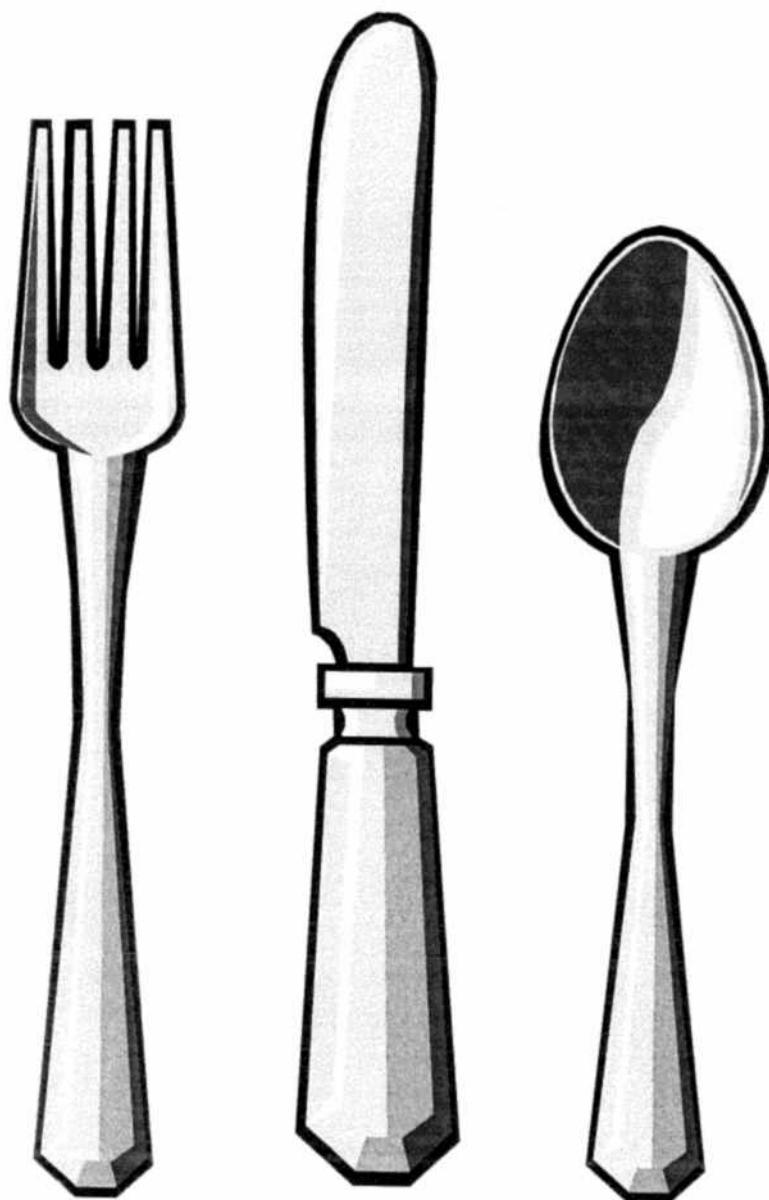


AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE
Area Vasta 5



DIETETICO OSPEDALIERO

**Azienda Sanitaria Unica Regionale
Area Vasta 5**

N°1 DIETA ORDINARIA

Cal.: 2274; glicidi: g.311 (51%); lipidi: g.72 (29%); protidi: g.112 (20%)

Gruppo	N° Dieta	Descrizione Dieta	N° Pag.
	1	ORDINARIA	2
LIQUIDE SEMILIQUE ASTRINGENTI POVERE DI SCORIE	2	LIQUIDA	7
	3	SEMILIQUEIDA 1	9
	4	SEMILIQUEIDA 2	11
	5	SEMILIQUEIDA 3	13
	6	LATTEA	15
	7	ASTRINGENTE	17
	8	PREPARAZIONE AL CLISMA	19
	9	POVERA DI SCORIE	21
PEDIATRICHE	10	PEDIATRICA 1	24
	11	PEDIATRICA 2	26
POST-OPERATORIE	12	POST-OPERATORIA 1	28
	13	POST-OPERATORIA 2	30
	14	POST-OPERATORIA 3	32
	15	POST-OPERATORIA 1 senza sale	34
	16	POST-OPERATORIA 2 senza sale	36
	17	POST-OPERATORIA 3 senza sale	38
IPOCALORICA IPOLOPIDICHE	18	IPOCALORICA 1400 cal.	40
	19	IPOLOPIDICA senza olio	43
	20	IPOCAL-IPOLIP. 1600 cal.	45
PER DIABETE	21	DIABETE 1400 cal.	48
	22	DIABETE 1600 cal.	51
	23	DIABETE 1600 cal. tenera	54
	24	DIABETE 1800 cal.	57
	25	DIABETE 2000 cal.	60
	26	DIABETE 2200 cal.	63
	27	DIABETE IPOPROTEICA	66
IPOSODICHE	28	IPOSODICA 1500 cal.	69
	29	IPOSODICA 2000 cal.	72
IPOPROTEICHE	30	IPOPROTEICA 30 g. protidi	75
	31	IPOPROTEICA 40 g. protidi	78
	32	IPOPROTEICA 50 g. protidi	81
	33	IPOPROTEICA 30 g. protidi senza sale	84
	34	IPOPROTEICA 40 g. protidi senza sale	87
	35	IPOPROTEICA 50 g. protidi senza sale	90
	36	IPOPROTEICA senza prodotti aproteici	93
OSTETRICHE	37	IPERPROTEICA 1900 cal.	96
	38	IPERPROTEICA 2300 cal.	99
	39	IPERPROTEICA 2200 cal. ricca fibre	102
CELIACHIA	40	SENZA GLUTINE	105
	41	LATTO-OVO-VEGETARIANA	108
	42	MUSULMANA	111

COLAZIONE

LATTE DI VACCA PARZ. SCREM.	g. 250
CAFFE' D'ORZO	s.q.
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
BURRO	g. 10
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 130
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

MENU' ORDINARIO 1° SETTIMANA

(DIETA N° 1)

➤ Colazione	
Latte di vacca parz. screm	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Burro	g. 10
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta all'amatriciana	g. 100	Pastina in brodo di carne	g. 50
Tacchino med. asp.	g. 130	Carne alla pizzaiola	g. 130
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto ai funghi	g. 100	Crema di carote con pastina	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 200	Carne ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 100	Zuppa di farro	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Formaggio (emmenthal)	g. 100
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al ragù	g. 250	Crema di asparagi con riso	g. 50
Arista di maiale	g. 130	Omelette con spinaci	g. 100
Piselli	g. 150	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Risotto alla pescatora	g. 100	Crema di ceci con pastina	g. 50
Pesce al forno	g. 200	Arrosto di tacchino	g. 130
Patate arrosto	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 80
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 150	Pasta in brodo con uovo	g. 50
Arrosto di vitello	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Piselli	g. 150	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' ORDINARIO 2° SETTIMANA

(DIETA N° 2)

➤ Colazione

Latte di vacca parz. screm.	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Burro	g. 10
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 100
Saltimbocca alla romana	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Quadrucchi in brodo	g. 50
Mozzarella	g. 120
Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 100
Carne ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 50
Pesce lesso	g. 200
Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Risotto allo zafferano	g. 100
Spezzatino di vitello	g. 130
Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250
Pollo arrosto	g. 250
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 100
Pesce alla livornese	g. 200
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 50
Formaggi misti	g. 100
Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto agli spinaci	g. 100
Scaloppine di tacchino al limone	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Passato di fagioli con pastina	g. 50
Arrosto di vitello	g. 130
Piselli alla francese	g. 150
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 100
Pollo arrosto	g. 250
Patate arrosto	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Stracciatella in brodo	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

SOSTITUZIONI FISSE

(Menù ordinario)

➤ PRIMI

PRANZO

Pasta al pomodoro
Pastina in brodo di carne
Pastina all'olio
Riso in bianco
Capellini
Semolino

CENA

Pastina in brodo vegetale
Pastina all'olio
Riso in bianco
Semolino

➤ SECONDI

PRANZO

Carne ai ferri
Carne ai ferri tritata
Svizzera (di carne bianca o manzo)
ai ferri
Pollo lesso
Prosciutto cotto/crudo
Formaggi

CENA

Carne ai ferri
Carne ai ferri tritata
Svizzera (di carne bianca o manzo)
ai ferri
Petto di pollo ai ferri
Prosciutto cotto/crudo
Formaggi

➤ CONTORNI

PRANZO

Insalata
Patate lesse
Purè di patate
Bietola

CENA

Patate lesse
Purè di patate
Bietola

➤ FRUTTA

PRANZO/CENA

Frutta cotta
 Frullato di frutta o omogeneizzato di frutta
 Frutta sciroppata
 Mela o banana
 Yogurt alla frutta

➤ BEVANDE

Acqua minerale naturale
 Vino (su richiesta)

COLAZIONE

- Latte vacca parz. screm.....250g
- Caffè d'orzo.....s.q.
- Thè.....200g
- Fette biscottate.....30g (N° 2 pezzi)
- Marmellata25g (N° 1 pezzo)
- Burro.....10g (N° 1 pezzo)
- Zucchero10g (N° 2 pezzi)

NOTE

Il reparto Psichiatrico per la merenda può richiedere questi alimenti:

- Yogurt (g. 125)
- Succo di frutta (g. 150)
- Frutta fresca (g. 150)
- Panino con affettato (prosciutto cotto/crudo g. 40 o formaggio g. 40)



N°2 DIETA LIQUIDA

Cal.: 1722; glicidi: g.265 (58%); lipidi: g.36 (19%); protidi: g.102 (23%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 250
BISCOTTI SECCHI	g. 50
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

SEMOLINO DI GRANO O CREMA DI RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 150
OLIO DI OLIVA	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 20

CENA

SEMOLINO DI GRANO O CREMA DI RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 150
OLIO DI OLIVA	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 20

