Cavolini di Bruxelles
<b>Domenica</b>	Ravioli al burro e salvia Pollo al forno Patate arrosto	Zuppa di verdura Platessa al forno Finocchi in insalata

## MENÙ INVERNALE DEGENTI - 2° SETTIMANA

	<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta alla puttanesca Sogliola al forno Erbe/biete lesse	Pastina in brodo di carne Cotoletta alla palermitana Verdure miste arrosto
<b>Martedì</b>	Pasta al pesto Merluzzo panato Cavolfiori	Minestrina Scaloppe di lonza Carote lesse
<b>Mercoledì</b>	Minestra di ceci Involtini di tacchino Purè di patate	Riso e pomodoro Spezzatino di vitello e patate Zucchine arrosto
<b>Giovedì</b>	Pasta pomodoro e olive Cotoletta di tacchino Piselli e prosciutto	Pastina in brodo vegetale Vitello alla pizzaiola Finocchi
<b>Venerdì</b>	Pasta alle cime di rapa Polpette di carne al sugo Patate prezzemolate	Minestrina con riso Scaloppine ai funghi Fagiolini all'olio
<b>Sabato</b>	Gnocchi al ragù Scaloppine di vitello. Patate fritte	Passato di verdure con pastina Salmone al forno Biete lesse
<b>Domenica</b>	Risotto ai carciofi Arrosto di tacchino Fagiolini	Crema di asparagi Bistecca ai ferri Patate arrosto

## **MENÙ ESTIVO DEGENTI - 1° SETTIMANA**

	<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Risotto alla rucola Scaloppine di pollo Crocchette di patate	Pasta al pomodoro Frittata con patate Fagiolini lessi
<b>Martedì</b>	Gnocchi di spinaci Parmigiana di melanzane Biete lesse	Riso al pomodoro Pollo al forno Patate fritte
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Arrosto di tacchino. Finocchi	Risotto con asparagi Cotoletta alla milanese Funghi trifolati
<b>Giovedì</b>	Ravioli ricotta e spinaci Sogliola al forno Melanzane panate	Pasta con verdura Hamburger ai ferri Spinaci lessi
<b>Venerdì</b>	Pasta al tonno Platessa panata Puré di patate	Risotto alla parmigiana Pizza Fagiolini all'olio
<b>Sabato</b>	Lasagne Cotoletta alla milanese Spinaci al burro	Pasta al tonno Frittata al formaggio Cavolini di bruxelles
<b>Domenica</b>	Anelletti al forno Pollo al forno Patate arrosto	Risotto ai funghi Merluzzo al forno Finocchi in insalata

## **MENÙ ESTIVO DEGENTI - 2° SETTIMANA**

	<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Pasta e sarde Salmone al forno Erbette/Biete lesse	Pasta e tenerumi Arrosto di pollo Verdure arrosto
<b>Martedì</b>	Risotto con zucca Scaloppe di lonza Carote lesse	Pasta alla norma Nasello panato Patate al forno
<b>Mercoledì</b>	Risotto alla milanese Frittata di patate Puré di patate	Pasta al pomodoro Arrosto panato di vitello Zucchine
<b>Giovedì</b>	Pasta alla trapanese Cotoletta di tacchino Piselli e prosciutto	Pasta e zucchine Vitello alla pizzaiola Finocchi
<b>Venerdì</b>	Pasta alle cime di rapa Scaloppine ai funghi Patate prezzemolate	Risotto allo zafferano Arrosto panato di pollo Fagiolini
<b>Sabato</b>	Pasta ai 4 formaggi Scaloppine di vitello Patatine fritte	Pasta al pomodoro Platessa al forno Patate al forno
<b>Domenica</b>	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno Patate arrosto	Risotto con carciofi Carne alla pizzaiola Fagiolini

**VITTO SPECIALE**

## 2. DIETA PER DIARROICI IN FASE ACUTA (KCAL 800)

### DA SOMMINISTRARE MAX PER 3 GIORNI

8% PROTEINE (g 18)
30% LIPIDI (g 27)
62% GLICIDI (g 132)
FIBRE g 7

#### COLAZIONE

THE + LIMONE Q.B.	
ZUCCHERO	G 10
FETTE BISCOTTATE	G 20

#### PRANZO

RISO ALL'OLIO	G 40
PARMIGIANO GRATTUGIATO	G 10
MELA COTTA	G 150
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	G 10

#### CENA

RISO ALL'OLIO	G 40
PARMIGIANO GRATTUGIATO	G 10
MELA COTTA	G 150
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	G 10

### 3. DIETA PER PRIMA FASE DI RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA KCAL 800 DA SOMMINISTRARE MAX PER 3 GIORNI

9% PROTEINE (g 19)
31% LIPIDI (g 28)
60% GLICIDI (g 131)
FIBRE g 9

#### COLAZIONE

THE + LIMONE Q.B.	
ZUCCHERO	G 10
FETTE BISCOTTATE	G 20

#### PRANZO

A SCELTA TRA:	
• PASTINA AL POMODORO	G 40
• PASTINA ALL'OLIO	G 40
PARMIGIANO GRATTUGIATO	G 10
MELA COTTA	G 150
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	G 10

#### CENA

A SCELTA TRA:	
• PASTINA AL POMODORO	G 40
• PASTINA ALL'OLIO	G 40
PARMIGIANO GRATTUGIATO	G 10
MELA COTTA	G 150
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	G 10

## 4. DIETA SENZA GLUTINE PER CELIACI KCAL 2000

Per questo regime dietetico si intendono vietati tutti i prodotti contenenti glutine.

