MENÚ DÍA 1 – ~2500 kcal aprox.  
Desayuno (~700 kcal)  
• Pan sin gluten de centeno adaptado (66 g)  
• Tomate en conserva (66 g)  
• Aceite de oliva virgen extra (1 cucharada y ⅞ – 15 g)  
• Frutos secos (nueces, 25 g)  
• Zumo de naranja 100 % envasado (250 ml)  
• Rebanada extra de pan sin gluten (41 g) con 1 cucharadita y ⅜ de aceite de oliva (8 g)  
Valores estimados:  
• HC: 69 g | GR: 35 g | PR: 10 g | Fibra: 10 g

Media mañana (~240 kcal)  
• Barrita energética de avena sin gluten y dátiles (50 g)  
• 1 fruta deshidratada (orejón o manzana seca, 20 g)  
Valores estimados:  
• HC: 38 g | GR: 8 g | PR: 5 g | Fibra: 5 g

Comida (~780 kcal)  
• Lentejas cocidas en conserva (250 g escurridas)  
• Verduras variadas en conserva (125 g)  
• Tiras de pimiento asado en conserva (66 g)  
• Crackers sin gluten (50 g)  
• 1 compota de manzana sin azúcar (125 g)  
• 1 lata de caballa o sardinas en aceite escurridas (75 g)  
Valores estimados:  
• HC: 75 g | GR: 25 g | PR: 35 g | Fibra: 13 g

Merienda (~255 kcal)  
• Galletas sin gluten (5 unidades – 38 g)  
• Bebida vegetal enriquecida (almendra o avena sin gluten, 250 ml)  
Valores estimados:  
• HC: 31 g | GR: 13 g | PR: 5 g | Fibra: 4 g

Cena (~525 kcal)  
• Garbanzos cocidos en conserva (191 g)  
• Tomates secos (13 g)  
• Paté vegetal (berenjena o hummus) (50 g)  
• Pan sin gluten (38 g)  
• 1 pieza de fruta en conserva sin azúcar (melocotón, 125 g)  
Valores estimados:  
• HC: 50 g | GR: 19 g | PR: 19 g | Fibra: 8 g

TOTAL DÍA 1  
• Energía: ~2500 kcal  
• Hidratos de carbono: ~263 g (≈ 55 %)  
• Proteínas: ~74 g (≈ 12 %)  
• Grasas: ~83 g (≈ 30 %)  
• Fibra: ~33 g