

SEPTIEMBRE 2025



DIETA: DIABÉTICO

SERCOPED	DIETA: DIABETICO					
LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SABADO 6	DOMINGO 7
Sopa de verduras	Brócoli con ajos	Borraja con ajos	Guisantes con jamón	Borraja con jamón	Alubias blancas con verduras	Cardo rehogado
Lomo con pimientos	Pechugas a la naranja	Trucha a la navarra	Jamoncitos de pollo con pimientos	Tortilla francesa con loncha de queso	Merluza plancha con limón	Pinchos morunos
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Cuajada
Menestra de verduras	Coliflor salteada	Sopa de ave con fideos	Cardo salteado	Pisto de verduras	Brócoli salteado	Judías verdes salteadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SABADO 13	DOMINGO 14
Coles de bruselas salteadas	Menestra a la aragonesa	Judías verdes	Lentejas con verduras	Cardo rehogado	Brócoli con ajos	Coliflor con pimentón
Lomo plancha con champiñones	Estofado de ternera	Longaniza asada con huevo y pimientos	Salmón al horno con verduras	Tortilla francesa con loncha de york	Caella al horno con cebolla	Pollo asado con pimientos
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Cuajada
Espinacas rehogadas	Guisantes salteados	Cardo rehogado	Espinacas rehogadas	Judías verdes rehogadas sin patata	Sopa minestrone	Espinacas salteadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 15	MARTES 16	MIERCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SABADO 20	DOMINGO 21
Brócoli con ajos	Judías blancas con chorizo	Cardo rehogado	Borraja con ajos	Judías verdes rehogadas sin patata	Lentejas estofadas	Borraja rehogada
Jamoncitos de pollo pepitoria	Merluza en salsa verde	Magro guisado	Merluza plancha con limón	Salchichas con tomate	Merluza plancha con pimientos	Pechugas plancha con champiñones
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Cuajada
Sopa minestrone	Tortilla francesa con loncha de queso	Coles de Bruselas salteadas	Pisto de verduras	Sopa de ave con fideos	Pollo asado con pimientos	Espinacas rehogadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SABADO 27	DOMINGO 28
Menestra	Brócoli salteado	Coliflor con pimentón	Judías verdes salteadas	Borraja con jamón	Lentejas con verduras	Menestra de verduras
Salmón al horno con hortalizas	Huevos rotos con jamón	Merluza en salsa de gambas	Tortilla francesa con loncha de york	Bacalao ajoarriero	Lomo sajonia con zanahoria baby	Pollo al chilindrón
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Cuajada
Sopa minestrone	Guisantes con jamón	Sopa de pescado	Espinacas rehogadas	Acelgas rehogadas	Coliflor salteada	Sopa de ave con fideos
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3	SABADO 4	DOMINGO 5
Judías verdes con jamón	Alubias pintas estofadas	Espinacas salteadas	Lentejas con verduras	Brócoli rehogado	Acelgas rehogadas	Menestra a la aragonesa
Merluza plancha con limón	Pollo asado con pimientos	Lomo plancha con champiñones	Pavo a la plancha con pimientos	Estofado de magro	Albóndigas con tomate	Jamoncitos de pollo con pimientos
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Cuajada
Pisto de verduras	Sopa de verduras	Tortilla francesa con loncha de queso	Coles de bruselas salteadas	Cardo rehogado	Sopa de pescado	Guisantes salteados
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
	1		1		!	·

RECOMENDACIONES PARA UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Para asegurarnos de que tu dieta sea lo más completa y beneficiosa para tu salud, te sugerimos complementar las comidas del día de la siguiente manera:

Si en la comida has comido carne (pollo, ternera, cerdo, etc.), opta por un menú de pescado o marisco en la cena. Esto aportará una fuente alternativa de proteínas y grasas saludables.

Si has comido **arroz, pasta o legumbres,** te recomendamos que en la cena incluyas **verduras o ensaladas**. De esta forma, incorporarás más fibra y vitaminas a tu alimentación.

Si has tenido un plato basado en fritos o salsas muy calóricas durante la comida, en la cena es preferible optar por preparaciones a la plancha, al vapor o al horno, que son más ligeras y fáciles de digerir.

Si en la comida has tomado un plato **muy rico en carbohidratos (como arroz, pan o patatas),** en la cena puedes enfocarte en **proteínas ligeras** (como pescado o huevos) y una buena porción de **verduras frescas o cocidas** para equilibrar el consumo de nutrientes.

Si has tenido una comida rica en grasas (como embutidos o quesos grasos), te sugerimos que en la cena prefieras opciones más ligeras como sopas de verduras, ensaladas o pescados bajos en grasa.

Bebe suficiente agua durante todo el día y trata de incluir infusiones o caldos en las comidas para mantenerte hidratado/a.