ATTENZIONE: diversi prodotti alimentari contengono glutine in funzione di additivo stabilizzante. Tali prodotti sono vietati. Fare attenzione a non adoperare utensili da cucina precedentemente entrati a contatto con glutine (es. coltelli e tavolozze per tagliare il pane). A tal proposito stabilire procedure corrette e non contaminanti nei luoghi adibiti alle preparazioni alimentari.

Formare e verificare il grado di apprendimento del personale addetto alle preparazioni alimentari. Per qualsiasi dubbio consultare il "Prontuario alimenti senza glutine aggiornato dell'AIC – Associazione Celiachia Italiana".

17% PROTEINE g 80
28% LIPIDI g 61
55% GLICIDI g 281
Fibra g 20

### COLAZIONE

A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- YOGURT ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO SOLUBILE 7
- SUCCO DI FRUTTA 200

A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE S.G. 20
- GRISSINI S.G. 20
- PANE S.G. 30
- BISCOTTI SECCHI S.G. 20

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA S.G. 20

ZUCCHERO 10

### PRANZO (per la grammatura vedi dieta libera)

PRIMI

PRIMO AGLUTINATO DEL GIORNO  
 PASTA AGLUTINATA AL POMODORO / ALL'OLIO  
 RISO AL POMODORO / ALL'OLIO  
 PASTINA AGLUTINATA IN BRODO VEGETALE

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO  
 PESCE  
 CARNE  
 AFFETTATI S.G.  
 FORMAGGIO FRESCO S.G.  
 FORMAGGIO STAGIONATO S.G.

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO  
ORTAGGI/VERDURE  
INSALATA  
PATATE/PURE' S.G.

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE  
FRUTTA COTTA  
SUCCO DI FRUTTA S.G.  
DESSERT ALLA FRUTTA S.G.  
YOGURT ALLA FRUTTA S.G.

FORNERIA

PANE S.G.

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
PARMIGIANO

**CENA (per la grammatura vedi dieta libera)**

PRIMI

PRIMO SENZA GLUTINE DEL GIORNO  
PASTA AGLUTINATA AL POMODORO / ALL'OLIO  
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO  
PASTINA SENZA GLUTINE IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI  
VERDURE

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO  
PESCE  
CARNE  
AFFETTATI S.G.  
FORMAGGIO FRESCO S.G.  
FORMAGGIO STAGIONATO S.G.

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO  
ORTAGGI/VERDURE  
INSALATA  
PATATE/ PURE' S.G.

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE  
FRUTTA COTTA  
SUCCO DI FRUTTA S.G.  
DESSERT ALLA FRUTTA S.G.  
YOGURT ALLA FRUTTA S.G.

FORNERIA

PANE S.G.

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
PARMIGIANO

## 5. DIETA PRIVA DI SCORIE KCAL 1600

20% PROTEINE
24% LIPIDI
56% GLICIDI
FIBRE g 16

### COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE	20
ZUCCHERO	10

### PRANZO E CENA

#### PRIMI

PASTA AL POMODORO	50
PASTA ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO	40

#### SECONDI

OMELETTE DI UOVA	120
POLLO LESSO	160
POLPETTINE IN BRODO	120
FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE	160
PROSCIUTTO COTTO	70

#### CONTORNI

ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE SENZA LATTE	300

#### FRUTTA

MELA SENZA BUCCIA O BANANA	150
MELA COTTA	150

#### FORNERIA

PANE FRESCO	50
-------------	----

#### CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	10

## 6. DIETA LEGGERA KCAL 1700

18% PROTEINE
28% LIPIDI
54% GLICIDI
FIBRE g 21

### COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE	20
ZUCCHERO	10

### PRANZO E CENA

#### PRIMI

RISO AL POMODORO	50
PASTA AL POMODORO	50
PASTA ALL'OLIO	50
RISO ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO VEGETALE	50

#### SECONDI

MERLUZZO/PLATESSA/SOGLIOLA AL VAPORE	160
POLPETTINE IN BRODO	160
POLLO LESSO	160
PROSCIUTTO COTTO	70

#### CONTORNI

ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200

#### FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125

#### FORNERIA

PANE FRESCO	50
-------------	----

#### CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

## 7. DIETA BIANCA KCAL 1700

18% PROTEINE
28% LIPIDI
54% GLICIDI
FIBRE g 21

### COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE	20
ZUCCHERO	10

### PRANZO E CENA

#### PRIMI

PASTA ALL'OLIO	50
RISO ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO VEGETALE	50

