



ASST OVEST MILANESE

PRESIDIO DI ABBIATEGRASSO

DIETETICO OSPEDALIERO

PREMESSA

Il dietetico ospedaliero si articola su una rotazione bisettimanale e su 2 stagionalità (autunno-inverno, primavera-estate), con aggiornamento periodico.

Nella stesura del Dietetico Ospedaliero sono state recepite le indicazioni fornite dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (LARN) e dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera 2021.

L'apporto calorico giornaliero è ripartito su tre pasti (colazione, pranzo, cena), con aggiunta di spuntini in caso di esigenze particolari. Ciascun pasto prevede una ripartizione bilanciata dei nutrienti.

S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica

ASST OVEST MILANESE

Recapiti

Magenta tel: 02 97963237/934

Email: dietetica.magenta@asst-ovestmi.it

Legnano tel: 0331 449322

Email: dietetica.legnano@asst-ovestmi.it

DIETE STANDARD A TABLET

Le diete standard prenotabili da tablet sono regimi alimentari offerti ai pazienti ospedalizzati, che non necessitano di specifiche esigenze nutrizionali. Queste diete offrono al paziente la possibilità di scegliere tra diverse opzioni, garantendo la copertura dei fabbisogni nutrizionali.

DIETA VITTO COMUNE	1900 Kcal
DIETA IPOGLUCIDICA	1750 Kcal
DIETA LEGGERA	1750 kcal
DIETA MORBIDA	1550 Kcal
DIETA RELIGIOSA	2000 Kcal
DIETA SENZA SCORIE	1800 Kcal
DIETA ASTRINGENTE	1600 Kcal
DIETA TAO	1950 Kcal
DIETA VEGETARIANA	2050 Kcal
DIETA PER DISFAGIA "2"	1550 Kcal
DIETA DI RIALIMENTAZIONE 1	600 Kcal
DIETA DI RIALIMENTAZIONE 2	1100 Kcal

DIETA VITTO COMUNE 1900 Kcal

Menù base con le opzioni di scelta previste per ciascuna portata, destinato a coloro che non presentano particolari problematiche dietetico-nutrizionali.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 80g pari al 16% / Grassi: 61g pari al 29% / Carboidrati: 264g pari al 55%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	Oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola/riso in preparazioni asciutte	80g oppure	-Crema di verdure 200g -Riso all'olio 80g -Pasta al pomodoro 80g -Pasta o cereali in brodo/minestre 40g
-Carne	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, uova 100g, polpette 80g, legumi 150g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g -Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta 125g -Budino cacao 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g oppure	-Pasta o riso all'olio 80g -Pasta al pomodoro 80g -Creme di cereali 40g
-Carne	100g	-Affettato 60g, formaggio fresco 100g, pesce 120g, uova 100g,
Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g -Mela cotta 20g -Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta 125g -Budino vaniglia 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	

**DIETA IPOGLUCIDICA 1750 Kcal**

Dieta per pazienti con malattie metaboliche che richiedano una rimodulazione dell'apporto glucidico. Si tratta di un regime dietetico leggermente ipocalorico, caratterizzato da una restrizione degli zuccheri semplici, con preferenza verso i glucidi a lento assorbimento; è inoltre previsto un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e un incremento dell'apporto di fibre.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 75g pari al 17% / Grassi: 59.7g pari al 30% / Carboidrati: 231g pari al 53%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	Oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	-Yogurt bianco intero 125g
-Fette biscottate integrali	30g	
-Dolcificante	3g	
PRANZO		
-Pasta di semola in preparazioni asciutte	80g oppure	-Riso (1v/sett) 80g
-Carne	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, uova 100g, legumi 150g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, verdura cruda 100g, patate (1v/sett.) 150g
-Pane integrale	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g	
-Carne	100g	-Affettato 60g, formaggio fresco 100g, pesce 120g, uova 100g,
Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, verdure crude 100g
-Pane integrale	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	