MENU' LIQUIDA

(DIETA N° 2)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 250
Biscotti secchi	g. 50
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Semolino di grano o crema di riso	g. 50	Semolino di grano o crema di riso	g. 50
Carne frullata	g. 150	Carne frullata	g. 150
Frullato mela e banana	g. 250	Frullato mela e banana	g. 250

NOTE:

- IN SOSTITUZIONE DEL FRULLATO POSSONO ESSERE UTILIZZATI N° 2 VASETTI OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA O g. 250 DI MELE COTTE.
- UTILIZZARE CARNI AL VAPORE FRULLATE, SE NECESSARIO SI PUO' AGGIUNGERE UN FORMAGGINO ALLA PREPARAZIONE.
- SE NECESSARIO AGGIUNGERE BRODO (CIRCA 400 CC)

N°3 DIETA SEMILIQUIDA 1

Cal.: 1605; glicidi: g.266 (62%); lipidi: g.44 (25%); protidi: g.52 (13%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 250
FETTE BISCOTTATE	g. 15
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

SEMOLINO DI GRANO O CREMA DI RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
OMOGENEIZZATO DI CARNE	g. 80
PATATE	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 10

CENA

SEMOLINO DI GRANO O CREMA DI RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
FORMAGGINO	g. 30
PATATE	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 10

MENU' SEMILIQUIDA 1

(DIETA N° 3)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 250
Fette biscottate	g. 15
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

➤ Pranzo		➤ Cena	
Semolino di grano o crema di riso	g. 50	Semolino di grano o crema di riso	g. 50
Omogeneizzato di carne	g. 80	Formaggino	g. 30
Purè di patate	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frullato mela e banana	g. 250	Frullato mela e banana	g. 250

NOTE:

- IN SOSTITUZIONE DEL FRULLATO POSSONO ESSERE UTILIZZATI N° 2 VASETTI OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA O g. 250 DI MELE COTTE.

N°4 DIETA SEMILIQUIDA 2

Cal.: 1875; **glicidi:** g.280 (56%); **lipidi:** g.48 (23%); **protidi:** g.98 (21%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 250
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 130
OLIO	g. 5
PATATE	g. 150
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 10

CENA

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 130
OLIO	g. 5
PATATE	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 10

af

MENU' SEMILIQUIDA 2 (DIETA N° 4)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina glutinata 000 in b.c.	g. 50	Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50
Vitello tritato	g. 130	Petto di pollo tritato	g. 130
Purè di patate	g. 150	Purè di patate	g. 150
Frullato mela e banana	g. 250	Frullato mela e banana	g. 250

NOTE:

- IN SOSTITUZIONE DELLA PASTINA POSSONO ESSERE UTILIZZATI SEMOLINO O CREMA DI RISO.
- IN SOSTITUZIONE DEL FRULLATO POSSONO ESSERE UTILIZZATI N° 2 VASETTI OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA O g. 250 DI MELE COTTE.
- UTILIZZARE CARNI AI FERRI TRITATE.

N°5 DIETA SEMILIQUIDA 3

Cal.: 1890; glicidi: g.286 (57%); lipidi: g.47 (22%); protidi: g.99 (21%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 250
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

SEMOLINO DI GRANO O CREMA DI RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 130
OLIO	g. 5
PATATE	g. 150
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 10

CENA

SEMOLINO DI GRANO O CREMA DI RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 130
OLIO	g. 5
PATATE	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
BANANA	g. 100
MELA	g. 150
ZUCCHERO	g. 10

MENU' SEMILQUIDA 3

(DIETA N° 5)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

➤ Pranzo		➤ Cena	
Semolino di grano	g. 50	Semolino di grano	g. 50
Vitello frullato	g. 130	Petto di pollo frullato	g. 130
Purè di patate	g. 150	Purè di patate	g. 150
Frullato mela e banana	g. 250	Frullato mela e banana	g. 250

NOTE:

- IN SOSTITUZIONE DEL SEMOLINO POSSONO ESSERE UTILIZZATE PASTINA GLUTINATA000 O CREMA DI RISO.
- IN SOSTITUZIONE DEL FRULLATO POSSONO ESSERE UTILIZZATI N° 2 VASETTI OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA O g. 250 DI MELE COTTE.
- UTILIZZARE CARNI AL VAPORE FRULLATE.

N°6 DIETA LATTEA

Cal.: 1849; **glicidi:** g.198 (40%); **lipidi:** g.95 (46%); **protidi:** g.62 (14%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 500
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

LATTE DI VACCA INTERO	g. 500
ZUCCHERO	g. 20
GELATO	g. 150

CENA

LATTE DI VACCA INTERO	g. 500
ZUCCHERO	g. 20
GELATO	g. 150

af

MENU' LATTEA

(DIETA N° 6)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 500
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Latte di vacca intero	g. 500	Latte di vacca intero	g. 500
Zucchero	g. 20	Zucchero	g. 20
Gelato	g. 150	Gelato	g. 150

NOTE:

- IL LATTE (g. 500) PREVISTO A PRANZO E A CENA PUO' ESSERE SOSTITUITO CON UN ULTERIORE GELATO (g: 150), PER UN TOTALE DI DUE GELATI A PASTO.



N°7 DIETA ASTRINGENTE

Cal.: 1656; glicidi: g.245 (55%); lipidi: g.51 (28%); protidi: g.69 (17%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

RISO	g. 70
PARMIGIANO	g. 20
MANZO MAGRO	g. 80
PATATE	g. 200
PARMIGIANO	g. 5
OLIO DI OLIVA	g. 20
BANANA	g. 100

CENA

RISO	g. 70
PARMIGIANO	g. 20
PETTO DI POLLO	g. 80
CAROTE	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
MELA	g. 150

af

MENU' ASTRINGENTE

(DIETA N° 7)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Riso all'olio	g. 70	Riso all'olio	g. 70
Vitello ai ferri	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 80
Patate lesse	g. 150	Carote lesse	g. 200
Banana	g. 100	Mela cruda gratt. o frull.	g. 150

NOTE:

- SE NECESSARIO LE CARNI POSSONO ESSERE TRITATE O FRULLATE.

af

N°8 DIETA PREPARAZIONE AL CLISMA

Cal.: 1137; **glicidi:** g.94 (31%); **lipidi:** g.53 (42%); **protidi:** g.78 (27%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 200
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

BRODO DI CARNE SENZA PASTINA	g. 200
PARMIGIANO	g. 20
MERLUZZO	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 10
SUCCO DI FRUTTA	g. 250

CENA

BRODO DI CARNE SENZA PASTINA	g. 200
PARMIGIANO	g. 20
MOZZARELLA	g. 120
SUCCO DI FRUTTA	g. 250



MENU' PREPARAZIONE AL CLISMA

(DIETA N° 8)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 200
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Brodo di carne senza pastina	g. 200	Brodo di carne senza pastina	g. 200
Merluzzo	g. 200	Mozzarella	g. 120
Succo di frutta n° 2 pezzi	g. 250	Succo di frutta n° 2 pezzi	g. 250

NOTE:

- IL MERLUZZO PUO' ESSERE SOSTITUITO CON ALTRI TIPI DI PESCE OPPURE CON N° 2 VASETTI DI OMOGENEIZZATO DI CARNE.
- LA MOZZARELLA PUO' ESSERE SOSTITUITA CON ALTRI FORMAGGI (EMMENTHAL, STRACCHINO, PARMIGIANO...).



N°9 DIETA POVERA DI SCORIE

Cal.: 1907; glicidi: g.281 (55%); lipidi: g.54 (26%); protidi: g.91 (19%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

RISO O PASTA	g. 80
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 130
PATATE	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
BANANA	g. 100

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 200
CAROTE	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
MELA	g. 100

NOTE:

- LA BANANA PUO' ESSERE SOSTITUITA CON LA MELA COTTA.

af

MENU' POVERA DI SCORIE 1° SETTIMANA

(DIETA N° 9)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta olio e parmigiano	g. 80
Svizzera al forno	g. 130
Carote all'olio	g. 100
Banana	g. 100

➤ Cena

Pastina in brodo di carne	g. 50
Pollo lesso	g. 130
Zucchine lesse	g. 100
Mela cotta	g. 100

MARTEDI

Riso all'olio	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pesce lesso	g. 200	Carne ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 100	Patate lesse	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Parmigiano	g. 60
Zucchine lesse	g. 100	Purè di patate	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

GIOVEDI

Pasta olio e parmigiano	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 130	Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Carote all'olio	g. 100	Zucchine lesse	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

VENERDI

Risotto all'olio	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pesce al forno	g. 200	Tacchino ai ferri	g. 130
Patate arrosto	g. 100	Patate lesse	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 60
Carote all'olio	g. 100	Carote e patate	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

DOMENICA

Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 100	Zucchine lesse	g. 300
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

MENU' POVERA DI SCORIE 2° SETTIMANA

(DIETA N° 9)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Carote all'olio	g. 100
Banana	g. 100

➤ Cena

Pastina in b.v.	g. 50
Parmigiano	g. 60
Purè di patate	g. 100
Mela cotta	g. 100

MARTEDI

Riso all'olio	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Carne ai ferri	g. 130	Pesce lesso	g. 200
Patate lesse	g. 100	Patate lesse prezzemolate	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pesce al forno	g. 200	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Zucchine lesse	g. 200	Carote all'olio	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

GIOVEDI

Pasta olio e parmigiano	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 60
Carote all'olio	g. 100	Patate lesse	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

VENERDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Riso in b.v.	g. 50
Pesce lesso	g. 200	parmigiano	g. 60
Patate lesse	g. 100	Zucchine lesse	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

SABATO

Risotto al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Tacchino ai ferri	g. 130	Carne ai ferri	g. 130
Carote all'olio	g. 100	Carote all'olio	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Patate arrosto	g. 100	Zucchine lesse	g. 100
Banana	g. 100	Mela cotta	g. 100

N°10 DIETA PEDIATRICA 1

Cal.: 1225; glicidi: g.185 (57%); lipidi: g.43 (31%); protidi: g.36 (12%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 200
BISCOTTI PER L'INFANZIA	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 20
OLIO DI OLIVA	g. 10
BANANA	g. 100
MELA	g. 100

CENA

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 20
OLIO DI OLIVA	g. 10
BANANA	g. 100
MELA	g. 100

af

MENU' PEDIATRICA 1

(DIETA N° 10)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 200
Biscotti per l'infanzia	g. 30
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina (acqua,olio,parmig.)	g. 50	Pastina (acqua,olio,parmig.)	g. 50
Frullato mela/banana	g. 200	Frullato mela/banana	g. 200

NOTE:

- IL FRULLATO MELA/BANANA PUO' ESSERE SOSTITUITO CON N° 2 VASETTI DI OMOGENEIZZATO ALLA FRUTTA.
- SE NECESSARIO LA PASTINA GLUTINATA 000 PUO' ESSERE SOSTITUITA CON LA STESSA QUANTITA' DI CREMA DI RISO.