#### SECONDI

MERLUZZO/PLATESSA/SOGLIOLA AL VAPORE	160
POLPETTINE IN BRODO	160
POLLO LESSO	160
PROSCIUTTO COTTO	70

#### CONTORNI

ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200

#### FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125

#### FORNERIA

PANE FRESCO	50
-------------	----

#### CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

## 8. DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIA 1000 kcal

### COLAZIONE

17% PROTEINE (g 43)
30% LIPIDI (g 34)
53% GLICIDI (g 141)
Fibre g 15

A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE INTEGRALI 20
- PANE FRESCO INTEGRALE 30

### PRANZO

PRIMI

- PRIMO DEL GIORNO 40
- PASTINA IN BRODO DI CARNE 40
- PASSATO DI VERDURA 150

SECONDI

- SECONDO DEL GIORNO 60
- CARNE BIANCA/ROSSA 60
- FORMAGGIO FRESCO 30
- AFFETTATI 30

CONTORNI

- CONTORNO DEL GIORNO 250
- VERDURA COTTA 250
- INSALATA 100

FRUTTA

- FRUTTA FRESCA 150
- FRUTTA COTTA 150

CONDIMENTI

- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10

### CENA

SECONDI

- SECONDO DEL GIORNO 60
- CARNE BIANCA/ROSSA 60
- FORMAGGIO FRESCO 30
- AFFETTATI 40
- PESCE 60

CONTORNI

- CONTORNO DEL GIORNO 250
- VERDURA COTTA 250
- INSALATA 100

FRUTTA

- FRUTTA FRESCA 150
- FRUTTA COTTA 150

FORNERIA

PANE FRESCO INTEGRALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

## 9. DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIA 1200 kcal

18% PROTEINE (g 52)
29% LIPIDI (g 38)
53% GLICIDI (g 169)
Fibre g 18

### COLAZIONE

A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
• YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE INTEGRALI	20
• PANE FRESCO INTEGRALE	30

### PRANZO

#### PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30

#### SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50

#### CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100

#### FRUTTA

FRUTTA FRESCA	150
FRUTTA COTTA	150

#### CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

### CENA

#### SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50

#### CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100

#### FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE FRESCO INTEGRALE	70
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

### 10. DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIA 1400 kcal

18% PROTEINE (g 62)
26% LIPIDI (g 40)
55% GLICIDI (g 207)
Fibre g 20

#### COLAZIONE

A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
• YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE INTEGRALI	20
• PANE FRESCO INTEGRALE	30

#### PRANZO

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150

FORNERIA

PANE FRESCO INTEGRALE	50
-----------------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

#### CENA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE FRESCO INTEGRALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

## 11. DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIA 1600 kcal

19% PROTEINE (g 75)
27% LIPIDI (g 47)
53% GLICIDI (g 224)
Fibre g 21

### COLAZIONE

A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE INTEGRALI 30
- PANE FRESCO INTEGRALE 40

### PRANZO

#### PRIMI

- PRIMO DEL GIORNO 60
- PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO 60
- PASTINA IN BRODO DI CARNE 40

#### SECONDI

- SECONDO DEL GIORNO 100
- CARNE BIANCA/ROSSA 100
- PESCE 100
- PROSCIUTTO COTTO 50
- FORMAGGIO FRESCO 50

#### CONTORNI

- CONTORNO DEL GIORNO 250
- VERDURA COTTA 250
- INSALATA VERDE 100

#### FRUTTA

- FRUTTA DEL GIORNO 150
- FRUTTA COTTA 150

#### FORNERIA

- PANE FRESCO INTEGRALE 50

#### CONDIMENTI

- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10

### CENA

#### PRIMI

- PRIMO DEL GIORNO 50
- PASTA AL POMODORO /PASTA ALL'OLIO 50
- PASTINA IN BRODO DI CARNE 40

#### SECONDI

- SECONDO DEL GIORNO 100

CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA VERDE	100
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE FRESCO INTEGRALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

**12. DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIA 1800 kcal**

17% PROTEINE (g 74)
27% LIPIDI (g 54)
56% GLICIDI (g 272)
Fibre g 23

**COLAZIONE**

A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE INTEGRALI 40
- PANE FRESCO INTEGRALE 50

**PRANZO****PRIMI**

- PRIMO DEL GIORNO 80
- PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO 80
- PASTINA IN BRODO DI CARNE 40

**SECONDI**

- SECONDO DEL GIORNO 100
- CARNE BIANCA/ROSSA 100
- PESCE 100
- PROSCIUTTO COTTO 50
- FORMAGGIO FRESCO 50

**CONTORNI**

- CONTORNO DEL GIORNO 250
- VERDURA COTTA 250
- INSALATA 100

**FRUTTA**

- FRUTTA DEL GIORNO 150
- FRUTTA COTTA 150

**FORNERIA**

- PANE FRESCO INTEGRALE 50

**CONDIMENTI**

- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

**CENA****PRIMI**

- PRIMO DEL GIORNO 80
- PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO 80
- PASTINA IN BRODO DI CARNE 40

**SECONDI**

- SECONDO DEL GIORNO 100
- CARNE BIANCA/ROSSA 100
- PESCE 100
- PROSCIUTTO COTTO 50
- FORMAGGIO FRESCO 50

**CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE FRESCO INTEGRALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

