

Refeição 1: Café da Manhã

Opção 1: Vitamina de Abacate e Banana

1/2 abacate

1 banana

1 xícara de leite de amêndoas (sem glúten)

2 colheres de sopa de aveia sem glúten

Calorias: Aproximadamente 400-450

Macros: Cerca de 5g de proteína, 15g de gordura, 60g de carboidratos

Opção 2: Tapioca com Queijo Minas (sem glúten)

2 colheres de sopa de goma de tapioca

2 fatias de queijo Minas (sem glúten)

1 tomate picado

Calorias: Aproximadamente 350-400

Macros: Cerca de 10g de proteína, 10g de gordura, 40g de carboidratos

Opção 3: Omelete de Espinafre

2 ovos

1 xícara de espinafre picado

1/2 cebola picada

1/2 pimentão vermelho picado

Calorias: Aproximadamente 350-400

Macros: Cerca de 15g de proteína, 10g de gordura, 15g de carboidratos

Refeição 2: Lanche da Manhã

Opção 1: Mix de Castanhas e Frutas Secas

30g de castanhas-do-pará

30g de amêndoas

30g de tâmaras secas

Calorias: Aproximadamente 350-400

Macros: Cerca de 8g de proteína, 20g de gordura, 40g de carboidratos

Opção 2: Iogurte de Soja (sem glúten) com Frutas

1 copo de iogurte de soja (sem glúten)

1/2 xícara de morangos

1 colher de sopa de mel

Calorias: Aproximadamente 300-350

Macros: Cerca de 6g de proteína, 5g de gordura, 45g de carboidratos

Opção 3: Banana com Pasta de Amendoim

1 banana

2 colheres de sopa de pasta de amendoim

Calorias: Aproximadamente 300-350

Macros: Cerca de 8g de proteína, 15g de gordura, 40g de carboidratos

Refeição 3: Almoço

Opção 1: Feijoada Vegetariana (sem glúten)

1 concha de feijoada vegana (feijão preto, arroz, couve)

1 porção de farofa (sem glúten)

1 laranja

Calorias: Aproximadamente 600-700

Macros: Cerca de 20g de proteína, 20g de gordura, 90g de carboidratos

Opção 2: Moqueca de Palmito

150g de palmito pupunha

1 xícara de arroz branco (sem glúten)

1 xícara de moqueca (com azeite de dendê, pimentões, cebola)

Calorias: Aproximadamente 550-600

Macros: Cerca de 15g de proteína, 10g de gordura, 75g de carboidratos

Opção 3: Salada de Grão-de-Bico

1 xícara de grão-de-bico cozido

1/2 pepino

1/2 pimentão vermelho

Molho de tahine (sem glúten)

Calorias: Aproximadamente 400-450

Macros: Cerca de 15g de proteína, 10g de gordura, 65g de carboidratos

Refeição 4: Lanche da Tarde

Opção 1: Smoothie de Abacate e Espinafre

1/2 abacate

1 xícara de leite de amêndoas (sem glúten)

1 xícara de espinafre

1 banana

Calorias: Aproximadamente 350-400

Macros: Cerca de 5g de proteína, 20g de gordura, 45g de carboidratos

Opção 2: Sanduíche de Hummus (sem glúten)

2 fatias de pão sem glúten

2 colheres de sopa de hummus

1/2 pepino em rodela

Calorias: Aproximadamente 350-400

Macros: Cerca de 10g de proteína, 10g de gordura, 50g de carboidratos

Opção 3: Mix de Frutas com Iogurte de Soja (sem glúten)

1 xícara de morangos

1 banana

1/2 xícara de iogurte de soja (sem glúten)

Calorias: Aproximadamente 300-350

Macros: Cerca de 5g de proteína, 5g de gordura, 60g de carboidratos

Refeição 5: Janta

Opção 1: Risoto de Cogumelos

1 xícara de arroz arbóreo

200g de cogumelos (shiitake, shimeji, etc.)

1 cebola

1/2 xícara de vinho branco (verifique se é sem glúten)

Calorias: Aproximadamente 550-600

Macros: Cerca de 10g de proteína, 5g de gordura, 110g de carboidratos

Opção 2: Espaguete de Abobrinha com Molho de Tomate

2 abobrinhas

1 xícara de molho de tomate vegano (sem glúten)

Calorias: Aproximadamente 350-400

Macros: Cerca de 5g de proteína, 10g de gordura, 60g de carboidratos

Opção 3: Curry de Lentilhas

1 xícara de lentilhas vermelhas

1/2 xícara de arroz basmati (verifique se é sem glúten)

1 xícara de curry de lentilhas (sem glúten)

Calorias: Aproximadamente 500-550

Macros: Cerca de 20g de proteína, 5g de gordura, 100g de carboidratos

Certifique-se de verificar os rótulos dos alimentos para garantir que eles não contenham glúten, especialmente se você tem intolerância ou sensibilidade ao glúten. A consulta a um nutricionista ou dietista pode ajudar a adaptar essa dieta às suas necessidades específicas.