

Meals On Wheels of Tampa **DIABETIC FRIENDLY** OTOÑO/INVIERNO Menú – Noviembre 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 4 oz de muslo de pollo asado sobre ¼ taza de arroz salvaje ½ taza de mezcla de verduras Paco ½ taza de guisantes cocidos <i>Sodium 715 / Carb 47</i>	3 6 oz de pastel de pastor cubierto con 1 oz de queso cheddar ½ taza de judías verdes ½ taza de Zanahorias <i>Sodium 753 / Carb 36</i>	4 4 oz de Pollo Marsala sobre 2 oz de Pasta Corbatín ½ taza de Maíz ½ taza de Espinaca Sazonada <i>Sodium 605 / Carb 64</i>	5 4 oz Tazón de Carnitas de Cerdo sobre ½ taza de Arroz Amarillo ½ taza de Frijoles Negros ½ taza de Verduras del Chef <i>Sodium 818 / Carb 55</i>	6 4 oz de Pollo Alfredo sobre 2 oz de Pasta linguini ½ taza de Brócoli ½ taza de Zanahorias <i>Sodium 434 / Carb 60</i>
9 4 oz de conchas rellenas de queso con 2 oz de salsa Pomodoro ½ taza de brócoli ½ taza de coliflor <i>Sodium 646 / Carb 36</i>	10 4 oz de pechuga de pollo sobre ¼ taza de puré de papas ½ taza de ejotes italianos ½ calabaza moscada <i>Sodium 814 / Carb 43</i>	11 <div style="text-align: center;">Comida Festiva</div>	12 4 oz Sándwich de salchicha italiana en un 2 oz panecillo brioche ½ taza de pimientos y cebollas ½ taza de mezcla de verduras del chef <i>Sodium 870 / Carb 42</i>	13 6 oz Cazuela de Pimientos ½ taza de verduras Capri ½ taza de Succotash <i>Sodium 424 / Carb 51</i>
16 5 oz de pastel de pavo cubierto con 2.25 oz de galleta ½ taza de ejotes sazonados ½ taza de Zanahorias <i>Sodium 661 / Carb 47</i>	17 4 oz de pastel de carne casero sobre ¼ taza de papas Obrien ½ taza de guisantes ½ taza de verduras de otoño <i>Sodium 663 / Carb 32</i>	18 4 oz de Pollo Teriyaki sobre ½ taza de Arroz Blanco ½ taza de Brócoli ½ taza de Mezcla de Pimientos <i>Sodium 531 / Carb 62</i>	19 -Ensalada Cobb de Pollo- 2 tazas de ensalada con verduras 3 oz de tiras de pollo a la parrilla 1 oz de tocino picado 1 huevo duro Paquete de aderezo italiano <i>Sodium 624 / Carb 8</i>	20 8 oz de espaguetis con albóndigas de carne ½ taza de verduras del chef ½ taza de calabacín amarillo <i>Sodium 810 / Carb 77</i>
23 6 oz de Chop Suey americano con 1 oz de queso italiano ½ taza de verduras escandinavas ½ taza de brócoli <i>Sodium 619 / Carb 33</i>	24 4 oz de Pollo Glaseado con Naranja sobre ¼ taza de Arroz Frito con 2 Empanadillas de Pollo ½ taza de Mezcla de Verduras Asiáticas <i>Sodium 837 / Carb 68</i>	25 3 oz de bistec suizo con salsa suiza sobre ¼ taza de papas gratinadas ½ taza de ejotes ½ taza de calabaza amarilla <i>Sodium 559 / Carb 43</i>	26 <div style="text-align: center;">Comida Festiva</div>	27 <div style="text-align: center;">Comida Festiva</div>
30 4 oz de muslo de pollo asado sobre ¼ taza de arroz salvaje ½ taza de mezcla de verduras Paco ½ taza de guisantes cocidos <i>Sodium 715 / Carb 47</i>				

Este menú es muy similar a nuestro menú saludable para el corazón, con un máximo de 80 gramos de carbohidratos por comida. Hacemos esto reduciendo el tamaño de la porción de granos del menú saludable para el corazón. Cada comida proporciona: 3 a 4 oz de proteína, ¼ a ½ taza de granos integrales, un máximo de dos porciones de ½ taza de vegetales o una porción de ½ taza de vegetales y una de ½ taza de fruta. Por favor, tenga en cuenta: Toda la información nutricional que se indica refleja únicamente la comida misma. No incluye ningún “extra” que pueda acompañar las comidas, como guarniciones, ensaladas o postres.

Todos los elementos del menú están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto. Gracias de antemano por su comprensión.