DIETA LEGGERA 1750 Kcal

La dieta leggera privilegia metodi di cottura semplici e alimenti di facile digeribilità.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 75g pari al 17% / Grassi: 59g pari al 30% / Carboidrati: 231g pari al 53%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Creme di verdura	200g oppure	-Pastina in brodo 40g
		-Pasta all'olio 80g
		-Riso all'olio 80g
-Carne	100g	-Pesce 120g, affettato 60g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g	-Creme di cereali 40g
		-Pasta all'olio 80g
		-Riso all'olio 80g
-Carne	100g	-Affettato 60g, formaggio fresco 100g, pesce 120g
Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	-Mela cotta 20g

DIETA MORBIDA 1550 Kcal

La dieta morbida prevede alimenti a consistenza soffice o tritata, facilmente masticabili. È indicata per pazienti con difficoltà nella masticazione.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 64g pari al 16% / Grassi: 61g pari al 34% / Carboidrati: 196g pari al 50%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI	SOSTITUZIONI
COLAZIONE	
-Caffè liofilizzato in bustina -Latte p.s. -Fette biscottate - Zucchero - Confettura monoporzione	oppure 150ml 30g 10g 25g
	-Tè -Biscotti 50g
PRANZO	
-Pasta di piccolo formato in preparazioni asciutte -Carne in preparazioni morbide -Verdura cotta tritata -Purea di frutta -Grana bustina -Olio	80g oppure 100g 150g 100g 5g 20ml
	-Pastina in brodo 40g -Creme di verdura 200g -Pesce 120g, formaggio fresco 100g, prosciutto cotto sottile 60g, polpette 80g, legumi 150g -Purè 20g -Purea di frutta 100g -Yogurt bianco 125g -Yogurt alla frutta 125g -Budino cacao 100g
CENA	
-Pasta o cereali in brodo/minestre - Carne in preparazioni morbide -Verdura cotta tritata -Purea di frutta -Grana bustina -Olio	40g 100g 150g 100g 5g 20ml
	-Creme di cereali 40g -Pastina 40g - Pesce 120g, formaggio fresco100g, prosciutto cotto sottile 60g, uova 100g -Purè 20g -Mela cotta 20g -Yogurt bianco 125g -Yogurt alla frutta 125g -Budino vaniglia 100g

DIETA RELIGIOSA 2000 Kcal

La dieta religiosa rispetta le scelte alimentari stabilite da specifiche credenze religiose, garantendo comunque una nutrizione adeguata alle esigenze del paziente.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 68g pari al 14% / Grassi: 66g pari al 29% / Carboidrati: 290g pari al 57%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola in preparazioni asciutte	80g oppure	-Creme di verdura 200g
		-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pasta o cereali in brodo/minestre 40g
-Pesce	120g	-Legumi 150g, formaggio fresco 100g, uova 100g, burger vegetali 90g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
		-Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta 125g
		-Budino cacao 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g	-Creme di cereali 40g
		-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pasta all'olio 80g
		-Pastina in brodo vegetale 40g
-Pesce	120g	-Uova 100g, formaggio fresco 100g
Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
		-Mela cotta 20g
		-Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta 125g
		-Budino vaniglia 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	

**DIETA SENZA SCORIE 1850 Kcal**

Dieta per degenti che presentano la necessità di ridurre fortemente l'apporto di fibre, indicata in alcuni casi quali la riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 68g pari al 14% / Grassi: 67g pari al 32% / Carboidrati: 249g pari al 54%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Tè	Oppure	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti frollini 50g
-Zucchero	10g	
PRANZO		
-Pasta di semola o riso all'olio	80g oppure	- Pastina in brodo 40g
-Carne lessata	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, formaggio stagionato 70g
-Patate lesse	150g	
-Grissini monoporzione 2 pacchetti	24g	-Pane comune 50g
-Succo limpido di mela	200ml	
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	
CENA		
-Pastina in brodo	40g	-Pasta di semola o riso all'olio 80g
-Carne lessata	100g	-Pesce scondito 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, formaggio stagionato 70g
-Patate lessate	150g	
-Grissini monoporzione 2 pacchetti	24g	-Pane comune 50g
-Succo limpido di mela	200ml	
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	

