MENÚ SEMANAL | Diarrea por síndrome carcinoide

nutriactivos
El canal de nutrición para las personas con un TNE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO	Infusión o vaso de leche desnatada* Tortitas de arroz con jamón cocido	Infusión o vaso de leche desnatada* Tostada de pan blanco** con compota de manzana	Infusión o vaso de leche desnatada* Tortitas de arroz con pavo cocido	Infusión o vaso de leche desnatada* Tostada de pan blanco** con queso ricota	Infusión o vaso de leche desnatada* Tortitas de arroz con jamón cocido	Infusión o vaso de leche desnatada* Tostada de pan blanco** con membrillo	Infusión o vaso de leche desnatada* Porridge de avena y fresas
MEDIA MAÑANA	Manzana con canela al microondas	Pera madura	Sopa helada de manzana con anís estrellado	Pera al microondas con canela	Manzana rallada	Pera madura	Manzana con canela al microondas
ALMUERZO	Plato único: fideos de arroz salteados con calabacín, zanahoria y bacalao Yogur natural desnatado*	Crema de calabacín y patata Escalopines de pollo marinado (sin piel) Melocotón en almíbar	Crema de garbanzos con zanahoria y porro Sepia a la plancha con ajo y perejil Yogur natural desnatado*	Plato único: cuscús (sémola de trigo) con daditos de pavo y calabacín (sin piel) a la plancha Melocotón en almíbar	Plato único: macarrones salteados con cebolla y calabacín (sin piel) y tiras de lomo de cerdo Yogur natural desnatado*	Plato único: lentejas rojas estofadas con verduras y daditos de pavo (sin piel) Texturas de manzana y melocotón	Plato único: arroz de conejo y verduras Requesón con miel
MERIENDA	Infusión o licuado de frutas y verduras Montaditos de queso y membrillo	Infusión o licuado/ granizado de frutas y verduras Kéfir con avena	Infusión o licuado de frutas y verduras Melocotón con dulce de membrillo y menta	Infusión o licuado/ granizado de frutas y verduras Copa de yogur con menta	Infusión o licuado de frutas y verduras Montaditos de queso y membrillo	Infusión o licuado/ granizado de frutas y verduras Kéfir con avena	Infusión o licuado de frutas y verduras Melocotón con dulce de membrillo y menta
CENA	Caldo suave Rollito de pescado azul y verduritas al vapor en oblea de arroz	Judía verde con patata Tortilla francesa	Sopa de verduras Merluza con patatas al microondas	Pastel de pescado azul Menestra de verduras	Crema de calabaza, zanahoria y patata con mozzarella	Sopa de pasta Pescado blanco y calabacín marinados a la plancha	Roll de tortilla con queso crema y tostaditas de pan blanco**



- Este menú corresponde a un menú genérico, en que la progresión (introducción de alimentos y preparaciones) debe realizarse en función de la tolerancia y características concretas de cada persona. Se recomienda hacer un registro de alimentos que producen más sintomatología para ayudar a escoger las opciones más adecuadas. Consulte siempre a su especialista de referencia.
- Tener en cuenta que, puntualmente, los días previos a la determinación de 5HIAA se le indicará realizar restricción de algunos alimentos concretos como las nueces, el plátano, la piña, el tomate, el café, el chocolate y aquellos ricos en aminas. Consulte la infografía correspondiente en www.nutriactivos-net.com.

Recetas disponibles en la plataforma web.

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

** En función de la tolerancia será necesario escoger pan sin fermentar.

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