



Allegato B Rhodense

SCHEMA DIETETICO PER I SOGGETTI DISFAGICI: 1° LIVELLO

LIVELLO	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
PRIMO	Soggetti incapaci di masticare e deglutire: cibi semiliquidi omogenei di consistenza variabile dal succo di frutta a quello di una crema.	<p>PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano.</p> <p>Per rendere più fluidi gli alimenti si possono aggiungere bevande calde o fredde a base di latte, olio, margarina, burro, panna, salse, brodo o sugo di carne</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 g di banana 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di merlene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ➤ Yogurt; ➤ Crema di banana; ➤ Crema di riso; ➤ Latte e caffè+40/60 gr di merlene; ➤ Latte e biscotti granulari disciolti; ➤ Latte e menta; ➤ Semolino dolce. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto. medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura) ➤ Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; ➤ Semolino; ➤ Vellutate di verdure addensate con crema di riso; ➤ Crema di piselli e patate; ➤ Crema di ceci. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate con carne; ➤ Crema di tonno; ➤ Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme), ➤ Frullati di carne e verdura; ➤ Omogeneizzati di carne; ➤ Vellutata di pollo. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate; ➤ Crema di zucchine con patate; ➤ Frullato di carote; ➤ Altre creme di verdura.

SCHEMA DIETETICO PER I SOGGETTI DISFAGICI: II° LIVELLO

LIVELLO	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
SECONDO	<p>Soggetti con deglutizione molto compromessa . Utilizzare alimenti passati (consistenza purea o budino cremoso). Sono controindicati alimenti in pezzi interi , cibi con doppie consistenze (minestrine o zuppe con crostini). La somministrazione di acqua o liquidi è rischiosa e va gelificata con addensanti.</p>	<p>PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 g di banana 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ➤ Yogurt; ➤ Budini; ➤ Crem caramel; ➤ Latte e caffè+40/60 gr di meritene; ➤ Latte e biscotti granulari disciolti; ➤ Latte arricchito al cacao (meritane al cacao 40 gr); ➤ Mousse di mele cotte; ➤ Mousse al cioccolato; ➤ Panna cotta. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto . medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura) ➤ Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; ➤ Semolino; ➤ Vellutate di verdure addensate con crema di riso; ➤ Crema di piselli e patate; ➤ Crema di ceci. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate con carne; ➤ Crema di tonno; ➤ Mousse di carne ➤ Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme), ➤ Frullati di carne e verdura; ➤ Omogeneizzati di carne; ➤ Vellutata di pollo; ➤ Soufflè di sogliola. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate; ➤ Crema di zucchine con patate; ➤ Altre creme di verdura; ➤ Soufflè di verdure (zucchine, spinaci); ➤ Purea di verdura, ➤ Soufflè di patate.

SCHEMA DIETETICO PER I SOGGETTI DISFAGICI: III° LIVELLO

LIVELLO	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
TERZO	<p>Soggetti che presentano una masticazione difficoltosa ma una accettabile deglutizione dei cibi solidi e liquidi. Sono quindi utili cibi soffici e non necessitano di frullatura. I cibi devono essere cotti, tagliati in pezzi piccoli o tritati. Devono essere eliminate le bucce, i semi e le parti filamentose. I liquidi sono consentiti senza addensanti</p>	<p>PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Non sono permessi cibi croccanti e secchi, né frutta secca né cibi crudi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 g di banana 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ➤ Yogurt; ➤ Budini; ➤ Crem caramel; ➤ Latte e caffè+40/60 gr di meritene; ➤ Latte e biscotti granulari disciolti; ➤ Latte arricchito al cacao (meritane al cacao 40 gr); ➤ Mousse di mele cotte; ➤ Mousse al cioccolato; ➤ Panna cotta. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto. medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura) ➤ Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; ➤ Semolino; ➤ Vellutate di verdure addensate con crema di riso; ➤ Crema di piselli e patate; ➤ Crema di ceci. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate con carne; ➤ Crema di tonno; ➤ Mousse di carne ➤ Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme), ➤ Frullati di carne e verdura; ➤ Omogeneizzati di carne; ➤ Vellutata di pollo; ➤ Soufflè di sogliola. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate; ➤ Crema di zucchine con patate; ➤ Altre creme di verdura; ➤ Soufflè di verdure (zucchine, spinaci); ➤ Purea di verdura, ➤ Soufflè di patate.

SCHEMA DIETETICO PER I SOGGETTI DISFAGICI: IV° LIVELLO

LIVELLO	INDICAZIONI	AVVERTENZE	COLAZIONE SPUNTINI	PRIMI	SECONDI	CONTORNI
QUARTO	Soggetti che possono assumere alimenti facilmente masticabili. Sono accettabili anche piccoli pezzi o alimenti tritati. Sono ancora controindicati gli alimenti secchi. Vanno ancora rimosse le bucce, i semi e le componenti fibrose e filamentose.	PROIBITI i cibi che si frantumano o si sbriciolano. Non sono consigliabili i cibi croccanti e secchi, né frutta secca né cibi crudi e fritti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bevanda alla frutta (succo di frutta 400 ml + 200 g di banana 60 grammi di biscotto granulato e 40 grammi di meritene in polvere (318 Kcal) <i>frullati insieme per qualche minuto</i> ➤ Yogurt; ➤ Budini; ➤ Crem caramel; ➤ Latte e caffè+40/60 gr di meritene; ➤ Latte e biscotti granulari disciolti; ➤ Latte arricchito al cacao (meritane al cacao 40 gr); ➤ Mousse di mele cotte; ➤ Mousse al cioccolato; ➤ Panna cotta. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di carote (200 g di carote + 20 g. di burro + 20 g di farina +300 ml di latte intero + 80 g. di patate + 1 cucchiaino di olio di oliva) sbollentare le carote e passarle in padella con il burro, preparare una besciamella e aggiungere il parmigiano e le carote – frullare il tutto . medesima preparazione con zucchine, asparagi e altra verdura) ➤ Passato di verdura da minestrone frullato eventualmente arricchito con semolino; ➤ Semolino; ➤ Vellutate di verdure addensate con crema di riso; ➤ Crema di piselli e patate; ➤ Crema di ceci. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate con carne; ➤ Crema di tonno; ➤ Mousse di carne ➤ Crema di prosciutto (prosciutto + panna da cucina frullati insieme), ➤ Frullati di carne e verdura; ➤ Omogeneizzati di carne; ➤ Vellutata di pollo; ➤ Soufflè di sogliola. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di patate; ➤ Crema di zucchine con patate; ➤ Altre creme di verdura; ➤ Soufflè di verdure (zucchine, spinaci); ➤ Purea di verdura, ➤ Soufflè di patate.