**DIETA ASTRINGENTE 1600 Kcal**

Dieta per degenti che presentano la necessità di ridurre fortemente l'apporto di fibre e di grassi, indicata in particolare nei casi di diarrea acuta.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 66g pari al 16% / Grassi: 21g pari al 11% / Carboidrati: 297g pari al 73%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI			SOSTITUZIONI
COLAZIONE			
-Tè		Oppure	
-Fette biscottate	30g		-Biscotti frollini 50g
-Zucchero	10g		
PRANZO			
-Riso scondito	80g	oppure	- Crema di riso 40g
-Carne lessata	100g		-Affettato 60g, grana a scaglie 40g
-Patate lesse	150g		
-Grissini monoporzione 2 pacchetti	24g		
-Purea di mela	100g		-Banana 150g
CENA			
-Riso scondito	80g		- Crema di riso 40g
-Carne lessata	100g		-Affettato 60g, grana a scaglie 40g
-Patate lesse	150g		
-Grissini monoporzione 2 pacchetti	24g		
-Purea di mela 100g	100g		-Banana 150g

**DIETA TERAPIA ANTICOAGULANTE 1950 Kcal**

La dieta per terapia anticoagulante controlla l'apporto di vitamina K, al fine di mantenere costante l'effetto del farmaco anticoagulante e prevenire rischi di sanguinamento o trombosi.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 78g pari al 15% / Grassi: 61g pari al 28% / Carboidrati: 281g pari al 57%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola in preparazioni asciutte	80g oppure	-Crema di verdure 200g (a ridotto contenuto di vitamina k)
		-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pastina 40g
-Carne 1	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, polpette 80g
-Verdura cotta (a ridotto contenuto di vitamina k)	150g	-Purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Grana bustina	5g	-Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta 125g
-Olio	20ml	
CENA		
-Pastina 40g	40g	-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pasta all'olio 80g
		-Crema di cereali 40g
-Carne 100g	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, uova 100g
-Verdura cotta (a ridotto contenuto di vitamina k) 150g	150g	-Purè 20g
-Pane comune 50g	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca 150g	150g	-Purea di frutta 100g
		-Mela cotta 20g
		-Yogurt bianco intero /Yogurt alla frutta 125g
		-Budino vaniglia 100g
-Grana bustina 5g	5g	
-Olio 20ml	20ml	

**DIETA VEGETARIANA 2050 Kcal**

La dieta vegetariana esclude preparazioni a base di carne e pesce. È indicata per pazienti che seguono uno stile di vita vegetariano, garantendo comunque un adeguato apporto nutrizionale.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 64g pari al 13% / Grassi: 71g pari al 30% / Carboidrati: 302g pari al 57%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola in preparazioni asciutte	80g oppure	-Creme di verdure 200g
		-Riso all'olio 80g
		-Pasta all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
-Formaggio fresco	100g	-Legumi 150g, burger vegetale 90g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
		-Yogurt bianco intero / Yogurt alla frutta 125g
		-Budino cacao 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g	-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pasta all'olio 80g
		-Creme di cereali 40g
-Uova	100g	-Formaggio fresco 100g, burger vegetali 90g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti (24g)
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
		-Mela cotta 20g
		-Yogurt bianco intero/ Yogurt alla frutta 125g
		-Budino vaniglia 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	

**DIETA PER DISFAGIA "2" (omogeneizzata) 1550 Kcal**

Indicata per pazienti con deficit della masticazione e/o che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è prevista una consistenza di cibi omogeneizzata. La scelta degli alimenti è guidata principalmente dai seguenti criteri:

– sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità)

– fabbisogni alimentari del paziente

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 74g pari al 19% / Grassi: 52g pari al 31% / Carboidrati: 194g pari al 50%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
- Preparazione disidratata iperproteica in latte p.s.	50g + 150ml Oppure	-Supplemento nutrizionale AFMS completo a consistenza di budino
-Purea di frutta	100g	-Yogurt bianco o alla frutta 125g
PRANZO		
-Crema di verdura con pasta omogeneizzata	40g	-Semolino omogeneizzato 40g
-Carne omogeneizzata	100g	-Pesce omogeneizzato 120g, formaggio fresco 100g, omogeneizzato di carne/pesce/prosciutto 80g
- Purè	20g	- Verdura cotta omogeneizzata 150g
-Purea di frutta	100g	-Budino 100g
- Yogurt bianco intero	125g	
-Olio	10ml	
CENA		
-Crema di cereali omogeneizzata	40g	-Semolino omogeneizzato 40g
-Carne omogeneizzata	100g	-Mousse di prosciutto 60g, formaggio fresco 100g, omogeneizzato di carne/prosciutto 80g
- Verdura cotta omogeneizzata	150g	- Purè 20g
- Purea di frutta	100g	- Budino 100g
- Yogurt bianco intero	125g	
-Olio	10ml	

DIETE DI RIALIMENTAZIONE

Dieta destinata a pazienti in rialimentazione dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, ecc.). È previsto un incremento graduale delle quote caloriche e proteiche.