N°11 DIETA PEDIATRICA 2

Cal.: 1806; **glicidi:** g.254 (53%); **lipidi:** g.60 (30%); **protidi:** g.79 (17%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 200
FETTE BISCOTTATE O BISCOTTI	g. 30
MARMELLATA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA	g. 50
PARMIGIANO	g. 20
MANZO MAGRO	g. 80
PATATE	g. 150
OLIO DI OLIVA	g. 15
BANANA	g. 100
MELA	g. 100

CENA

PASTA	g. 50
PARMIGIANO	g. 20
PETTO DI POLLO	g. 80
PATATE	g. 150
OLIO DI OLIVA	g. 15
BANANA	g. 100
MELA	g. 100

MENU' PEDIATRICA 2

(DIETA N° 11)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 200
Fette biscottate o biscotti	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro	g. 50	Pasta olio e parm.o pass.verd.+past	g. 50
Carne ai ferri	g. 80	Petto pollo ai ferri	g. 80
Patate lesse	g. 150	Patate lesse	g. 150
Frutta (mela+banana)	g. 200	Frutta (mela+banana)	g. 200

NOTE :

- SE NECESSARIO LE CARNI POSSONO ESSERE MACINATE

af

N°12 DIETA POST-OPERATORIA 1

Cal.: 707; **glicidi:** g.137 (73%); **lipidi:** g.10 (13%); **protidi:** g.22 (12%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE
ZUCCHERO

g. 200
g. 20

PRANZO

PASTINA GLUTINATA 000
PARMIGIANO
MELA

g. 50
g. 15
g. 150

CENA

PASTINA GLUTINATA 000
PARMIGIANO
MELA

g. 50
g. 15
g. 150

ay

MENU' POST-OPERATORIA 1

(DIETA N° 12)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50	Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50
Mela cotta	g. 150	Mela cotta	g. 150

NOTE:

- LA MELA SARA' NECESSARIAMENTE COTTA.



N°13 DIETA POST-OPERATORIA 2

Cal.: 1168; glicidi: g.162 (52%); lipidi: g.24 (19%); protidi: g.82 (28%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
MELA	g. 150

CENA

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
MELA	g. 150

af

MENU' POST-OPERATORIA 2

(DIETA N° 13)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50	Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Mela cotta	g. 150	Mela cotta	g. 150

NOTE:

- SE NECESSARIO LE CARNI POSSONO ESSERE TRITATE O FRULLATE.
- LA MELA SARA' NECESSARIAMENTE COTTA.

af

N°14 DIETA POST-OPERATORIA 3

Cal.: 1745; glicidi: g.266 (57%); lipidi: g.38 (20%); protidi: g.97 (22%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
PANE COMUNE	g. 40
PATATE	g. 150
MELA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
PANE COMUNE	g. 40
PATATE	g. 150
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
MELA	g. 150

af

MENU' POST-OPERATORIA 3

(DIETA N° 14)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina in b.v.	g. 50	Pastina in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 150	Purè di patate	g. 150
Mela cotta	g. 150	Mela cotta	g. 150

NOTE:

- LA MELA SARA' NECESSARIAMENTE COTTA.

N°15 DIETA POST-OPERATORIA 1 Senza Sale

Cal.: 707; glicidi: g.137 (73%); lipidi: g.10 (13%); protidi: g.22 (12%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE
ZUCCHERO

g. 200
g. 20

PRANZO

PASTINA GLUTINATA 000
PARMIGIANO
MELA

g. 50
g. 15
g. 150

CENA

PASTINA GLUTINATA 000
PARMIGIANO
MELA

g. 50
g. 15
g. 150

NOTE:

- LA PASTINA SARA' COTTA IN BRODO DI VERDURE SENZA SALE.

MENU' POST-OPERATORIA 1 Senza Sale

(DIETA N° 15)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50	Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50
Mela cotta	g. 150	Mela cotta	g. 150

NOTE:

- LA MELA SARA' NECESSARIAMENTE COTTA.



N°16 DIETA POST-OPERATORIA 2 Senza Sale

Cal.: 1168; glicidi: g.162 (52%); lipidi: g.24 (19%); protidi: g.82 (28%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
MELA	g. 150

CENA

PASTINA GLUTINATA 000	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
MELA	g. 150

NOTE:

- LA PASTINA SARA' COTTA IN BRODO DI VERDURE SENZA SALE.
- LA COTTURA DELLE CARNI SARA' NECESSARIAMENTE SENZA AGGIUNTA DI SALE.



MENU' POST-OPERATORIA 2 Senza Sale

(DIETA N° 16)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50	Pastina glutinata 000 in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Mela cotta	g. 150	Mela cotta	g. 150

NOTE:

- SE NECESSARIO LE CARNI POSSONO ESSERE TRITATE O FRULLATE.
- LA MELA SARA' NECESSARIAMENTE COTTA.



N°17 DIETA POST-OPERATORIA 3 Senza Sale

Cal.: 1745; glicidi: g.266 (57%); lipidi: g.38 (20%); protidi: g.97 (22%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
VITELLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
PANE SENZA SALE	g. 40
PATATE	g. 150
MELA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 15
PETTO DI POLLO	g. 130
OLIO DI OLIVA	g. 5
PANE COMUNE	g. 40
PATATE	g. 150
PARMIGIANO	g. 5
BURRO	g. 5
MELA	g. 150

NOTE:

- LA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE SARA' NECESSARIAMENTE SENZA AGGIUNTA DI SALE.

af

MENU' POST-OPERATORIA 3 Senza Sale

(DIETA N° 17)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina in b.v.	g. 50	Pastina in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 150	Purè di patate	g. 150
Mela cotta	g. 150	Mela cotta	g. 150

NOTE:

- LA MELA SARA' NECESSARIAMENTE COTTA.



N°18 DIETA IPOCALORICA 1400 cal

Cal.: 1422; **glicidi:** g.188 (50%); **lipidi:** g.44 (28%); **protidi:** g.79 (22%)

COLAZIONE

LATTE PARZ.SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 15
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA	g. 60
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 80
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 30
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 150
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

MENU' IPOCALORICA (1400 cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 18)

➤ Colazione

Latte parz.scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 15
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro	g. 60
Tacchino med. asp.	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in brodo di carne	g. 30
Carne alla pizzaiola	g. 80
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto ai funghi	g. 60	Crema di carote con pastina	g. 30
Pesce in guazzetto	g. 150	Carne ai ferri	g. 80
Patate lesse	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 60	Zuppa di farro	g. 30
Pollo arrosto	g. 150	Formaggio (emmental)	g. 50
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al ragù	g. 60	Crema di asparagi con riso	g. 30
Arista di maiale	g. 80	Omelette con spinaci	g. 50
Piselli	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Risotto alla pescatora	g. 60	Crema di ceci con pastina	g. 30
Pesce al forno	g. 150	Arrosto di tacchino	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 60	Passato di verdure con riso	g. 30
Pollo arrosto	g. 150	Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Carote lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 100	Pasta in brodo con uovo	g. 30
Arrosto di vitello	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPOCALORICA (1400 cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 17)

➤ Colazione

Latte parz.scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 15
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 60
Saltimbocca alla romana	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Quadrucchi in brodo	g. 30
Mozzarella	g. 80
Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 60	Zuppa di farro	g. 30
Carne ai ferri	g. 80	Pesce lesso	g. 150
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Risotto allo zafferano	g. 60	Passato di verdure con pastina	g. 30
Spezzatino di vitello	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Piselli	g. 100	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pomodoro e basilico	g. 60	Zuppa d'orzo con pasta	g. 30
Pollo arrosto	g. 150	Omelette al prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 60	Passato di verdure con riso	g. 30
Pesce alla livornese	g. 150	Ricotta di mucca	g. 100
Patate lesse	g. 100	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto agli spinaci	g. 60	Passato di fagioli con pastina	g. 30
Scaloppine di tacchino al limone	g. 100	Arrosto di vitello	g. 80
Verdura cotta	g. 300	Piselli alla francese	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 60	Stracciatella in brodo	g. 30
Pollo arrosto	g. 150	Prosciutto crudo di Parma	g. 70
Insalata	g. 100	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°19 DIETA IPOLIPIDICA SENZA OLIO

Cal.: 1500; glicidi: g.274 (69%); lipidi: g.12 (7%); protidi: g.92 (24%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 45
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA	g. 80
MANZO MAGRO	g. 100
VERDURA	g. 200
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 200
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

NOTE :

- NON SONO PREVISTI FORMAGGI NE' OLIO DI CONDIMENTO IN TUTTE LE PIETANZE.



MENU' IPOLIPIDICA SENZA OLIO

(DIETA N° 19)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 45
Zucchero	g. 20

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Carne/petto pollo ai ferri	g. 100	Pesce al forno	g. 200
Verdura cotta	g. 300	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

NOTE:

- LA PASTA PUO' ESSERE SOSTITUITA CON IL RISO.

af

N°20 DIETA IPOCALORICA-IPOLIPIDICA (1600cal.)