### 13. DIETA PER DIABETE E DISLIPIDEMIA 2000 kcal

19% PROTEINE (g 95)
27% LIPIDI (g 61)
54% GLICIDI (g 283)
Fibre g 23

#### COLAZIONE

##### A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
• YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO	200

##### A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE INTEGRALI	40
• PANE FRESCO INTEGRALE	50

#### PRANZO

##### PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO / PASTA ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

##### SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	100

##### CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

##### FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

##### FORNERIA

PANE FRESCO INTEGRALE	50
-----------------------	----

##### CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

#### CENA

##### PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80

PASTA ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	100
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE FRESCO INTEGRALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

**14. DIETA IPOPROTEICA/IPOSODICA 1200 kcal**

<b>13% PROTEINE (g 39)</b>
29% LIPIDI (g 39)
58% GLICIDI (g 185)
Fibre g 21

**COLAZIONE**

THE + LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	40
ZUCCHERO	10

**PRANZO****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30

**CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50

**FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

**CENA****SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVA DI GALLINA	60

**CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200

PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10

**15. DIETA IPOPROTEICA/IPOSODICA 1400 kcal**

<b>12% PROTEINE (g 44)</b>
30% LIPIDI (g 48)
58% GLICIDI (g 217)
Fibre g 20

**COLAZIONE**

THE + LIMONE	200
ZUCCHERO	5
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	30

**PRANZO****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	70
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	70
RISO ALL'OLIO S. SALE	70
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	90
PROSCIUTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30

**CONTORNI**

CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50

**FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**FORNERIA**

PANE APROTEICO SENZA SALE	50
---------------------------	----

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

**CENA****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	70
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	70
RISO ALL'OLIO S. SALE	70
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	90
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30

UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

**16. DIETA APROTEICA/IPOSODICA 1600 kcal**

<b>13% PROTEINE (g 51)</b>
28% LIPIDI (g 50)
59% GLICIDI (g 252)
Fibre g 22

**COLAZIONE**

THE + LIMONE	200
- ZUCCHERO	10
- FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	30

**PRANZO****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30

**CONTORNI**

CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50

**FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**FORNERIA**

PANE APROTEICO	50
----------------	----

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
----------------------------	----

**CENA****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100

PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

**17. DIETA APROTEICA/IPOSODICA 1800 kcal**

<b>12% PROTEINE (g 52)</b>
30% LIPIDI (g 60)
58% GLICIDI (g 265)
Fibre g 25

**COLAZIONE**

THE + LIMONE	200
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	40
MARMELLATA DI FRUTTA	25

**PRANZO****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60

**CONTORNI**

CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50

**FRUTTA**

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**FORNERIA**

PANE APROTEICO	50
----------------	----

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

**CENA****PRIMI**

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100

PESCE	100
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

## 18. DIETA APROTEICA/IPOSODICA 2000 kcal

<b>12% PROTEINE (g 60)</b>
30% LIPIDI (g 69)
58% GLICIDI (g 312)
Fibre g 27

### COLAZIONE

THE + LIMONE	200
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	40
MARMELLATA DI FRUTTA	25

### PRANZO

#### PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

#### SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	120
PROSCIUTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60

#### CONTORNI

CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50

#### FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

#### FORNERIA

PANE APROTEICO	100
----------------	-----

#### CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

### CENA

#### PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

#### SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120

PESCE	120
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60
<u>CONTORNI</u>	
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
INSALATA VERDE S. SALE	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE APROTEICO	100
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

**19. DIETA PER DIALISI 2000 kcal**

<b>COLAZIONE</b>	
THE + LIMONE	200
ZUCCHERO	10
FETTE BISCOTTATE	40
MARMELLATA DI FRUTTA	25
<b><u>PRANZO</u></b>	
<b><u>PRIMI</u></b>	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	100
PASTA AL POMODORO /ALL'OLIO S. SALE	100
PASTINA IN BRODO S.SALE	100
RISO AL POMODORO/ALL'OLIO S.SALE	100
<b><u>SECONDI</u></b>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA S.SALE	120
PESCE S.SALE	120
MOZZARELLA	60
UOVO DI GALLINA	60
<b><u>CONTORNI</u></b>	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50
<b><u>FRUTTA</u></b>	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<b><u>FORNERIA</u></b>	
PANE FRESCO SENZA SALE	50
<b><u>CONDIMENTI</u></b>	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
<b><u>CENA</u></b>	
<b><u>PRIMI</u></b>	
PASTA AL POMODORO/ ALL'OLIO S.SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
RISO AL POMODORO/ALL'OLIO S.SALE	40
<b><u>SECONDI</u></b>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA S.SALE	120
PESCE S.SALE	120
MOZZARELLA	80
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

FORNERIA

PANE FRESCO SENZA SALE	100
------------------------	-----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

**20. DIETA IPOSODICA 1000 kcal**

18% PROTEINE (g 45)
28% LIPIDI (g 31)
54% GLICIDI (g 143)
Fibre g 17
Na 559 mg

**COLAZIONE**

A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 180
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO 200

A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE S. SALE 20
- PANE FRESCO S. SALE 30