DIETA POST OPERATORIA 1 –Kcal 600

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 11g pari al 7% / Grassi: 12g pari al 17% / Carboidrati: 111g pari al 76%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
- Tè		
-Fette biscottate	30g	
PRANZO		
-Pastina in brodo	40g	
-Purea di mela	100g	
-Olio 10ml	10ml	
CENA		
-Pastina in brodo	40g	
-Mela cotta	20g	
-Olio	10ml	

**DIETA POST OPERATORIA 2 – 1100 Kcal****COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:**

Proteine: 56g pari al 20% / Grassi: 32g pari al 25% / Carboidrati: 155g pari al 55%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
- Tè		
-Fette biscottate	30g	
PRANZO		
-Pastina in brodo	40g	- Prosciutto cotto 60g
- Carne lessata	100g	
-Purè	20g	
-Purea di mela	100g	
-Olio	10ml	
CENA		
-Pastina in brodo	40g	- Formaggio fresco 100g
-Prosciutto cotto	60g	
-Purè	20g	
-Mela cotta	20g	
-Olio	10ml	

DIETE SPECIALI PERSONALIZZATE

Si tratta di schemi dietoterapici adatti a specifiche patologie, con caratteristiche bromatologiche prestabilite. Le diete vengono allestite, quando possibile, con piatti previsti per il vitto comune (menu del giorno e/o piatti fissi), opportunamente adattati e combinati a seconda di eventuali esigenze di variazione bromatologica.

Di seguito l'elenco delle principali Diete Personalizzate

DIETA PRIVA DI GLUTINE	1850 Kcal
DIETA PRIVA DI LATTICINI E UOVA	1800 Kcal
DIETA IPOSODICA	1800 Kcal
DIETA IPOPROTEICA	1900 Kcal
DIETA BASSO RESIDUO	1850 Kcal
DIETA PRIVA DI NIKEL	1900 Kcal
DIETA PER FAVISMO	1950 Kcal
DIETA PER DISFAGIA "1"	1550 Kcal
DIETA PER DISFAGIA "3"	1550 Kcal
DIETA IPOLIPIDICA	1650 Kcal

DIETA PRIVA DI GLUTINE 1850 Kcal

La dieta senza glutine è indicata nei pazienti affetti da morbo celiaco e per pazienti con dermatite erpetiforme o con patologie croniche causate dall'intolleranza al glutine.

Sono previsti alimenti naturalmente privi di glutine oltre ad alimenti specificatamente formulati per celiaci. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo seguono procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 68g pari al 15% / Grassi: 68g pari al 33% / Carboidrati: 242g pari al 52%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI			SOSTITUZIONI
COLAZIONE			
-Latte p.s.	150ml	oppure	-Tè, Yogurt alla frutta
-Fette biscottate senza glutine	30g		
-Zucchero	10g		
-Confettura monoporzione	25g		
PRANZO			
-Pasta senza glutine o riso in preparazioni asciutte	80g		- Pastina senza glutine 40g, crema di verdure 200g
-Carne	100g		-Pesce 120g, affettato senza glutine 60g, formaggio fresco 100g, formaggio stagionato 70g, uova 100g
-Verdura cotta	150g		-Insalata 40g, verdure crude 100g, patate 150g
-Pane senza glutine	50g		-Fette croccanti senza glutine 27g
-Frutta fresca	150g		-Purea di frutta 100g
-Grana bustina	5g		
-Olio	20ml		
CENA			
-Pastina senza glutine	40g		- Pasta senza glutine o riso in preparazioni asciutte 80g
-Carne	100g		-Affettato senza glutine 60g, formaggio fresco 100g, formaggio stagionato 70g, uova 100g, pesce 120g
Verdura cotta	150g		-Insalata 40g, verdure crude 100g, patate 150g
-Pane senza glutine	50g		-Fette croccanti senza glutine 27g
-Frutta fresca	150g		-Purea di frutta 100g
-Grana bustina	5g		
-Olio	20ml		