Cal.: 1624; **glicidi:** g.252 (58%); **lipidi:** g.33 (19%); **protidi:** g.94 (23%)

COLAZIONE

LATTE PARZ. SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA	g. 80
MANZO MAGRO	g. 100
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 10
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 30
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 10
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

NOTE :

- NON SONO PREVISTI FORMAGGI.
- PER PARTICOLARI PATOLOGIE DA MALASSORBIMENTO SI PUO' INTRODURRE L'OLIO DIETETICO M.C.T. (TRIGLICERIDI A MEDIA CATENA).



MENU' IPOCALORICA-IPOLIPIDICA (1600cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 20)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro	g. 80
Tacchino med. asp.	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in brodo di carne	g. 30
Carne alla pizzaiola	g. 100
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto ai funghi	g. 80
Pesce in guazzetto	g. 200
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 30
Carne ai ferri	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 80
Pollo arrosto	g. 130
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 30
Prosciutto crudo di Parma	g. 60
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro	g. 150
Arista di maiale	g. 100
Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 30
Svizzera di carne bianca	g. 130
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Risotto alla pescatora	g. 80
Pesce al forno	g. 200
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di ceci con pastina	g. 30
Arrosto di tacchino	g. 130
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80
Pollo arrosto	g. 130
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 30
Prosciutto cotto	g. 60
Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Pasta al pomodoro	g. 80
Arrosto di vitello	g. 100
Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 80
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MENU' IPOCALORICA-IPOLIPIDICA (1600cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 20)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80
Pollo lesso	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in brodo di carne	g. 30
Svizzera ai ferri	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Zuppa di farro	g. 30
Carne ai ferri	g. 100	Pesce lesso	g. 200
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Risotto allo zafferano	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 30
Tacchino ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Piselli	g. 150	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 150	Zuppa d'orzo con pasta	g. 30
Pollo arrosto	g. 130	Prosciutto cotto	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con riso	g. 30
Pesce alla livornese	g. 200	Svizzera di carne bianca	g. 130
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto agli spinaci	g. 80	Passato di fagioli con pastina	g. 30
Scaloppine di tacchino al limone	g. 130	Arrosto di vitello	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Piselli alla francese	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 30
Pollo arrosto	g. 130	Prosciutto crudo di Parma	g. 60
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°21 DIETA DIABETE (1400 cal.)

Cal.: 1408; **glicidi:** g.194 (52%); **lipidi:** g.46 (30%); **protidi:** g.65 (18%)

COLAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 15

PRANZO

PASTA	g. 80
PARMIGIANO	g. 5
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 30
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 130
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

MENU' DIABETE (1400cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 21)

➤ Colazione

latte parz. scremato	g.200
fette biscottate	g. 15

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta all'amatriciana	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in b. c.	g. 30
Carne alla pizzaiola	g. 130
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di carote con pastina	g. 30
Carne ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 30
Formaggio (emmental)	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al ragù	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di asparagi con pastina	g. 30
Omelette con spinaci	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta alla pescatora	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di ceci con pastina	g. 30
Arrosto di tacchino	g. 130
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 30
Prosciutto cotto	g. 80
Carote lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 120
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Pastina in b.c.	g. 30
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MENU' DIABETE (1400cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 21)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g.200
fette biscottate	g. 15

LUNEDI

➤ Pranzo

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Quadrucci in brodo	g. 30
Mozzarella	g. 120
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 30
Pesce lesso	g. 200
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al ragù	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 30
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pomodoro	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa d'orzo con pasta	g. 30
Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 30
Formaggi misti	g. 60
Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Passato di fagioli con pastina	g. 30
Arrosto di vitello	g. 130
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Stracciatella in brodo	g. 30
Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

N°22 DIETA DIABETE (1600 cal.)**Cal.: 1602; glicidi: g.224 (52%); lipidi: g.46 (26%); protidi: g.86 (22%)****COLAZIONE**

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30

PRANZO

PASTA	g. 80
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 80
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 150
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

MENU' DIABETE (1600cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 22)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI

➤ Pranzo

Pasta all'amatriciana	g. 80
Tacchino (medaglioni) asparagi	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in b. c.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 80
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Crema di carote con pastina	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 150	Carne ai ferri	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 80	Zuppa di farro	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Formaggio (emmental)	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al ragù	g. 80	Crema di asparagi con riso	g. 50
Arista di maiale	g. 80	Omelette con spinaci	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta alla pescatora	g. 80	Crema di ceci con pastina	g. 50
Pesce al forno	g. 150	Arrosto di tacchino	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Prosciutto cotto	g. 80
Insalata	g. 100	Carote lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 120	Pastina in b.c.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' DIABETE (1600cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 22)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80
Salimbocca alla romana	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Quadrucchi in brodo	g. 50
Mozzarella	g. 120
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 80	Zuppa di farro	g. 50
Carne ai ferri	g. 80	Pesce lesso	g. 150
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al ragù	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Spezzatino di vitello	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Insalata	g. 100	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce alla livornese	g. 150	Formaggi misti	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Scaloppine di tacchino	g. 100	Arrosto di vitello	g. 80
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 80	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Prosciutto crudo	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°23 DIETA DIABETE TENERA (1600 cal.)

Cal.: 1595; **glicidi:** g.225 (53%); **lipidi:** g.45 (26%); **protidi:** g.85 (21%)

COLAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30

PRANZO

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 80
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA COTTA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 150
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA COTTA	g. 150

af

MENU' DIABETE TENERA (1600cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 23)

➤ Colazione	
latte parz. scremato	g. 200
fette biscottate	g. 30

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina in b.c.	g. 50	Pastina in b. c.	g. 50
Tacchino (medaglioni) asparagi	g. 100	Polpette in umido	g. 80
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

MARTEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Crema di carote con pastina	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 150	Prosciutto cotto	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

MERCOLEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Zuppa di farro	g. 50
Svizzera valdostana	g. 80	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

GIOVEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Crema di asparagi con pastina	g. 50
Svizzera ai ferri	g. 80	Omelette con spinaci	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

VENERDI

Pastina in b.c.	g. 50	Crema di ceci con pastina	g. 50
Pesce al forno	g. 150	Arrosto di tacchino	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

SABATO

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Ricotta di mucca	g. 100	Prosciutto cotto	g. 80
Verdura cotta	g. 300	Carote lesse	g. 150
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

DOMENICA

Pastina in b.c.	g. 50	Pastina in b.c.	g. 50
Pollo lesso	g. 80	Svizzera di carne bianca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

MENU' DIABETE TENERA (1600cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 23)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
fette biscottate	g. 30

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina in b.c.	g. 50	Quadrucchi in brodo	g. 50
Prosciutto cotto	g. 80	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

MARTEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Zuppa di farro	g. 50
Polpettine di tacchino	g. 80	Pesce lesso	g. 150
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

MERCOLEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Svizzera ai ferri	g. 80	Pollo lesso	g. 80
Insalata	g. 100	Spinaci	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

GIOVEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Pollo lesso	g. 80	Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Verdura cotta	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

VENERDI

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce alla livornese	g. 150	Prosciutto cotto	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

SABATO

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Ricotta di mucca	g. 100	Svizzera di carne bianca	g. 80
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

DOMENICA

Pastina in b.c.	g. 50	Stracciatella in brodo	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 100	Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta cotta	g. 150	Frutta cotta	g. 150

N°24 DIETA DIABETE (1800 cal.)

Cal.: 1776; **glicidi:** g.238 (51%); **lipidi:** g.58 (29%); **protidi:** g.90 (20%)

COLAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30

PRANZO

PASTA	g. 100
PARMIGIANO	g. 10
MANZO MAGRO	g. 80
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 150
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

MENU' DIABETE (1800cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 24)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g.200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta all'amatriciana	g. 100
Tacchino (medaglioni) asparagi	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in b. c.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 80
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 100
Pesce in guazzetto	g. 150
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di carote con pastina	g. 50
Carne ai ferri	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 100
Pollo arrosto	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 50
Formaggio (emmenthal)	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al ragù	g. 100
Arista di maiale	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di asparagi con pastina	g. 50
Omelette con spinaci	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta alla pescatora	g. 100
Pesce al forno	g. 150
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di ceci con pastina	g. 50
Arrosto di tacchino	g. 100
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100
Pollo arrosto	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Prosciutto cotto	g. 80
Carote lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 150
Arrosto di vitello	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Pastina in b.c.	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MENU' DIABETE (1800cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 24)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 100
Saltimbocca alla romana	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Quadrucchi in brodo	g. 50
Mozzarella	g. 120
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 100
Carne ai ferri	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 50
Pesce lesso	g. 150
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al ragù	g. 100
Spezzatino di vitello	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 100
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pomodoro	g. 100
Pollo arrosto	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 100
Pesce alla livornese	g. 150
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Formaggi misti	g. 60
Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100
Scaloppine di tacchino	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Passato di fagioli con pastina	g. 50
Arrosto di vitello	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 100
Pollo arrosto	g. 100
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Stracciatella in brodo	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

N°25 DIETA DIABETE (2000 cal.)

Cal.: 1988; **glicidi:** g.280 (53%); **lipidi:** g.60 (27%); **protidi:** g.100 (20%)

COLAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30

PRANZO

PASTA	g. 120
PARMIGIANO	g. 10
MANZO MAGRO	g. 100
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 150
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 100
FRUTTA FRESCA	g. 150

MENU' DIABETE (2000cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 25)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta all'amatriciana	g. 120
Tacchino (medaglioni) asparagi	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in b. c.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 100
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 120	Crema di carote con pastina	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 150	Carne ai ferri	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 120	Zuppa di farro	g. 50
Pollo arrosto	g. 120	Formaggio (emmenthal)	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al ragù	g. 120	Crema di asparagi con pastina	g. 50
Arista di maiale	g. 100	Omelette con spinaci	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta alla pescatora	g. 120	Crema di ceci con pastina	g. 50
Pesce al forno	g. 150	Arrosto di tacchino	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 120	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 120	Prosciutto cotto	g. 80
Insalata	g. 100	Carote lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 150	Pastina in b.c.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 100	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' DIABETE (2000cal) 2° SETTIMANA
(DIETA N° 25)

Allegato 2

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 120	Quadrucchi in brodo	g. 50
Saltimbocca alla romana	g. 100	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 120	Zuppa di farro	g. 50
Carne ai ferri	g. 100	Pesce lesso	g. 150
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al ragù	g. 120	Passato di verdura con pastina	g. 50
Spezzatino di vitello	g. 100	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Insalata	g. 100	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pomodoro	g. 120	Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Pollo arrosto	g. 120	Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 120	Passato di verdura con pastina	g. 50
Pesce alla livornese	g. 150	Formaggi misti	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 120	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Scaloppine di tacchino	g. 100	Arrosto di vitello	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 120	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 120	Prosciutto crudo	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°26 DIETA DIABETE (2200 cal.)