ZUCCHERO

5

**PRANZO****PRIMI**

- PRIMO DEL GIORNO S. SALE 40
- PASTA AL POMODORO S. SALE 40
- PASTA ALL'OLIO S. SALE 40
- RISO ALL'OLIO S. SALE 40
- PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE 40
- PASSATO DI VERDURA S. SALE 100

**SECONDI**

- SECONDO DEL GIORNO S.SALE 60
- CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE 60
- FORMAGGIO FRESCO 20
- PROSCIUTTO COTTO 20

**CONTORNI**

- CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200
- VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250
- INSALATA 50

**FRUTTA**

- FRUTTA DI STAGIONE 100
- FRUTTA COTTA 100

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

10 a pranzo e 10 a cena

**CENA****SECONDI**

- SECONDO DEL GIORNO S.SALE 80
- CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE 80
- FORMAGGIO FRESCO 50

PROSCIUTTO COTTO	30
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100
<u>FORNERIA E CONDIMENTI</u>	
PANE FRESCO SENZA SALE	50

## 21. DIETA IPOSODICA 1200 kcal

17% PROTEINE (g 53)
26% LIPIDI (g 34)
57% GLICIDI (g 186)
Fibre g 19
Na 585 mg

### COLAZIONE

A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 200
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO 200

A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE S. SALE 20
- PANE FRESCO S.SALE 30

ZUCCHERO 5

### PRANZO

PRIMI

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| PRIMO DEL GIORNO S. SALE          | 40  |
| PASTA AL POMODORO S. SALE         | 40  |
| PASTA ALL'OLIO S. SALE            | 40  |
| RISO ALL'OLIO S. SALE             | 40  |
| PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE | 40  |
| PASSATO DI VERDURA S. SALE        | 100 |

SECONDI

- |                             |    |
|-----------------------------|----|
| SECONDO DEL GIORNO S.SALE   | 80 |
| CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE | 80 |
| FORMAGGIO FRESCO            | 40 |
| PROSCIUTTO COTTO            | 40 |

CONTORNI

- |                               |     |
|-------------------------------|-----|
| CONTORNO DEL GIORNO S.SALE    | 200 |
| VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE | 250 |
| INSALATA                      | 50  |

FRUTTA

- |                    |     |
|--------------------|-----|
| FRUTTA DI STAGIONE | 140 |
| FRUTTA COTTA       | 150 |

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

**CENA****PRIMI**

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

**SECONDI**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30

**CONTORNI**

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

**FRUTTA**

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**FORNERIA**

PANE FRESCO SENZA SALE	50
------------------------	----

**CONDIMENTI**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

**22. DIETA IPOSODICA 1400 kcal**

16% PROTEINE (g 57)
29% LIPIDI (g 46)
55% GLICIDI (g 199)
Fibre g 20
Na 469 mg

**COLAZIONE****A SCELTA TRA:**

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 200
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO 200

**A SCELTA TRA:**

- FETTE BISCOTTATE S. SALE 30
- PANE FRESCO S.SALE 40

ZUCCHERO 10

**PRANZO****PRIMI**

- PRIMO DEL GIORNO S. SALE 40
- PASTA AL POMODORO S. SALE 40
- PASTA ALL'OLIO S. SALE 40
- RISO ALL'OLIO S. SALE 40
- PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE 40
- PASSATO DI VERDURA S. SALE 100

**SECONDI**

- SECONDO DEL GIORNO S.SALE 80
- CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE 80
- FORMAGGIO FRESCO 40
- PROSCIUTTO COTTO 40

**CONTORNI**

- CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200
- VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250
- INSALATA 50

**FRUTTA**

- FRUTTA DI STAGIONE 150
- FRUTTA COTTA 150

**CONDIMENTI**

- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 20

**CENA****PRIMI**

- PRIMO DEL GIORNO S. SALE 40
- PASTA AL POMODORO S. SALE 40

PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	60
PROSCIUTTO COTTO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA</u>	
PANE FRESCO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

**23. DIETA IPOSODICA 1600 kcal**

16% PROTEINE (g 63)
28% LIPIDI (g 47)
56% GLICIDI (g 232)
Fibre g 20
Na 498 mg

**COLAZIONE****A SCELTA TRA:**

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 200
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO 200

**A SCELTA TRA:**

- FETTE BISCOTTATE S. SALE 30
- PANE FRESCO S. SALE 40

ZUCCHERO 10

**PRANZO****PRIMI PIATTI:**

- PRIMO DEL GIORNO S. SALE 80
- PASTA AL POMODORO S. SALE 80
- PASTA ALL'OLIO S. SALE 80
- RISO ALL'OLIO S. SALE 80
- PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE 40
- PASSATO DI VERDURA S. SALE 150

**SECONDI PIATTI:**

- SECONDO DEL GIORNO S.SALE 100
- CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE 100
- FORMAGGIO FRESCO 50
- PROSCIUTTO COTTO 50

**CONTORNI:**

- CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200
- VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250
- INSALATA 50