**DIETA SENZA UOVA E LATTICINI 1800 Kcal**

Dieta priva di latte e derivati, uova e derivati. Riservata ai degenti con documentata intolleranza al lattosio o allergia a latte e derivati e/o uova.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 73 pari al 16% / Grassi: 52g pari al 26% / Carboidrati: 260g pari al 58%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
- Tè	oppure	-Caffè liofilizzato in bustina
-Fette biscottate	30g	-Biscotti frollini senza latte e uova
-Zucchero	10g	
-Confettura	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola o riso asciutti	80g	-Pastina in b.c. 40g, crema di verdure 200g
-Carne	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, legumi 150g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, patate 150g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g	- Pasta di semola o riso asciutti 80g
-Carne	100g	-Affettato 60g, pesce 120g
Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, patate 150g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti 27g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	

DIETA IPOIODICA 1800 Kcal

La dieta iposodica è indicata nella terapia dell'ipertensione essenziale, dell'insufficienza epatica, nelle cardiopatie con scompenso.

La restrizione di sodio è ottenuta riducendo la quantità di sale da cucina aggiunto al cibo durante la cottura e limitando o escludendo alimenti particolarmente ricchi di sodio, rappresentati soprattutto da prodotti conservati quali formaggi (soprattutto stagionati) e salumi. Prevede inoltre la sostituzione di prodotti da forno quali pane e fette biscottate con analoghi iposodici.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 75g pari al 16% / Grassi: 59g pari al 28% / Carboidrati: 263g pari al 56%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate iposodiche	30g	
-Zucchero	10g	
-Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola in preparazioni asciutte senza sale aggiunto	80g	-Riso s.s. 80g
-Carne lessata s.s.	100g	-Pesce s.s. 120g, formaggio fresco 100g
-Verdura cotta s.s.	150g	-Insalata s.s. 40g, patate s.s. 150g
-Pane iposodico	50g	-Grissini monoporzione iposodici 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	
CENA		
-Pastina in brodo vegetale s.s.	40g	-Pasta o riso in preparazioni asciutte s.s 80g
-Carne lessata s.s.	100g	- Pesce s.s. 120g, formaggio fresco 100g, prosc. cotto 60g (1volta/sett.),
Verdura cotta s.s.	150g	-Insalata s.s. 40g, patate s.s. 150g
-Pane iposodico	50g	-Grissini monoporzione iposodici 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	

DIETA IPOPROTEICA 1900 Kcal

La dieta ipoproteica è indicata nei pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia. Si caratterizza per l'impiego di alimenti aproteici in sostituzione di pasta e prodotti da forno comuni per garantire un adeguato apporto di proteine ad alto valore biologico. È inoltre prevista la restrizione dell'apporto di proteine, sodio e potassio. Nell'insufficienza renale cronica è anche prevista la restrizione dell'apporto in fosforo, inferiore a 700 mg /die.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 40g pari al 8% / Grassi: 69g pari al 32% / Carboidrati: 284g pari al 60%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Fette biscottate aproteiche	46g	
-Zucchero	10g	
-Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta aproteica in preparazioni asciutte senza sale aggiunto	80g	- Riso s.s (1v/settimana) 80g
-Carne lessata s.s.	80g	-Pesce s.s 100g
-Verdura cotta lessata s.s.	150g	-Insalata s.s. 40g (1 volta/settimana), patate s.s. lessate 150g (1 volta/settimana)
-Pane morbido aproteico	60g	Fette aproteiche 28g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	
CENA		
- Pasta aproteica in preparazioni asciutte senza sale aggiunto	80g	- Riso s.s. (1 v/settimana), pastina aproteica densa s.s.
-Carne lessata s.s.	80g	-prosc. cotto 40g (1 volta/settimana), formaggio fresco 100g (1v/sett.), pesce s.s. 100g, uova s.s. 60g(1volta/settimana)
Verdura cotta lessata s.s.	100g	-Insalata s.s. (1 volta/settimana) 40g
-Pane morbido aproteico	60g	Fette aproteiche 28g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	20ml	