Cal.: 2232; glicidi: g.322 (54%); lipidi: g.63 (25%); protidi: g.114 (21%)

COLAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 45

PRANZO

PASTA	g. 120
PARMIGIANO	g. 10
MANZO MAGRO	g. 100
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 200

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 10
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 100
FRUTTA FRESCA	g. 200

NOTE :

- E' PREVISTO UNO SPUNTINO: g. 200 DI FRUTTA FRESCA O g. 30 DI FETTE BISCOTTATE.



MENU' DIABETE (2200cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 26)

➤ Colazione

Latte parz.scremato	g.200
Fette biscottate	g. 45

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta all'amatriciana	g. 120
Tacchino (medaglioni) asparagi	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 200

➤ Cena

Pastina in b.c.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 100
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 200

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 120
Pesce in guazzetto	g. 200
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200

Crema di carote con pastina	g. 50
Carne ai ferri	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 200

MERCOLEDI

Pasta prosciutto e piselli	g. 120
Pollo arrosto	g. 120
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 200

Zuppa di farro	g. 50
Formaggio (emmental)	g. 80
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200

GIOVEDI

Pasta al ragù	g. 120
Arista di maiale	g. 100
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200

Crema di asparagi con pastina	g. 50
Omelette con spinaci	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 200

VENERDI

Pasta alla pescatora	g. 120
Pesce al forno	g. 200
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200

Crema di ceci con pastina	g. 50
Arrosto di tacchino	g. 100
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 200

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 120
Pollo arrosto	g. 120
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 200

Passato di verdure con pastina	g. 50
Prosciutto cotto	g. 80
Carote lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 200

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 150
Arrosto di vitello	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 200

Pasta in brodo	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 200

MENU' DIABETE (2200cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 26)

➤ Colazione

Latte parz.scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 45

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 120
Saltimbocca alla romana	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 200

➤ Cena

Quadrucchi in brodo	g. 50
Mozzarella	g. 120
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200

MARTEDI

Pasta ricotta e speck	g. 120	Zuppa di farro	g. 50
Carne ai ferri	g. 100	Pesce lesso	g. 200
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200	Frutta fresca	g. 200

MERCOLEDI

Pasta al ragù	g. 120	Passato di verdure con pastina	g. 50
Spezzatino di vitello	g. 100	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Insalata	g. 100	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 200	Frutta fresca	g. 200

GIOVEDI

Pasta al pomodoro	g. 120	Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Pollo arrosto	g. 120	Omelette al prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 200	Frutta fresca	g. 200

VENERDI

Pasta con tonno	g. 120	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce alla livornese	g. 200	Formaggi misti	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 200	Frutta fresca	g. 200

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 120	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Scaloppine di tacchino	g. 100	Arrosto di vitello	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 200	Frutta fresca	g. 200

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 120	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 120	Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Verdura di stagione	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 200	Frutta fresca	g. 200

N°27 DIETA IPOPROTEICA PER DIABETE

Cal.: 1532; glicidi: g.210 (51%); lipidi: g.59 (34%); protidi: g.56 (15%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30

PRANZO

PASTA	g. 80
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 25
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 40
PETTO DI POLLO	g. 60
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 25
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150



MENU' IPOPROTEICA PER DIABETE 1° SETTIMANA

(DIETA N° 27)

➤ Colazione

Thè al limone o caffè d'orzo	g.200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta pomodoro, aglio e prezz.	g. 80
Carne ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in b.v.	g. 40
Carne alla pizzaiola	g. 60
Carote lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Crema di carote con pastina	g. 40
Pesce in guazzetto	g. 70	Carne ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al pesto	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Pollo arrosto	g. 60	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80	Crema di asparagi con pastina	g. 40
Arista di maiale	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Pesce al forno	g. 70	Arrosto di tacchino	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta zucchine e cipolla	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Pasta al pomodoro	g. 80	Pasta in brodo b.v.	g. 40
Arrosto di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPOPROTEICA PER DIABETE 2° SETTIMANA

(DIETA N° 28)

➤ Colazione

Thè al limone o caffè d'orzo	g. 200
Fette biscottate	g. 30

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80
Arista di maiale ai ferri	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in b.v.	g. 40
Mozzarella	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Carne ai ferri	g. 60	Pesce lesso	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Spezzatino di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta al pesto	g. 80	Pastina in b.v.	g. 40
Pollo arrosto	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta pomodoro, aglio e prezz.	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Pesce al pomodoro	g. 70	Ricotta di mucca	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 40
Scaloppine di tacchino	g. 60	Arrosto di vitello	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Pasta pomodoro e basilico	g. 80	Pastina in b.v.	g. 40
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto crudo di Parma	g. 50
Insalata	g. 100	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°28 DIETA IPOSONDICA (1500cal)

Cal.: 1544; **glicidi:** g.228 (55%); **lipidi:** g.42 (24%); **protidi:** g.79 (21%)

COLAZIONE

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

PRANZO

PASTINA IN BRODO	g. 50
MANZO MAGRO	g. 80
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE SENZA SALE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
MERLUZZO	g. 150
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE SENZA SALE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

NOTE :

- LE PIETANZE DEVONO ESSERE PREPARATE SENZA L'AGGIUNTA DI SALE.

af

MENU' IPOSODICA (1500cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 29)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Tacchino med. asp.	g. 80	Pollo lesso	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Riso in b.c.	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 150	Carne ai ferri	g. 80
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pastina in b.c.	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Formaggio (caciotta fresca)	g. 60
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pastina in b.c.	g. 80	Passato di verdure con riso	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 80	Carne ai ferri	g. 80
Piselli	g. 150	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Riso in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce al forno	g. 150	Arrosto di tacchino	g. 100
Patate arrosto	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Prosciutto cotto	g. 60
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Stracciatella in brodo	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Carne ai ferri con aromi	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPOSODICA (1500cal) 2° SETTIMANA
(DIETA N° 28)

Allegato 2

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Arista di maiale con aromi	g. 80	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Came ai ferri	g. 80	Pesce lesso	g. 150
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Riso in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Svizzera ai ferri	g. 80	Petto di pollo ai ferri	g. 100
Piselli	g. 150	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Prosciutto cotto	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pastina in b.c.	g. 50	Passato di verdure con riso	g. 50
Pesce gratinato al forno	g. 150	Arista di maiale ai ferri	g. 80
Patate lesse	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Riso in b.c.	g. 50	Passato di verdure con pastina	g. 50
Tacchino ai ferri	g. 100	Carne ai ferri	g. 80
Verdura cotta	g. 300	Piselli alla francese	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Pastina in b.c.	g. 50	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 100	Prosciutto crudo di Parma	g. 60
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°29 DIETA IPOSODICA (2000cal)

Cal.: 1987; **glicidi:** g.286 (54%); **lipidi:** g.55 (25%); **protidi:** g.104 (21%)

COLAZIONE

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

PRANZO

PASTA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 130
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE SENZA SALE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE SENZA SALE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

NOTE :

- LE PIETANZE DEVONO ESSERE PREPARATE SENZA L'AGGIUNTA DI SALE.

af

MENU' IPOSODICA (2000cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 29)

➤ Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro	g. 100
Tacchino med. asp.	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in brodo di carne	g. 50
Pollo lesso	g. 130
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto ai funghi	g. 100	Crema di carote con pastina	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 200	Carne ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 100	Zuppa di farro	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Formaggio (caciotta fresca)	g. 100
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al ragù	g. 250	Crema di asparagi con riso	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 130	Carne ai ferri	g. 100
Piselli	g. 150	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Risotto alla pescatora	g. 100	Crema di ceci con pastina	g. 50
Pesce al forno	g. 200	Arrosto di tacchino	g. 130
Patate arrosto	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 80
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro	g. 100	Pastina in brodo	g. 50
Carne ai ferri con aromi	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPOSODICA (2000cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 29)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 100	Quadrucchi in brodo	g. 50
Arista di maiale con aromi	g. 130	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Minestrone con pasta	g. 100	Zuppa di farro	g. 50
Carne ai ferri	g. 130	Pesce lesso	g. 200
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Risotto allo zafferano	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Svizzera ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Piselli	g. 150	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250	Zuppa d'orzo con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 80
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pesce gratinato al forno	g. 200	Arista di maiale ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto agli spinaci	g. 100	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Tacchino ai ferri	g. 130	Carne ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300	Piselli alla francese	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 100	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°30 DIETA IPOPROTEICA (30g. protidi)

Cal.: 1982; **glicidi:** g.333 (63%); **lipidi:** g.68 (31%); **protidi:** g.32 (6%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
PANE BISCOTTATO APROTEICO	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA APROTEICA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE APROTEICO	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PASTA APROTEICA	g. 50
STRACCHINO	g. 50
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE APROTEICO	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

af

MENU' IPOPROTEICA (g.30protidi) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 30)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Pane biscottato aproteico	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100
Carne ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 60
Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100
Pesce in guazzetto	g. 70
Patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