**FRUTTA:**

- FRUTTA DI STAGIONE 150
- FRUTTA COTTA 150

**CONDIMENTI**

- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10

**CENA****PRIMI PIATTI:**

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

**SECONDI PIATTI:**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	60
PROSCIUTTO COTTO	50

**CONTORNI:**

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

**FRUTTA:**

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**FORNERIA:**

PANE FRESCO SENZA SALE	50
------------------------	----

**CONDIMENTI:**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

## 24. DIETA IPOSODICA 1800 kcal

16% PROTEINE (g 71)
27% LIPIDI (g 54)
57% GLICIDI (g 275)
Fibre g 22
Na 525 mg

### COLAZIONE

#### A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
• YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	200

#### A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE S. SALE	30
• PANE FRESCO S. SALE	40

ZUCCHERO	10
----------	----

### PRANZO

#### PRIMI PIATTI:

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

#### SECONDI PIATTI:

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	50

#### CONTORNI:

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

#### FRUTTA:

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

#### CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
---------------------------	----

### CENA

#### PRIMI PIATTI:

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100
<u>SECONDI PIATTI:</u>	
SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60
<u>CONTORNI:</u>	
CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50
<u>FRUTTA:</u>	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>FORNERIA:</u>	
PANE SENZA SALE	100
<u>CONDIMENTI:</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20

## 25. DIETA IPOSODICA 2000 kcal

16% PROTEINE (g 78)
26% LIPIDI (g 54)
58% GLICIDI (g 310)
Fibre g 23
Na 548 mg

### COLAZIONE

#### A SCELTA TRA:

- LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
- THE AL LIMONE 250
- ORZO SOLUBILE 200

#### A SCELTA TRA:

- FETTE BISCOTTATE S. SALE 40
- PANE FRESCO S. SALE 50

ZUCCHERO 10

### PRANZO

#### PRIMI PIATTI:

- PRIMO DEL GIORNO S. SALE 80
- PASTA AL POMODORO S. SALE 80
- PASTA ALL'OLIO S. SALE 80
- RISO ALL'OLIO S. SALE 80
- PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE 40
- PASSATO DI VERDURA S. SALE 150

#### SECONDI PIATTI:

- SECONDO DEL GIORNO S.SALE 100
- CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE 100
- FORMAGGIO FRESCO 50
- PROSCIUTTO COTTO 50

#### CONTORNI:

- CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200
- VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250
- INSALATA 50

#### FRUTTA:

- FRUTTA DI STAGIONE 150
- FRUTTA COTTA **150**

#### FORNERIA:

- PANE FRESCO SENZA SALE 50

#### CONDIMENTI:

- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10

**CENA****PRIMI PIATTI:**

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

**SECONDI PIATTI:**

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60

**CONTORNI:**

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

**FRUTTA:**

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

**FORNERIA:**

PANE FRESCO SENZA SALE	100
------------------------	-----

**CONDIMENTI:**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

## 26. DIETA IPOSODICA PER IPERAMMONIEMIA 2000 kcal

### COLAZIONE

#### A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	150
• YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	200

#### A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE S. SALE	40
• PANE FRESCO S. SALE	50

MARMELLATA DI FRUTTA	25
----------------------	----

### PRANZO

#### PRIMI PIATTI:

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO/ALL'OLIO S. SALE	80
RISO AL POMODORO/ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40

#### SECONDI PIATTI:

CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	50
PESCE	100

#### CONTORNI:

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	200
INSALATA	100

#### FRUTTA:

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
PUREA DI FRUTTA	100

#### FORNERIA:

PANE FRESCO SENZA SALE	50
------------------------	----

#### CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

### CENA

#### PRIMI PIATTI:

PASTA AL POMODORO/ALL'OLIO S. SALE	80
RISO AL POMODORO/ ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	30
PASTINA CON PASSATO DI VERDURA S. SALE	30

#### SECONDI PIATTI:

CARNE BIANCA O ROSSA	50
FORMAGGIO FRESCO	100

#### CONTORNI:

VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	200
INSALATA	100

#### FRUTTA:

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PUREA DI FRUTTA	100
<u>FORNERIA:</u>	
PANE FRESCO SENZA SALE	50
<u>CONDIMENTI:</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

## 27. DIETA LIQUIDA KCAL 300

### COLAZIONE

THE AL LIMONE	250
ZUCCHERO	10
SUCCO DI FRUTTA	200

### PRANZO E CENA

BRODO VEGETALE	250
SUCCO DI FRUTTA	200
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

## 28. DIETA SEMILIQUIDA

### COLAZIONE

THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
ZUCCHERO	10

### PRANZO E CENA

#### PRIMI PIATTI:

PASTINA MICRON AL POMODORO/IN BIANCO	80
PASTINA MICRON IN BRODO DI CARNE/VEGETALE	80
CREMA DI RISO/MAIS/TAPIOCA	80
SEMOLINO	80

#### SECONDI PIATTI:

OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80

#### FRUTTA:

SUCCO DI FRUTTA	125 cc
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

#### CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
---------------------------	----

## 29. DIETA MORBIDA (EDENTULI)

### COLAZIONE

#### A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
• YOGURT ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	200

#### A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE	30
• PANE	40

ZUCCHERO 10

### PRANZO E CENA

#### PRIMI PIATTI:

PASTINA IN BRODO VEGETALE/DI CARNE	50
PASTA (FORMATO PICCOLO) IN BIANCO/AL POMODORO/ALL'OLIO	50
GNOCCHI IN BIANCO/AL POMODORO/ ALL'OLIO	100