DIETA A BASSO RESIDUO 1900 Kcal

La dieta a basso residuo limita gli alimenti ricchi di fibre per ridurre la quantità di scorie nel tratto intestinale. È indicata per pazienti con disturbi o patologie gastrointestinali o post-operatori.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 68g pari al 14% / Grassi: 63g pari al 29% / Carboidrati: 274g pari al 57%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI			SOSTITUZIONI
COLAZIONE			
-Tè		oppure	-Biscotti frollini 50g -Yogurt bianco 125g
-Fette biscottate	40g		
-Purea di mela	100g		
-Confettura monoporzione	25g		
PRANZO			
-Pasta all'olio	80g	oppure	-Riso all'olio 80g, pastina 40g -Brodo vegetale 200ml
-Carne	100g		
-Patate lesse	150g		-Pesce 120g, formaggio fresco 100g, affettati 60g
-Grissini monoporzione 2 pacchetti	24g		-Verdura cotta a basso contenuto di fibre 150g
-Purea di mela	100g		-Pane comune 50g
-Olio	20ml		-Banana 150g / -Succo di mela 200ml
CENA			
-Pastina	40g		-Pasta all'olio 80g -Riso all'olio 80g -Creme di cereali 40g
-Carne	100g		
-Verdura cotta a basso cont. di fibre	150g		-Pesce 120g, formaggio fresco 100g/stagionato 70g, affettati 60g
-Grissini monoporzione 2 pacchetti	24g		-Purè 20g
-Purea di mela	100g		-Pane comune 50g
-Olio	20ml		-Banana 150g / -Succo di mela 200ml

DIETA PRIVA DI NICHEL 1900 Kcal

La dieta priva di nichel esclude alimenti ad alto contenuto di nickel ed è indicata per pazienti con allergia o sensibilità al nichel. Si utilizzano metodi di cottura adeguati a prevenire il rischio di contaminazione.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 68g pari al 14% / Grassi: 59g pari al 28% / Carboidrati: 281g pari al 58%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Primi all'olio in cottura pirex	80g	-Pastina in brodo in cottura pirex 40g
-Carne in carta forno	100g	-Pesce in carta forno 120g, formaggio fresco 100g, prosciutto cotto 60g, uova in cottura pirex 100g
-Verdura in cottura pirex	150g	
-Pane comune	50g	
-Mela	150g	-Banana 150g
- Olio	20ml	
CENA		
-Pastina in cottura pirex	40g	-Pasta all'olio in cottura pirex 80g -Riso all'olio in cottura pirex 80g
-Pesce in carta forno	120g	-Formaggio fresco 100g/stagionato 70g, prosciutto cotto 60g, uova in cottura pirex 100g
-Verdura in cottura pirex	150g	
-Pane comune	50g	
-Mela	150g	-Banana 150g
-Olio	20ml	

DIETA FAVISMO 1950 Kcal

La dieta per favismo esclude alimenti che contengono fave o altri legumi.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 77g pari al 15% / Grassi: 62g pari al 29% / Carboidrati: 284g pari al 56%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Latte p.s.	150ml	
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
- Zucchero	10g	
- Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta di semola in preparazioni asciutte	80g	-Creme di verdure 200g
		-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pasta o cereali in brodo/minestre 40g / Pastina 40g
-Carne	100g	-Pesce 120g, affettato 60g, formaggio fresco 100g, uova 100g, polpette 80g
-Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
		-Yogurt bianco intero 125g / Yogurt alla frutta 125g
-Grana bustina	5g	-Budino cacao 100g
-Olio	20ml	
CENA		
-Pastina	40g	-Riso all'olio 80g
		-Pasta al pomodoro 80g
		-Pasta all'olio 100g
		-Creme di cereali 40g
-Carne	100g	-Affettato 60g, formaggio fresco 100g, pesce 120g, uova 100g
Verdura cotta	150g	-Insalata 40g, purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
		-Mela cotta 20g
		-Yogurt bianco intero 125g/ Yogurt alla frutta 125g
		-Budino vaniglia 100g
-Grana bustina	5g	
-Olio	20ml	

**DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA PER DISFAGIA**

Indicata per pazienti con deficit della masticazione e/o che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è prevista una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria. La scelta degli alimenti, dipendente dal tipo e dal grado di disfagia, è guidata principalmente dai seguenti criteri:

- sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità)
- fabbisogni alimentari del paziente

DIETA PER DISFAGIA “1” (omogeneizzata con pasti pronti) 1550 Kcal**COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:**

Proteine: 67g pari al 17% / Grassi: 67g pari al 39% / Carboidrati: 169g pari al 44%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Supplemento nutrizionale AFMS completo a consistenza di budino	150g	
-Yogurt bianco o alla frutta	125g	
PRANZO		
-Pasto pronto omogeneizzato	300g	
-Purea di frutta	100g	
-Supplemento nutrizionale AFMS completo a consistenza di budino	150g	
-Olio	20ml	
CENA		
-Pasto pronto omogeneizzato	300g	
-Purea di frutta	100g	
-Olio	20ml	

**DIETA PER DISFAGIA "3" (morbida/tritata senza doppie consistenze) 1550 Kcal****COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:**

Proteine: 69g pari al 17% / Grassi: 62g pari al 36% / Carboidrati: 181g pari al 47%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
Preparazione disidratata iperproteica in latte p.s.	50g oppure +150ml	--Supplemento nutrizionale AFMS completo a consistenza di budino 150g -Yogurt naturale 125g + purea di frutta 100g -Yogurt alla frutta 125g + purea di frutta 100g -Budino Vaniglia 100g -Budino di soia 115g
PRANZO		
-Pasta di piccolo formato in preparazioni asciutte	80g oppure	-Crema di verdura con pasta omogeneizzata 100g + 50g
-Carne tritata	100g	-Pesce tritato 120g, formaggio fresco 100g, prosciutto cotto sottile 60g
-Verdura cotta tritata o omogeneizzata	150g	-Purè 20g
-Purea di frutta	100g	-Yogurt bianco 125g / Yogurt alla frutta 125g -Budino cacao 100g -Budino di soia 115g
-Olio	20ml	
CENA		
-Creme di cereali	40g	-Pasta piccola al pomodoro 80g
-Carne tritata	100g	- Pesce tritato 120g, formaggio fresco 100g, prosciutto cotto sottile 60g, uova 100g
-Verdura cotta tritata o omogeneizzata	150g	-Purè 20g
-Purea di frutta	100g	-Yogurt bianco 125g / Yogurt alla frutta 125g -Budino vaniglia 100g -Budino di soia 115g
-Olio	20ml	

DIETA IPOLIPIDICA 1650 Kcal

La dieta ipolipidica è un regime alimentare a basso contenuto di grassi, indicato per pazienti con difficoltà nella digestione dei grassi e per pazienti cardiopatici. Aiuta a ridurre il carico sul sistema digestivo e a migliorare il controllo dei lipidi nel sangue.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA:

Proteine: 71g pari al 17% / Grassi: 33g pari al 18% / Carboidrati: 270g pari al 65%

DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

PASTI		SOSTITUZIONI
COLAZIONE		
-Caffè liofilizzato in bustina	oppure	-Tè
-Fette biscottate	30g	-Biscotti 50g
-Purea di frutta	100g	
-Confettura monoporzione	25g	
PRANZO		
-Pasta all'olio no grana	80g oppure	-Pastina in brodo 40g
		-Creme di verdura 200g
		-Riso all'olio no grana 80g
-Carne	100g	-Pesce 120g, prosciutto cotto 60g
-Verdura cotta	150g	
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g
-Olio	10ml	
CENA		
-Pasta o cereali in brodo/minestre	40g	-Creme di cereali 40g
		-Pasta all'olio no grana 80g
		-Riso all'olio no grana 80g
		-Pasta al pomodoro no grana 80g
-Carne	100g	-Pesce 120g, formaggio fresco 100g, prosciutto cotto 60g
Verdura cotta	150g	-Purè 20g
-Pane comune	50g	-Grissini monoporzione 2 pacchetti 24g
-Frutta fresca	150g	-Purea di frutta 100g / Mela cotta 20g
-Olio	10ml	