Crema di carote con pastina apr.	g. 50
Stracchino	g. 50
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100
Pollo arrosto	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Ricotta di mucca	g. 100
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Arista di maiale	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Crema di asparagi con riso apr.	g. 50
Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100
Pesce al forno	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Arrosto di tacchino	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta apr. zucchine e cipolle	g. 100
Pollo arrosto	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro	g. 100
Arrosto di vitello	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (30g.protidi) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 30)

Allegato 2

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Pane biscottato aproteico	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Pasta apr. in b.v.	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 60	Mozzarella	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Carne ai ferri	g. 60	Pesce lesso	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Riso apr. allo zafferano	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Spezzatino di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pesce al pomodoro	g. 70	Ricotta	g. 100
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Risotto apr. agli spinaci	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Scaloppine di tacchino al limone	g. 60	Arrosto di vitello	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto crudo di Parma	g. 50
Insalata	g. 100	Verdura di stagione	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

N°31 DIETA IPOPROTEICA (40g. protidi)

Cal.: 1868; **glicidi:** g.314 (63%); **lipidi:** g.59 (31%); **protidi:** g.41 (9%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA APROTEICA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PASTA APROTEICA	g. 50
MOZZARELLA	g. 60
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

af

MENU' IPOPROTEICA (g.40protidi) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 31)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta apr. pomodoro, aglio, prez.	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Carne ai ferri	g. 60	Carne alla pizzaiola	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Crema di carote con pastina apr.	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 70	Stracchino	g. 50
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Crema di asparagi con riso apr.	g. 50
Arista di maiale	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce al forno	g. 70	Arrosto di tacchino	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta apr. zucchine e cipolle	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (40g.protidi) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 31)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Arista di maiale ai ferri	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pasta apr. in b.v.	g. 50
Mozzarella	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta apr. al pomodoro	g. 100
Carne ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce lesso	g. 70
Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Riso apr. allo zafferano	g. 100
Spezzatino di vitello	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100
Pollo arrosto	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Uovo in frittata	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100
Pesce al pomodoro	g. 70
Patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Ricotta	g. 100
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

SABATO

Risotto apr. agli spinaci	g. 100
Scaloppine di tacchino al limone	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Pollo arrosto	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta sciropata	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 50
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

N°32 DIETA IPOPROTEICA (50g. protidi)

Cal.: 1909; glicidi: g.339 (67%); lipidi: g.49 (23%); protidi: g.49 (11%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA APROTEICA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 70
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PASTA APROTEICA	g. 50
PETTO DI POLLO	g. 70
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (g.50protidi) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 32)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo

Pasta apr. pomodoro,aglio,prezz.	g. 100
Carne ai ferri	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 70
Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Crema di carote con pastina apr.	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 80	Stracchino	g. 60
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 70	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Crema di asparagi con riso apr.	g. 50
Arista di maiale	g. 70	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce al forno	g. 80	Arrosto di tacchino	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta apr. zucchine e cipolle	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 70	Prosciutto cotto	g. 60
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 70	Petto di pollo ai ferri	g. 70
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (50g.protidi) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 32)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Arista di maiale ai ferri	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pasta apr. in b.v.	g. 50
Mozzarella	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta apr. al pomodoro	g. 100
Carne ai ferri	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce lesso	g. 80
Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Riso apr. allo zafferano	g. 100
Spezzatino di vitello	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 70
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100
Pollo arrosto	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Uovo in frittata	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100
Pesce al pomodoro	g. 80
Patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Ricotta	g. 100
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

SABATO

Risotto apr. agli spinaci	g. 100
Scaloppine di tacchino al limone	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Pollo arrosto	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta sciroppata	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

N°33 DIETA IPOPROTEICA (30g. protidi) Senza sale

Cal.: 1982; glicidi: g.333 (63%); lipidi: g.68 (31%); protidi: g.32 (6%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
PANE BISCOTTATO APROTEICO	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA APROTEICA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE APROTEICO	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PASTA APROTEICA	g. 50
STRACCHINO	g. 50
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE APROTEICO	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

NOTE:

- LE PIETANZE DEVONO ESSERE PREPARATE SENZA AGGIUNTA DI SALE.

cy

MENU' IPOPROTEICA (g.30protidi) senza sale 1° SETTIMANA

(DIETA N° 33)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Pane biscottato aproteico	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100
Cane ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 60
Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Crema di carote con pastina apr.	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 70	Stracchino	g. 50
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Crema di asparagi con riso apr.	g. 50
Arista di maiale	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce al forno	g. 70	Arrosto di tacchino	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta apr. zucchine e cipolle	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (30g.protidi) senza sale 2° SETTIMANA

(DIETA N° 33)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Pane biscottato aproteico	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Pasta apr. in b.v.	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 60	Mozzarella	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Carne ai ferri	g. 60	Pesce lesso	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Riso apr. allo zafferano	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Spezzatino di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pesce al pomodoro	g. 70	Ricotta	g. 100
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Risotto apr. agli spinaci	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Scaloppine di tacchino al limone	g. 60	Arrosto di vitello	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto crudo di Parma	g. 50
Insalata	g. 100	Verdura di stagione	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

N°34 DIETA IPOPROTEICA (40g. protidi) Senza sale

Cal.: 1982; glicidi: g.333 (63%); lipidi: g.68 (31%); protidi: g.32 (6%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
PANE BISCOTTATO APROTEICO	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA APROTEICA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PASTA APROTEICA	g. 50
STRACCHINO	g. 50
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

NOTE:

- LE PIETANZE DEVONO ESSERE PREPARATE SENZA AGGIUNTA DI SALE



MENU' IPOPROTEICA (g.40protidi) senza sale 1° SETTIMANA

(DIETA N° 34)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
7ette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo

➤ Cena

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Cane ai ferri	g. 60	Carne alla pizzaiola	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Crema di carote con pastina apr.	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 70	Stracchino	g. 50
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Crema di asparagi con riso apr.	g. 50
Arista di maiale	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce al forno	g. 70	Arrosto di tacchino	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta apr. zucchine e cipolle	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (40g.protidi) senza sale 2° SETTIMANA

(DIETA N° 34)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Arista di maiale ai ferri	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pasta apr. in b.v.	g. 50
Mozzarella	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta apr. al pomodoro	g. 100
Carne ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce lesso	g. 70
Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Riso apr. allo zafferano	g. 100
Spezzatino di vitello	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100
Pollo arrosto	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Uovo in frittata	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100
Pesce al pomodoro	g. 70
Patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Ricotta	g. 100
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

SABATO

Risotto apr. agli spinaci	g. 100
Scaloppine di tacchino al limone	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Pollo arrosto	g. 60
Insalata	g. 100
Frutta sciroppata	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 50
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

N°35 DIETA IPOPROTEICA (50g. protidi) Senza sale

Cal.: 1982; glicidi: g.333 (63%); lipidi: g.68 (31%); protidi: g.32 (6%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA APROTEICA	g. 100
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PASTA APROTEICA	g. 50
STRACCHINO	g. 50
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 250

NOTE:

- LE PIETANZE DEVONO ESSERE PREPARATE SENZA AGGIUNTA DI SALE.

af

MENU' IPOPROTEICA (g.50protidi) senza sale 1° SETTIMANA

(DIETA N° 35)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Carne ai ferri	g. 70	Carne alla pizzaiola	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Crema di carote con pastina apr.	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 80	Stracchino	g. 60
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 70	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100	Crema di asparagi con riso apr.	g. 50
Arista di maiale	g. 70	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso apr. al pomodoro	g. 100	Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce al forno	g. 80	Arrosto di tacchino	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta apr. zucchine e cipolle	g. 100	Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Pollo arrosto	g. 70	Prosciutto cotto	g. 60
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro	g. 100	Pastina apr. in b.v.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 70	Petto di pollo ai ferri	g. 70
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (50g.protidi) senza sale 2° SETTIMANA

(DIETA N° 35)

➤ Colazione

Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Arista di maiale ai ferri	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

➤ Cena

Pasta apr. in b.v.	g. 50
Mozzarella	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta apr. al pomodoro	g. 100
Carne ai ferri	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Pesce lesso	g. 80
Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Riso apr. allo zafferano	g. 100
Spezzatino di vitello	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 70
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta apr. al pesto	g. 100
Pollo arrosto	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Uovo in frittata	g. 60
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Pasta apr. pomodoro, aglio, prezz.	g. 100
Pesce al pomodoro	g. 80
Patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250

Passato di verdure con riso apr.	g. 50
Ricotta	g. 100
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

SABATO

Risotto apr. agli spinaci	g. 100
Scaloppine di tacchino al limone	g. 70
Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250

Passato di verd. con pastina apr.	g. 50
Arrosto di vitello	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta apr. al pomodoro e basilico	g. 100
Pollo arrosto	g. 70
Insalata	g. 100
Frutta sciropata	g. 250

Pastina apr. in b.v.	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 60
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250

N°36 DIETA IPOPROTEICA (50g. protidi) senza prodotti aproteici

Cal.: 1642; glicidi: g.244 (56%); lipidi: g.58 (32%); protidi: g.52 (13%)

COLAZIONE

THE' AL LIMONE	g. 200
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA	g. 80
MANZO MAGRO	g. 60
LATTUGA	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

CENA

PETTO DI POLLO	g. 60
VERDURA	g. 200
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (g.50protidi) senza p.aprot. 1° SETTIMANA

(DIETA N° 36)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta pomodoro,aglio,prezz.	g. 80		
Cane ai ferri	g. 60	Carne alla pizzaiola	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Carote e patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MARTEDI

Riso al pomodoro	g. 80		
Pesce in guazzetto	g. 70	Stracchino	g. 50
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MERCOLEDI

Pasta al pesto	g. 80		
Pollo arrosto	g. 60	Ricotta di mucca	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

GIOVEDI

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80		
Arista di maiale	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

VENERDI

Riso al pomodoro	g. 80		
Pesce al forno	g. 70	Arrosto di tacchino	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

SABATO

Pasta zucchine e cipolle	g. 80		
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto cotto	g. 50
Insalata	g. 100	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250