#### SECONDI PIATTI:

PROSCIUTTO COTTO	50
POLLO LESSO	200
HAMBURGER	150
PLATESSA/SOGLIOLA/MERLUZZO/NASELLO	180
POLPETTINE IN BRODO	150
FORMAGGIO MORBIDO	100
FRITTATA	2 uova

#### CONTORNI:

PURE' DI PATATE	200
PASSATO DI VERDURE	250

#### FRUTTA:

FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 ml
PUREA DI FRUTTA	80
YOGURT ALLA FRUTTA	125

#### CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

### 30. DIETA SEMILIQUIDA PER DISFAGIA KCAL 1600

#### COLAZIONE

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

#### PRANZO E CENA

##### PRIMI PIATTI:

CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	40
CREMA MULTICEREALI	40
CREMA MAIS E TAPIOCA	40
CREMA DI CAROTE E PATATE	40
SEMOLINO IN BRODO DI CARNE	40
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE	40

##### SECONDI PIATTI:

OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80

##### CONTORNI:

CREMA DI CAVOLFIORI	80
CREMA DI ZUCCHINE	80
CREMA DI CAROTE	80
OMOGENEIZZATO DI VERDURE	100

##### FRUTTA:

OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
YOGURT INTERO	125

##### CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	5

**31. DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGIA KCAL 1700****COLAZIONE**

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

**PRANZO E CENA****PRIMI PIATTI:**

SEMOLINO IN BRODO DI CARNE DENSO	40
SEMOLINO AL LATTE DENSO	40
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE DENSA	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE DENSA	40
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE DENSO	40
CREMA MULTICEREALI DENSA	40
CREMA MAIS E TAPIOCA DENSA	40
CREMA DI CAROTE E PATATE DENSA	80
CREMA DI CAVOLFIORI DENSA	80
CREMA DI ZUCCHINE DENSA	80

**SECONDI PIATTI:**

FORMAGGIO CREMOSO + 2 BUSTINE OLIO	100+20
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO DENSO (TIPO MOUSSE)	50

**CONTORNI:**

PUREA DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250

**FRUTTA:**

BUDINO	150
YOGURT INTERO	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

**CONDIMENTI:**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	5

## 32. DIETA SOLIDA PER DISFAGIA KCAL 1800

### COLAZIONE

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

### PRANZO E CENA

#### PRIMI PIATTI:

PASTA MOLTO COTTA AL POMODORO	80
PASTA MOLTO COTTA CON OMOGENEIZZATO DI VERDURE	80
PASTA MOLTO COTTA CON OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
PASTA MOLTO COTTA ALL'OLIO	80
PASTA MOLTO COTTA AL PESTO	80
GNOCCHI ALL'OLIO	200
GNOCCHI AL POMODORO	200
GNOCCHI AL PESTO	200

#### SECONDI PIATTI:

MERLUZZO ALL'OLIO	100
MERLUZZO AL POMODORO	100
PLATESSA ALL'OLIO	100
PLATESSA AL POMODORO	100
FRITTATA MORBIDA DI UOVO	2 UOVA
POLPETTE MORBIDE DI CARNE SENZA BRODO	100
POLPETTE MORBIDE DI POLLO SENZA BRODO	100
POLPETTE MORBIDE DI UOVA	100
FORMAGGIO CREMOSO	100
CROCCHETTE DI PATATE	100

#### CONTORNI:

CAROTE LESSE MOLTO COTTE	250
ZUCCHINE LESSE MOLTO COTTE	250
CAVOLFIORI LESSI MOLTO COTTI	250
PUREA DI PATATE	200

#### FRUTTA:

FRUTTA COTTA	150
BANANA	150
PERA	150
BUDINO	100

#### CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	5

### 33. DIETA PER PARKINSON 1950 KCAL (DIETA IPOPROTEICA A PRANZO)

#### COLAZIONE

THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
A SCELTA TRA:	
• FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	30
• PANE APROTEICO	30
• BISCOTTI APROTEICI	30
ZUCCHERO	10
MARMELLATA DI FRUTTA	25

#### PRANZO

<u>PRIMI PIATTI:</u>	
PRIMO DEL GIORNO APROTEICO	100
PASTA APROTEICA AL POMODORO	100
PASTA APROTEICA ALL'OLIO	100
PASTINA APROTEICA IN BRODO DI CARNE	40
PASSATO DI VERDURA	250
<u>CONTORNI:</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
CAROTE LESSE	250
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
<u>FRUTTA:</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
<u>CONDIMENTI:</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
<u>FORNERIA:</u>	
PANE APROTEICO	50

#### CENA

<u>PRIMI PIATTI:</u>	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO	40
PASTA ALL'OLIO	40
RISO ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI PIATTI:

SECONDO DEL GIORNO	150
CARNE BIANCA/ROSSA	150
PESCE	250
AFFETTATI	100
FORMAGGI FRESCHI	150
FORMAGGI STAGIONATI	100

CONTORNI:

CONTORNO DEL GIORNO	250
CAROTE LESSE	250
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA:

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

FORNERIA:

PANE FRESCO	50
-------------	----

## **34. CONSIGLI PER DEGENTI IN TRATTAMENTO CON ANTICOAGULANTI ORALI**

La restrizione dietetica delle fonti alimentari di vitamina K rappresenta un valido supporto alla stabilizzazione della posologia dei farmaci anticoagulanti orali. In alcuni pazienti, specialmente in quelli che hanno un'alimentazione irregolare, il raggiungimento ed il mantenimento di un adeguato "Tempo di Protrombina" può essere difficile se non vengono fornite precise indicazioni alimentari.

