

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΡΟΦΗΜΑ ΣΟΓΙΑΣ ΜΕ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΨΩΜΙ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 300 gr Ρόφημα σόγιας
- 40 gr All Bran Plus

- 105 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- 24 gr Ταχίνι (3 κουταλάκια)
- 48 gr Μέλι (6 κουταλάκια)
- **Φρούτο:**
 - 120 gr Ακτινίδια

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 842 kcal
Λίπος: 25,4 gr (27%)
Πρωτεΐνες: 33,4 gr (16%)
Υδατάνθρακες: 120,1 gr (57%)

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Προτεινόμενο γεύμα:

- **Σάλτσα:**
 - 200 gr Ντομάτες
 - 100 gr Μανιτάρια βρασμένα
 - 50gr Κρεμμύδια ωμά
 - 24 gr Ταχίνι (3 κουταλάκια)
- 350gr Μακαρόνια βρασμένα
- **Σαλάτα:**
 - 300 gr Μπρόκολο βρασμένο
- **Φρούτο:**
 - 150gr Πορτοκάλια
 - 20 gr Αμύγδαλα

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 848 kcal
Λίπος: 25,7 gr (27%)
Πρωτεΐνες: 39,7 gr (18%)
Υδατάνθρακες: 118,4 gr (55%)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζετε νερό να βράζει και ρίχνετε τα μακαρόνια.
2. Σε τηγάνι τσιγαρίζετε ελαφρώς τα κρεμμύδια στο ταχίνι. Στη συνέχεια προσθέτετε τις πολτοποιημένες ντομάτες και τα βρασμένα μανιτάρια και αφήνετε τη σάλτσα να δέσει.

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 420gr Μακαρόνια βρασμένα
- 24 gr Ταχίνι (3 κουταλάκια)
- **Σαλάτα:**
 - 350 gr Μπρόκολο βρασμένο
 - 80 gr Ελιές (10 μέτριες)
- **Φρούτο:**
 - 150gr Πορτοκάλια

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 848 kcal
Λίπος: 24,6 gr (25%)
Πρωτεΐνες: 32,0 gr (14%)
Υδατάνθρακες: 134,0 gr (61%)

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 380gr Πατάτες βρασμένες
- 24 gr Ταχίνι (3 κουταλάκια)
- **Σαλάτα:**
 - 350 gr Μπρόκολο βρασμένο
 - 40 gr Ελιές (5 μέτριες)
- 70 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- **Φρούτο:**
 - 150gr Πορτοκάλια
 - 15 gr Αμύγδαλα

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 838 kcal
Λίπος: 28,5 gr (30%)
Πρωτεΐνες: 33,0 gr (15%)
Υδατάνθρακες: 117,7 gr (55%)

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΡΑΣΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΧΑΛΒΑ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 300gr Πατάτες βρασμένες
- **Σαλάτα:**
 - 350 gr Μπρόκολο βρασμένο
 - 100 gr Μανιτάρια ψητά
 - 40 gr Ελιές (5 μέτριες)
- 70 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- **Φρούτο:**
 - 150gr Πορτοκάλια
 - 15 gr Αμύγδαλα
- **Γλυκό:**
 - 40 gr Χαλβάς από σουσάμι και μέλι

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 853 kcal
Λίπος: 28,0 gr (29%)
Πρωτεΐνες: 32,9 gr (15%)
Υδατάνθρακες: 124,9 gr (57%)

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΦΑΚΕΣ ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΙ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 350 gr Φακές
- **Σαλάτα:**
 - 150 gr Λάχανο άσπρο
 - 85 gr Καρότο
 - 80 gr Ελιές (10 μέτριες)
- 105 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- **Φρουτοσαλάτα:**
 - 160 gr Μήλα
 - 150 gr Πορτοκάλια
 - 30 gr Καρύδια

Υλικά για τις Φακές χωρίς λάδι:

200 gr φακές
400 gr ντομάτες
10 gr σκόρδο (2 σκελίδες)
150 gr κρεμμύδια
Ποσότητα μαγειρεμένου φαγητού 1200 gr

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 833 kcal
Λίπος: 26,7 gr (28%)
Πρωτεΐνες: 34,3 gr (16%)
Υδατάνθρακες: 117,0 gr (55%)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεπλένετε τις φακές και εάν θέλετε τις αφήνετε να πάρουν μια βράση και αλλάζετε το νερό.
2. Προσθέτετε τις τριμμένες ντομάτες, τα κρεμμύδια, το σκόρδο σε ολόκληρες σκελίδες, τα αρωματικά και μπαχαρικά που επιθυμείτε (ρίγανη, δαφνόφυλλα, πιπέρι κ.τ.λ.) και αφήνετε να βράσει.
3. Προς το τέλος προσθέτετε το αλάτι και λίγο ξύδι (προαιρετικά).

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722

Προτεινόμενο γεύμα νηστείας χωρίς λάδι ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ

Προτεινόμενο γεύμα:

- **Ντοματόσουπα:**
 - 150 gr ντομάτες
 - 50 gr κρεμμύδια
 - 50 gr μακαρονάκι κοφτό
 - σέλινο
- **Σαλάτα:**
 - 300 gr Κολοκυθάκια βρασμένα
- 70 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- **Φρούτο:**
 - 160 gr Αχλάδια
 - 15 gr Αμύγδαλα
- **Γλυκό:**
 - 50 gr Χαλβάς από σουσάμι και μέλι

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 840 kcal
Λίπος: 27,4 gr (28%)
Πρωτεΐνες: 30,9 gr (14%)
Υδατάνθρακες: 123,7 gr (57%)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα βάζετε νερό να βράσει και ρίχνετε τις ντομάτες, τα κρεμμύδια και το σέλινο κομμένα σε μικρά κομμάτια.
2. Αφήνετε να βράσει για 20 λεπτά περίπου και στη συνέχεια ρίχνετε το μακαρονάκι.
3. Χαμηλώνετε τη φωτιά και συνεχίζετε το βράσιμο.
4. Όταν το φαγητό ετοιμαστεί σερβίρετε όλη την ποσότητα που παρασκευάσατε στο πιάτο σας.

Συμβουλές επιτυχίας

- Πίνετε 2 – 3 λίτρα νερό την ημέρα.
- Επιλέξτε γεύματα της προτίμησής σας.
- Μη παραλείπετε κανένα γεύμα. Το φαγητό επιτρέπεται και πρέπει να είναι ευχάριστο.
- Προτιμήστε τα προϊόντα ολικής άλεσης.
- Χρησιμοποιήστε ελεύθερα στα γεύματά μυρωδικά και μπαχαρικά (μαϊντανό, άνηθο, δυόσμο, πιπέρι, ρίγανη κλπ.)
- Προσθέστε στο γεύμα σας ή παραλείψτε αν δεν σας αρέσει πιπεριές, κρεμμύδια, σκόρδα.
- Φροντίστε στο τραπέζι σας να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και γεύσεων. (Μπορείτε να προσθέσετε λίγο μαρούλι για πράσινο ή λίγη ντομάτα για κόκκινο ή λίγο καρότο κλπ.)

Τηλ. Επικοινωνίας *2310334200 *2107297722