DOMENICA

Pasta al pomodoro	g. 80		
Arrosto di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura di stagione	g. 200	Verdura cotta	g. 200
Frutta sciroppata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

MENU' IPOPROTEICA (50g.protidi) senza p. aprot. 2° SETTIMANA

(DIETA N° 36)

➤ Colazione	
Thè al limone	g. 200
7ette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 20

LUNEDI			
➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 80		
Arita di maiale ai ferri	g. 60	Mozzarella	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 150
MARTEDI			
Pasta al pomodoro	g. 80		
Cane ai ferri	g. 60	Pesce lesso	g. 70
Verdura cotta	g. 200	Patate lesse prezzemolate	g. 150
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250
MERCOLEDI			
Riso allo zafferano	g. 80		
Spezzatino di vitello	g. 60	Petto di pollo ai ferri	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250
GIOVEDI			
Pasta al pesto	g. 80		
Pollo arrosto	g. 60	Uovo in frittata	g. 60
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250
VENERDI			
Pasta pomodoro, aglio, prezz.	g. 80		
Pesce al pomodoro	g. 70	Ricotta	g. 100
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 200
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250
SABATO			
Risotto agli spinaci	g. 80		
Scaloppine di tacchino al limone	g. 60	Arrosto di vitello	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 250	Frutta fresca	g. 250
DOMENICA			
Pasta al pomodoro e basilico	g. 80		
Pollo arrosto	g. 60	Prosciutto crudo di Parma	g. 50
Insalata	g. 100	Verdura di stagione	g. 200
Frutta sciropata	g. 250	Frutta fresca	g. 250

N°37 DIETA IPERPROTEICA (1900cal.)

Cal.: 1915; **glicidi:** g.285 (56%); **lipidi:** g.42 (20%); **protidi:** g.117 (24%)

COLAZIONE

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

PRANZO

PASTA	g. 80
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 160
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
PETTO DI POLLO	g. 160
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 10
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150



MENU' IPERPROTEICA (1900cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 37)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Tacchino (medaglione)	g. 160	Petto di pollo ai ferri	g. 160
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce lesso	g. 200	Carne ai ferri	g. 160
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Formaggio (emmental)	g. 100
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro	g. 250	Passato di verdure con riso	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 160	Prosciutto crudo di Parma	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Riso al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce gratinato	g. 200	Tacchino ai ferri	g. 160
Patate arrosto	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 80
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro	g. 80	Pasta in brodo con uovo	g. 50
Vitello ai ferri aromatizzato	g. 160	Petto di pollo ai ferri	g. 160
Patate lesse	g. 150	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPERPROTEICA (1900cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 37)

► Colazione

Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI**► Pranzo**

Pasta al pomodoro e basilico	g. 80
Arista di maiale ai ferri	g. 160
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

► Cena

Quadrucchi in brodo	g. 50
Mozzarella	g. 120
Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 80
Cane ai ferri	g. 160
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce lesso	g. 200
Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Riso al pomodoro	g. 80
Vitello ai ferri	g. 160
Patate lesse	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 160
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250
Pollo arrosto	g. 250
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Prosciutto cotto	g. 80
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta al pomodoro	g. 80
Pesce lesso	g. 200
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 50
Ricotta di mucca	g. 180
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto agli spinaci	g. 80
Tacchino ai ferri aromatizzato	g. 160
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con pastina	g. 50
Vitello ai ferri	g. 160
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al ragù	g. 80
Pollo arrosto	g. 250
Patate arrosto	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Stracciatella in brodo	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 100
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

N°38 DIETÀ IPERPROTEICA (2300cal.)

Cal.: 2304; **glicidi:** g.323 (53%); **lipidi:** g.64 (25%); **protidi:** g.130 (22%)

COLAZIONE

LATTE PARZ. SCREMATO	g. 250
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 20

PRANZO

PASTA	g. 100
PARMIGIANO	g. 10
MANZO MAGRO	g. 180
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 200

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
PETTO DI POLLO	g. 180
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 200

MENU' IPERPROTEICA (2300cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 38)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro	g. 100	Pastina in b.v.	g. 50
Tacchino (medaglione)	g. 180	Petto di pollo ai ferri	g. 180
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce lesso	g. 220	Carne ai ferri	g. 180
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta al pomodoro	g. 100	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Formaggio (emmental)	g. 100
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro	g. 250	Passato di verdure con riso	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 180	Prosciutto crudo di Parma	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Riso al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce gratinato	g. 220	Tacchino ai ferri	g. 180
Patate arrosto	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro	g. 100	Pasta in brodo con uovo	g. 50
Vitello ai ferri aromatizzato	g. 180	Petto di pollo ai ferri	g. 180
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPERPROTEICA (2300cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 38)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI			
➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 100	Quadrucchi in brodo	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 180	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MARTEDI			
Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Carne ai ferri	g. 180	Pesce lesso	g. 220
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MERCOLEDI			
Riso al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Vitello ai ferri	g. 180	Petto di pollo ai ferri	g. 180
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
GIOVEDI			
Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
VENERDI			
Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pesce lesso	g. 220	Ricotta di mucca	g. 200
Patate lesse	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
SABATO			
Risotto agli spinaci	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Tacchino ai ferri aromatizzato	g. 180	Vitello ai ferri	g. 180
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
DOMENICA			
Tagliatelle al ragù	g. 100	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto crudo di Parma	g. 100
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°39 DIETA IPERPROTEICA RICCA DI FIBRE (2200cal.)

Cal.: 2200; **glicidi**: g.194 (49%); **lipidi**: g.66 (27%); **protidi**: g.131 (24%)

COLAZIONE

LATTE PARZ. SCREMATO	g. 200
SETTE BISCOTTATE	g. 30

PRANZO

PASTA	g. 100
PARMIGIANO	g. 10
MANZO MAGRO	g. 180
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 25
PANE INTEGRALE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 200

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
PETTO DI POLLO	g. 180
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE INTEGRALE	g. 100
FRUTTA FRESCA	g. 200

MENU' IPERPROTEICA RICCA DI FIBRE (2200cal) 1° SETTIMANA

(DIETA N° 39)

➤ Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI			
➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro	g. 100	Pastina in b.v.	g. 50
Tacchino (medaglione)	g. 180	Petto di pollo ai ferri	g. 180
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MARTEDI			
Risotto al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce lesso	g. 220	Carne ai ferri	g. 180
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MERCOLEDI			
Pasta al pomodoro	g. 100	Pastina in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Formaggio (emmental)	g. 100
Insalata	g. 100	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
GIOVEDI			
Gnocchi al pomodoro	g. 250	Passato di verdure con riso	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 180	Prosciutto crudo di Parma	g. 100
Verdura di stagione	g. 200	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
VENERDI			
Riso al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pesce gratinato	g. 220	Tacchino ai ferri	g. 180
Patate arrosto	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
SABATO			
Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
DOMENICA			
Tagliatelle al pomodoro	g. 100	Pasta in brodo con uovo	g. 50
Vitello ai ferri aromatizzato	g. 180	Petto di pollo ai ferri	g. 180
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' IPERPROTEICA RICCA DI FIBRE (2200cal) 2° SETTIMANA

(DIETA N° 39)

► Colazione	
Latte parz. scremato	g. 200
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI			
► Pranzo		► Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 100	Quadrucci in brodo	g. 50
Arisa di maiale ai ferri	g. 180	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MARTEDI			
Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Carne ai ferri	g. 180	Pesce lesso	g. 220
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MERCOLEDI			
Riso al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Vitello ai ferri	g. 180	Petto di pollo ai ferri	g. 180
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
GIOVEDI			
Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250	Passato di verdure con pastina	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto cotto	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
VENERDI			
Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pesce lesso	g. 220	Ricotta di mucca	g. 200
Patate lesse	g. 200	Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
SABATO			
Risotto agli spinaci	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Tacchino ai ferri aromatizzato	g. 180	Vitello ai ferri	g. 180
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
DOMENICA			
Tagliatelle al ragù	g. 100	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto crudo di Parma	g. 100
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°40 DIETA SENZA GLUTINE

Cal.: 2131; **glicidi:** g.312 (55%); **lipidi:** g.63 (26%); **protidi:** g.105 (19%)

COLAZIONE

LATTE PARZ.SCREMATO	g. 250
FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE	g. 30
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA SENZA GLUTINE	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 130
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE SENZA GLUTINE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

RISO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE SENZA GLUTINE	g. 50
FRUTTA FRESCA	g. 150

NOTE :

- LA DIETA DEVE ESSERE RIGOROSA, QUINDI NECESSITA DI PARTICOLARE ATTENZIONE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI .
NON UTILIZZARE STOVIGLIE USATE PER LA PREPARAZIONE DELLE ALTRE DIETE, NESSUN CIBO CONTENENTE GLUTINE (FARINA, PANGRATTATO..) DEVE VENIRE IN CONTATTO CON ESSE.