La dieta per questi degenti sarà un menu libero con l'accortezza di evitare questi alimenti sotto elencati:

- Cavolo verde
- Spinaci
- Cavolini di Bruxelles
- Lattuga
- Ceci
- Finocchi
- Farina di soia
- Broccoli
- Cavolfiore
- Olio di colza
- Germe di grano
- Lenticchie
- Biete
- Cicoria

## 35. DIETA PERSONALIZZATA

Dieta personalizzata prescritta dalla Dietista.

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

## 36. DIETA IPERCALORICA 2500 kcal

### COLAZIONE

A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
• YOGURT ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	200
• SUCCO DI FRUTTA	200

A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE	30
• PANE FRESCO	50
• BISCOTTI SECCHI	30

ZUCCHERO 10

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA 20

### PRANZO

PRIMI PIATTI:

PRIMO DEL GIORNO	120(pasta/riso)
	140 (tortellini/ravioli)
	300 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	120
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	120
PASTINA IN BRODO VEGETALE	120

SECONDI PIATTI:

SECONDO DEL GIORNO	140 (carne rossa)
	160 (carne bianca)
PESCE	200
CARNE	140 (carne rossa)
	160 (carne bianca)
AFFETTATI	80
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	80
FRITTATA	n° 2

CONTORNI:

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250

PATATE/PURE'	250
<u>FRUTTA:</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125
<u>FORNERIA:</u>	
PANE FRESCO	100
<u>CONDIMENTI:</u>	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10
<b><u>CENA</u></b>	
<u>PRIMI PIATTI:</u>	
PRIMO DEL GIORNO	50(pasta/riso) 60 (tortellini/ravioli) 120 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	50
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI VERDURE	50
<u>SECONDI PIATTI:</u>	
SECONDO DEL GIORNO	180 (carne rossa) 200 (carne bianca)
PESCE	250
CARNE	180 (carne rossa) 200 (carne bianca)
AFFETTATI	100
FORMAGGIO FRESCO	120
FORMAGGIO STAGIONATO	100
FRITTATA	n° 2
<u>CONTORNI:</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/ PURE'	250
<u>FRUTTA:</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125
<u>FORNERIA:</u>	
PANE FRESCO	150

CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

### 37. DIETA PER CACHETTICI 2600 kcal Ipercalorica – Iperproteica

COLAZIONE

## A SCELTA TRA:

• LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
• YOGURT ALLA FRUTTA	125
• THE AL LIMONE	250
• ORZO SOLUBILE	7
• SUCCO DI FRUTTA	200

## A SCELTA TRA:

• FETTE BISCOTTATE	30
• PANE FRESCO	50
• BISCOTTI SECCHI	30

ZUCCHERO 10

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA 25

PRANZOPRIMI PIATTI:

PRIMO DEL GIORNO	120(pasta/riso)
	140 (tortellini/ravioli)
	300 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	120
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	120
PASTINA IN BRODO VEGETALE	120

SECONDI PIATTI:

SECONDO DEL GIORNO	160 (carne rossa)
	180 (carne bianca)
PESCE	230
CARNE	160 (carne rossa)
	180 (carne bianca)
AFFETTATI	100
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	80
FRITTATA	n° 2

CONTORNI:

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/PURE'	250

FRUTTA:

FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA:

PANE FRESCO	100
-------------	-----

CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

**CENA**PRIMI PIATTI:

PRIMO DEL GIORNO	50(pasta/riso)
	60 (tortellini/ravioli)
	120 (gnocchi)
PASTA AL POMODORO / ALL'OLIO	50
RISO AL POMODORO / ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO VEGETALE / ALL'OLIO / CON PASSATO DI VERDURE	50

SECONDI PIATTI:

SECONDO DEL GIORNO	200 (carne rossa)
	220 (carne bianca)
PESCE	280
CARNE	200 (carne rossa)
	220 (carne bianca)
AFFETTATI	120
FORMAGGIO FRESCO	120
FORMAGGIO STAGIONATO	100
FRITTATA	n° 2

CONTORNI:

CONTORNO DEL GIORNO	250
ORTAGGI/VERDURE	300
INSALATA	250
PATATE/ PURE'	250

FRUTTA:

FRUTTA DI STAGIONE	180
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125

FORNERIA:

PANE FRESCO	150
-------------	-----

CONDIMENTI:

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

PARMIGIANO

10

### **38. PASTINA IN BIANCO/IN BRODO VEGETALE E FRUTTA COTTA**

#### **PRANZO E CENA**

##### PRIMI PIATTI:

Pastina in brodo vegetale o in bianco

g 60

##### FRUTTA:

FRUTTA COTTA

g 150