MENÚ SEMANAL | Diarrea por cirugía intestinal

nutriactivos
El canal de nutrición para las personas con un TNE

	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**) Tostadas de pan blanco con compota de manzana	Infusión, café descafeinado (solo o con leche**) Tortitas de arroz con compota de pera	Infusión, café descafeinado (solo o con leche**) Tostadas de pan blanco con queso fresco	Infusión, café descafeinado (solo o con leche**) Tostadas de pan blanco con queso fresco y compota de manzana	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	Manzana rallada con yogur**	Plátano maduro	Manzana madura sin piel	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 Tiras de pollo a la plancha con hierbas provenzales Yogur natural**	Plato único: fideos de arroz a la marinera Melocotón en almíbar	Plato único: macarrones salteados con cebolla y calabacín (sin piel) y tiras de lomo de cerdo Yogur natural**	Plato único: arroz de verduras y bacalao Helado al momento de plátano y manzana	Plato único: estofado suave de conejo con verduras y patatas asadas Arroz con bebida vegetal
MERIENDA	Infusión* Dos galletas tipo maría	Infusión* Dos galletas tipo maría	Infusión* Dos galletas tipo maría	Polos/gelatina de fruta y verdura Mochi de membrillo	Polos/gelatina de fruta y verdura Montaditos de melocotón en almíbar	Licuado de frutas Mini de pan blanco con aceite y jamón cocido	Cuajada** con miel Mixto de jamón y queso (bajo en grasa)
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) Rollito de pescado y arroz	Sopa de fideos Tortilla francesa con tostaditas de pan blanco	Crema de calabaza, patata, y zanahoria (sin piel) Merluza al vapor	Menestra de verduras (patata, judía verde, cebolla, zanahoria y calabacín) Empanadillas rellenas de calabaza	Judías verdes con patata Roll de tortilla con queso y jamón Pera al microondas con yogur**	Crema de verduras variadas con patata Salmón a la plancha Fruta madura sin piel (según preferencia)



- Este menú corresponde a un menú genérico. La progresión se realiza a nivel de tipo de alimentos y elaboraciones, volumen de las ingestas y grupos de alimentos que incorpora cada comida. Deberá adaptarse en función de la evolución de la diarrea, tolerancia y características concretas de cada persona. Consulte siempre a su especialista de referencia.

Recetas disponibles en la plataforma web.

* Evitar de inicio té e infusiones diuréticas.

** Comprobar siempre la tolerancia a los productos lácteos. Pueden incorporarse productos lácteos sin lactosa o bien sustituirlos por bebidas vegetales de arroz, avena, soja o coco sin azúcar añadido.

DR-ES-000139 Feb 2022

Esta información no sustituye al consejo de un profesional médico. Por favor, consulte a su médico en relación a cualquier duda o pregunta que pueda tener relacionada con la salud.

Una iniciativa de: IPSEN Innovation for patient care · NET ESPAÑA · GETNE Grupo Español de Tumores Neuroendocrinos y Endocrinos · alícia