MENU' DIETA SENZA GLUTINE 1° SETTIMANA

(DIETA N° 40)

➤ Colazione	
latte parz.scremato	g. 250
Fette biscottate senza glutine	g. 30
Zucchero	g. 20

LUNEDI			
➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta s.glut.al pomod.,aglio,prezz	g. 100	Pastina s.glut. in brodo di carne	g. 50
Tacchino ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MARTEDI			
Risotto al pomodoro	g. 100	Pass.di verdure con pastina s.glut	g. 50
Pesce in guazzetto	g. 200	Carne ai ferri	g. 130
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MERCOLEDI			
Pasta s.glut.al pesto	g. 100	Pastina s.glut. in b.v.	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Formaggio (emmenthal)	g. 100
Insalata	g. 100	Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
GIOVEDI			
Pasta s.glut. pomodoro e basilico	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Arista di maiale ai ferri	g. 130	Omelette con spinaci	g. 100
Piselli	g. 150	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
VENEDI			
Risotto al pomodoro	g. 100	Pastina s.glut. in b.v.	g. 50
Pesce in bianco con aglio e prezz.	g. 200	Tacchino ai ferri	g. 130
Patate arrosto	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
SABATO			
Pasta s.glut. zucchine e cipolle	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
DOMENICA			
Tagliatelle s.glut.al pomodoro	g. 150	Pastina s.glut. in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Piselli	g. 150	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MENU' DIETA SENZA GLUTINE 2° SETTIMANA

(DIETA N° 40)

Allegato 2

➤ Colazione

latte parz.scremato	g. 250
7ette biscottate senza glutine	g. 30
Zucchero	g. 20

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta s.glut. al pomod. e basilico	g. 100
Arita di maiale ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina s.glut. in b.v.	g. 50
Mozzarella	g. 120
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta s.glut. ,olio e parm.	g. 100
Carne ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Pass. di verd. con pastina s.glut.	g. 50
Pesce lesso	g. 200
Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Risotto allo zafferano	g. 100
Vitello ai ferri	g. 130
Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Pasta s.glut. al pesto	g. 100
Pollo arrosto	g. 250
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Pastina s.glut.in b.v.	g. 50
Uovo in frittata	g. 100
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta s.glut.,pom.aglio e prezz.	g. 100
Pesce lesso	g. 200
Patate lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 50
Caciotta fresca o stracchino	g. 100
Verdura di stagione	g. 200
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto al pomodoro	g. 100
Tacchino ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

Pastina s.glut. in b.v.	g. 50
Vitello ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 150
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle s.glut. al pomodoro	g. 100
Pollo arrosto	g. 250
Patate arrosto	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Stracciatella in brodo	g. 50
Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

N°41 DIETA LATTO-OVO-VEGETARIANA

Cal.: 2274; **glucidi:** g.303 (52%); **lipidi:** g.80 (32%); **protidi:** g.89 (16%)

COLAZIONE

LATTE DI VACCA INTERO	g. 250
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA	g. 80
PARMIGIANO	g. 5
VERDURA	g. 300
LEGUMI	g. 100
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 40
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
FORMAGGIO	g. 100
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 15
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

af

MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANA 1° SETTIMANA

(DIETA N° 41)

Allegato 2

► Colazione	
Latte di vacca intero	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Narmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI

► Pranzo		► Cena	
Pasta al pomodoro	g. 80	Pastina in b.v.	g. 50
Legumi (fagioli o ceci o piselli)	g. 100	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risoto ai funghi	g. 80	Crema di carote con pastina	g. 50
Legumi	g. 100	Ricotta di mucca	g. 100
Patate lesse	g. 200	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta e piselli	g. 80	Zuppa di farro	g. 50
Legumi	g. 100	Formaggio (emmental)	g. 100
Insalata	g. 100	Purè	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro	g. 250	Crema di asparagi con riso	g. 50
Legumi	g. 100	Omelette con spinaci	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Risotto al pomodoro	g. 80	Crema di ceci con pastina	g. 50
Legumi	g. 100	Caciotta fresca	g. 100
Patate arrosto	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Legumi	g. 100	Uova in frittata	g. 100
Insalata	g. 100	Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 150	Pasta in brodo con uovo	g. 50
Piselli	g. 100	Stracchino	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

af

MENU' LATTO-OVO-VEGETARIANA 2° SETTIMANA

(DIETA N° 41)

➤ Colazione	
Latte di vacca intero	g. 250
Fette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Zucchero	g. 10

LUNEDI			
➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 80	Quadrucchi in brodo	g. 50
Legumi (fagioli o ceci o piselli)	g. 100	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MARTEDI			
Pasta ricotta e pomodoro	g. 80	Zuppa di farro	g. 50
Legumi	g. 100	Ricotta	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
MERCOLEDI			
Risotto allo zafferano	g. 80	Passato di verdure con pastina	g. 50
Piselli	g. 150	Parmigiano	g. 60
Verdura cotta	g. 200	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
GIOVEDI			
Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250	Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Legumi	g. 100	Omelette al formaggio	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
VENERDI			
Pasta al pomodoro	g. 80	Passato di verdure con riso	g. 50
Legumi	g. 100	Caciotta fresca	g. 100
Patate lesse	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
SABATO			
Risotto agli spinaci	g. 80	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Legumi	g. 100	Uovo in frittata	g. 100
Verdura cotta	g. 300	Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150
DOMENICA			
Tagliatelle al pomodoro	g. 80	Stracciatella in brodo	g. 50
Legumi	g. 100	Emmenthal	g. 100
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

N°42 DIETA MUSULMANA

Cal.: 2274; **glicidi:** g.311 (51%); **lipidi:** g.72 (29%); **protidi:** g.112 (20%)

COLAZIONE

LATTE PARZ. SCREMATO	g. 250
FETTE BISCOTTATE	g. 30
MARMELLATA DI FRUTTA	g. 25
BURRO	g. 10
ZUCCHERO	g. 10

PRANZO

PASTA	g. 100
PARMIGIANO	g. 5
MANZO MAGRO	g. 130
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

CENA

PASTINA IN BRODO	g. 50
PARMIGIANO	g. 5
MERLUZZO	g. 200
VERDURA	g. 300
OLIO DI OLIVA	g. 20
PANE COMUNE	g. 80
FRUTTA FRESCA	g. 150

NOTE:

- ELIMINARE CARNI DI MAIALE E PREPARAZIONI CON CARNE MACINATE (POLPETTE, POLPETTONI, RAGU')

af

MENU' MUSULMANO 1° SETTIMANA

(DIETA N° 42)

➤ Colazione

latte parz. screm	g. 250
lette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Burro	g. 10
Zucchero	g. 10

LUNEDI**➤ Pranzo**

Pasta al pomodoro	g. 100
Tachino med. asp.	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

➤ Cena

Pastina in brodo di carne	g. 50
Carne alla pizzaiola	g. 130
Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Risotto ai funghi	g. 100
Pesce in guazzetto	g. 200
Patte lesse	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di carote con pastina	g. 50
Carne ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Pasta e piselli	g. 100
Pollo arrosto	g. 250
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Zuppa di farro	g. 50
Formaggio (emmenthal)	g. 100
Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro	g. 250
Fettina al tegame	g. 130
Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Crema di asparagi con riso	g. 50
Omelette con spinaci	g. 100
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Risotto alla pescatora	g. 100
Pesce al forno	g. 200
Patate arrosto	g. 200
Frutta fresca	g. 150

Crema di ceci con pastina	g. 50
Arrosto di tacchino	g. 130
Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150

SABATO

Pasta al pomodoro	g. 100
Pollo arrosto	g. 250
Insalata	g. 100
Frutta fresca	g. 150

Passato di verdure con riso	g. 50
Carne ai ferri	g. 80
Carote e patate	g. 200
Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Agnolotti r/sp (burro e salvia)	g. 150
Arrosto di vitello	g. 130
Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150

Pasta in brodo con uovo	g. 50
Petto di pollo ai ferri	g. 130
Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150

MENU' MUSULMANA 2° SETTIMANA

(DIETA N° 42)

➤ Colazione	
latte parz. screm	g. 250
7ette biscottate	g. 30
Marmellata	g. 25
Burro	g. 10
Zucchero	g. 10

LUNEDI

➤ Pranzo		➤ Cena	
Pasta al pomodoro e basilico	g. 100	Quadrucchi in brodo	g. 50
Carne al tegame	g. 130	Mozzarella	g. 120
Verdura cotta	g. 300	Purè di patate	g. 100
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MARTEDI

Pasta al pomodoro	g. 100	Zuppa di farro	g. 50
Carne ai ferri	g. 130	Pesce lesso	g. 200
Verdura cotta	g. 300	Patate lesse prezzemolate	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

MERCOLEDI

Risotto allo zafferano	g. 100	Passato di verdure con pastina	g. 50
Spezzatino di vitello	g. 130	Petto di pollo ai ferri	g. 130
Piselli	g. 150	Spinaci	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

GIOVEDI

Gnocchi al pomodoro e basilico	g. 250	Zuppa d'orzo con pasta	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Omelette con formaggio	g. 100
Insalata	g. 100	Verdura cotta	g. 300
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

VENERDI

Pasta con tonno	g. 100	Passato di verdure con riso	g. 50
Pesce alla livornese	g. 200	Formaggi misti	g. 100
Patate lesse	g. 200	Finocchi gratinati	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SABATO

Risotto agli spinaci	g. 100	Passato di fagioli con pastina	g. 50
Scaloppine di tacchino al limone	g. 130	Arrosto di vitello	g. 130
Verdura cotta	g. 300	Piselli	g. 150
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

DOMENICA

Tagliatelle al pomodoro	g. 100	Stracciatella in brodo	g. 50
Pollo arrosto	g. 250	Carne ai ferri	g. 130
Patate arrosto	g. 200	Macedonia di verdure	g. 200
Frutta fresca	g. 150	Frutta fresca	g. 150

SPUNTINI PER EMODIALISI

Allegato 2

CESTINO A : 1 PANINO + CARNE (manzo, pollo, tacchino) 100 gr
1 SUCCO DI FRUTTA

CESTINO B : 1 PANINO + FORMAGGIO (100 gr) o
PROSCIUTTO CRUDO O COTTO (60 gr)
1 SUCCO DI FRUTTA

CESTINO C : N° 8 FETTE BISCOTTATE +
N° 4 BURRINI +
N° 4 MARMELLATE
1 SUCCO DI FRUTTA

IL VITTO DEVE ESSERE PREPARATO E COTTO LO STESSO**GIORNO DELLA DISTRIBUZIONE**

**NON SI POSSONO ANTICIPARE DI MOLTE ORE LA
PREPARAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**

**(es. :cuocere la carne ai ferri per la cena alle 14 del pomeriggio o
frullare la frutta da distribuire a cena alle 10 di mattina...)**

**NON SI DEBBONO RIUTILIZZARE GLI ALIMENTI RIMASTI
(perché in eccesso) , PER LE PREPARAZIONI DEL GIORNO
SUCCESSIVO.**