

## OCTUBRE 2025



DIETA: DIABÉTICO

				212.7.0	21.121.100	
LUNES 6	MARTES 7	MIERCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10	SABADO 11	DOMINGO 12
Judías verdes rehogadas sin patata	Garbanzos estofados	Judías verdes	Borraja rehogada	Acelgas rehogadas	Lentejas con verduras	Borraja con almejas
Roti de pavo en salsa	Merluza al horno con verduras	Estofado de ternera	Bacalao al orio con tomate	Lomo a la plancha con pimientos	Pavo guisado	Ternasco asado
Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Tarta s/azúcar
Espinacas salteadas	Brócoli con ajos	Surtido de fiambre	Sopa de cocido	Judías verdes rehogadas sin patata	Guisantes a la francesa	Espinacas rehogadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 13	MARTES 14	MIERCOLES 15	JUEVES 16	VIERNES 17	SABADO 18	DOMINGO 19
Borraja rehogada	Brócoli con ajos	Borraja con ajos	Guisantes con jamón	Borraja con jamón	Alubias blancas con verduras	Acelgas rehogadas
Lomo con pimientos	Albóndigas a la jardinera	Trucha a la navarra	Jamoncitos de pollo con pimientos	Lomo a la riojana	Merluza plancha con limón	Salchichas con tomate
Lácteo	Fruta	Lácteo	Quesito con mermelada	Lácteo	Fruta	Cuajada
Menestra de verduras	Roti de pavo en salsa	Sopa de ave con fideos	Cardo salteado	Pisto de verduras	Coliflor con pimentón	Judías verdes salteadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta
LUNES 20	MARTES 21	MIERCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24	SABADO 25	DOMINGO 26
Coles de bruselas	Menestra a la aragonesa	Judías verdes	Lentejas con verduras	Cardo rehogado	Brócoli con cebolla y ajo	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	Boer choco	Fruta	Flan
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 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 31	SABADO 1	DOMINGO 2
Brócoli con ajos	Judías verdes salteadas	Acelgas rehogadas	Borraja con ajos	Judías verdes rehogadas sin patata	Lentejas estofadas	Borraja rehogada
Jamoncitos de pollo pepitoria	Merluza en salsa verde	Magro guisado con ciruelas	Merluza plancha con limón	Salchichas con tomate	Merluza plancha con pimientos	Pechugas plancha con champiñones
Lácteo	Quesito con mermelada	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Natillas
Sopa minestrone	Tortilla francesa con loncha de queso	Coles de bruselas salteadas	Pisto de verduras	Sopa de ave con fideos	Menestra a la aragonesa	Espinacas rehogadas
Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta	Lácteo	Fruta

## 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.