MENÚ SEMANAL T Diarrea

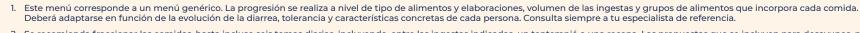




	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	Infusión Tostadas de pan blanco con aceite y pavo cocido	Infusión Tortitas de arroz con jamón cocido	Infusión, café descafeinado (solo o con leche (i)) Tostada de pan blanco con aceite y jamón cocido	Infusión, café descafeinado (solo o con leche [®]) Tortitas de arroz con membrillo	(Infusión, café descafeinado (solo o con leche []) Mini-crepes de harina de arroz con compota []	Infusión, café descafeinado (solo o con leche (1)) Tostada de pan blanco con aceite, queso fresco y orégano	Infusión, café descafeinado (solo o con leche) Tostada de pan blanco con aceite y jamón serrano (sin grasa visible)
MEDIA MAÑANA	Manzana con canela al microondas	Manzana con canela al microondas	Melocotón en almíbar	Pera rallada con yogur	Yogur 🖟 con plátano	Macedonia de plátano, melocotón en almíbar y manzana	Fruta madura () sin piel (según preferencia)
ALMUERZO	Plato único: Arroz blanco hervido con bacalao	Plato único: Cuscús (sémola de trigo) con daditos de pavo y calabacín (sin piel) a la plancha	Ñoquis de patata con salsa de zanahoria [2] Yogur natural (1)	Fideos de arroz con gambitas y calabacín (sin piel) Melocotón en almíbar	Plato único: Arroz con calabaza y pollo Compota de manzana sin azúcar	Plato único: Macarrones salteados con cebolla y verduras (i) y tiras de lomo de cerdo Pera al microondas con salsa de cacao [2]	Calabacines rellenos de sémola, huevo duro y verduras () Arroz con bebida vegetal ()
MERIENDA	Infusión Dos galletas tipo maría	Infusión Dos galletas tipo maría	Infusión Dos galletas tipo maría	Gelatina de frutas licuadas ⊕ Mochi de membrillo №	Gelatina de frutas licuadas () Montaditos de melocotón en almíbar [2]	Yogur natural 🗍 Mochi de membrillo 🛭	Yogur natural [] Mini-montadito de pan blanco con aceite, jamón cocido y queso fresco
CENA	Sopa de arroz Pechuga de pollo a la plancha con rodajas de zanahoria hervida (sin piel)	Caldo suave de pollo, patata y verduras (coladas) Tortilla francesa	Crema de calabaza con picatostes Rollitos de arroz y pescado 🖫	Puré de boniato y zanahoria () con hinojo Rape al vapor Fruta natural ()	Crema de patata y calabacín (1) Papillote de pescado blanco con salsa de eneldo y yogur (2) Fruta natural (1)	Sopa de tapioca con calabaza y pollo Fruta natural ()	Crema de verduras (†) variadas Lubina al horno con patatas Fruta natural (†)

TENTEMPIÉ/ RECENA

Incluir, según tolerancia y apetencia, alguna de las elaboraciones propuestas para desayuno, media mañana o merienda, en raciones pequeñas.



- 2. Se recomienda fraccionar las comidas, hasta incluso seis tomas diarias, incluyendo, entre las ingestas indicadas, un tentempié o una recena. Las propuestas que se incluyen para desayunos, media mañana, merienda y tentempié pueden intercambiarse según apetencia. Se recomienda realizar ingestas frecuentes, que incluyan las elaboraciones propuestas, pero en cantidades moderadas.
- 3. 📔 Estas recetas se encuentran disponibles en la plataforma: adaptadas en caso de alteración de la función renal, aunque siempre será necesario comprobar la aptitud del menú completo, por si es
- Comprueba la tolerancia a los productos lácteos. Pueden incorporarse productos lácteos sin lactosa o bien sustituirlos por bebidas vegetales de arroz, avena, almendra, soja, etc. sin azúcar añadido.
- 🛊 Selecciona verduras de fácil digestión como el calabacín, la calabaza y la zanahoria; y frutas como la manzana, la pera y el plátano, siempre peladas y cocidas o muy maduras en el caso de la fruta (progresar según tolerancia).





alícia





