



Schema dietetico settimanale (1600 calorie)

Colazione (tutti i giorni):

Latte parzialmente scremato 250 g + 40 g di cereali da colazione (fette biscottate, cornflakes, biscotti semplici secchi) + miele o marmellata 25 g

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
Pranzo:						
Pasta o riso 80g all'insalata (pomodori, lattuga, sott'aceti, mais, tonno o uovo) + contorno di verdure a volontà + 150 g di frutta fresca di stagione	Fresella 50 g con polipi o calamari + contorno di verdure a volontà + 150 g di frutta fresca di stagione	Patate 300 g con pomodori o fagiolini + 150 g di frutta fresca di stagione	Fresella 50 g con 100 g di latticini e pomodoro + contorno di verdure a volontà + 150 g di frutta fresca di stagione	Pasta o riso 80 g all'insalata (pomodori, lattuga, sott'aceti, mais, tonno o uovo) + contorno di verdure a volontà + 150 g di frutta fresca di stagione	Pesce o tonno sott'olio sgocciolato + contorno di verdure a volontà + 150 g di frutta fresca di stagione	Pasta o riso al sugo di pomodoro o di pesce o in brodo (80 g) oppure gnocchi 200 g Un secondo piatto a scelta tra quelli previsti dalla dieta + contorno di verdure a volontà + 150 g di frutta fresca di stagione
Cena:						
Pesce + Contorno di verdure a volontà + Pane: 100 g + Una porzione di frutta fresca come a pranzo	Carne rossa 150 g + Contorno di verdure a volontà + Pane: 100g + Una porzione di frutta fresca come a pranzo	Carne bianca + Contorno di verdure a volontà + Pane: 60 g + Una porzione di frutta fresca come a pranzo	Pesce + Contorno di verdure a volontà + Pane:100g + Una porzione di frutta fresca di stagione	Uova n° 2 + Contorno di verdure a volontà + Pane:100g + Una porzione di frutta fresca come a pranzo	Pizza Margherita + Frutta come a pranzo	Un toast (2 fette di pane carrè) con 30 g di prosciutto cotto e formaggio leggero oppure 50 g di fresella con tonno e pomodori + 150 g di frutta fresca di stagione

Spuntini: Una porzione di frutta fresca di stagione (150 g) oppure uno yogurt magro alla frutta oppure un pacchetto di biscotti friabili all'uovo oppure una barretta di cereali oppure 1 gelato alle frutta

Condimento per tutta la giornata:

40 g di olio extra vergine di oliva (8 cucchiaini)

Raccomandazioni e note

- Rispettare un <u>ordine alimentare</u> cercando di consumare nell'arco della giornata i pasti e gli spuntini prescritti dallo schema dietetico.
- La quantità dei singoli alimenti è riportata in **peso netto** (la parte da utilizzare per essere cucinata o consumata cruda).
- **Bere molta acqua** (almeno <u>due litri al giorno</u>), avendo cura di evitare bevande gassate, zuccherate ed alcoliche.
- Utilizzare metodi di <u>cottura semplici</u> quali la cottura ai ferri, al vapore, alla griglia, etc... e preferire pietanze poco elaborate.
- Evitare il consumo di alimenti contenenti zuccheri semplici e grassi (frutta tipo banane, uva, fichi, loti, mandarini, marmellate, dolci, gelati, caramelle, frutta secca, frutta sciroppata, cioccolato, vino, alcolici, superalcolici e bevande zuccherate)
- Evitare di consumare latticini, formaggi, insaccati, e condimenti non previsti dallo schema dietetico.
- È possibile, durante la giornata, consumare caffè, tè, o altre bevande purché amari o dolcificati.
- Per rendere più gradevoli le pietanze si possono usare tutti gli aromi e le spezie che si preferiscono (succo di limone, aceto, pelati, cipolle, sottaceti, aromi e spezie) mentre andrebbe limitato l'uso del sale da cucina. È possibile fare uso del dado da brodo in alternativa all'olio, evitando in questo caso di salare e condire le pietanze.
- È possibile, qualora sia necessario, invertire il pranzo con la cena.
- Una volta la settimana la cena può essere sostituita da una pizza tipo Margherita con poco olio
- Si consiglia una **regolare attività fisica** (camminare, jogging, ginnastica etc...) per almeno 30 minuti al giorno.

Schema dietetico da 1600 calorie a cura dello staff di Dietiste afferenti al DAI di Medicina Clinica dell'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II di Napoli